

MACCHERONI AL FERRETTO MIT FLEISCHSAUCE VOM SCHWARZEN SCHWEIN AUS KALABRIEN



Menù-Zutaten

500 g Ragù di Suino Nero di Calabria - Fleischsauce vom schwarzen Schwein aus Kalabrien - SY1X

Zutaten

345 cl Wasser

324 g Mehl

324 g Hartweizengrieß

4 g Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Mehl mit dem Hartweizengrieß und dem Salz mischen. Wasser bei Raumtemperatur hinzufügen und den Teig kneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Den Teig in kleine Stücke teilen, zu dünnen Strängen rollen und in etwa 8–9 cm lange Stücke schneiden. Diese bemehlten Stränge um einen dünnen Eisenstab (Ferretto) wickeln, sodass innen eine kleine Vertiefung entsteht. Die entstandenen Maccheroni auf ein Tablett legen und gut voneinander getrennt ausbreiten. Anschließend in gesalzenem, kochendem Wasser garen. In der Zwischenzeit das Fleischsauce vom schwarzen Schwein aus Kalabrien einige Minuten bei starker Hitze in einer Pfanne erhitzen. Nach dem Garen die Maccheroni abgießen und zur Sauce geben. In der Pfanne schwenken und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten