CHITARRA-SPAGHETTI MIT TAGGIASCA-OLIVEN, KRABBENFLEISCH UND GEMÜSE



Chef: Giovanni Pace

Menù-Zutaten

10 g Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0
6 Mezzoro - XC1
90 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
90 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

Zutaten

300 g Mehl typ 00
n.B. Petersilie
60 g Weißer Sellerie
100 g Zucchini
2 Eier
100 g Hartweizenmehl
10 g Salz
50 g Schalotte
100 g Karotten
100 g Weißwein
6 Eigelbe

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Oliven vorsichtig abtropfen lassen und pürieren. Dann die beiden Mehle auf das Backbrett geben, eine Mulde formen, Eier, Eigelb und Olivenmischung hinzufügen und alles zu einem glatten, homogenen Teig verkneten. Ein 5 mm dickes Blatt ausrollen und durch die Gitarre ziehen, um Spaghetti zu machen. In der Zwischenzeit den grünen Teil der Zucchini, Karotten und Sellerie fein hacken. Das Gemüse, beginnend mit den Karotten, Sellerie und Zucchini, kurz kochen und dann in kaltem Wasser abkühlen lassen. Nun das Krabbenfleisch abtropfen lassen, wobei die Flüssigkeit beiseite gestellt werden sollte. In einer Pfanne die gehackte Schalotte in Öl anbraten, dann das Krabbenfleisch dazugeben; mit dem Weißwein, etwas Einmachflüssigkeit, zwei Kellen Wasser und dem Fischfumetpulver ablöschen. Auf dem Herd lassen und die Gemüsebrühe einrühren; außerdem die gehackte Petersilie hinzufügen. Die Spaghetti alla chitarra in reichlich Salzwasser al dente kochen. Schneiden Sie nun die Mezzoro-Tomaten in große Stücke. Die Spaghetti alla chitarra abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken; mit den Mezzoro-Tomaten garnieren und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)