MACCHERONI AL PETTINE MIT SAUCE AUS DATTELTOMATEN



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

30g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
320g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K
5g Capperi sotto sale (Kapern in Salz) - U39
(Für die maccheroni al pettine) 100g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. frisches Basilikum
n.B. gehobelter Pecorino-Käse
n.B. Erdnussöl
(Für die maccheroni al pettine) 250g Mehl Type 405
(Für die maccheroni al pettine) 100g Grießmehl
(Für die maccheroni al pettine) 100g Eier
(Für die maccheroni al pettine) 6g mildes Paprikapulver

Zubereitung

Für 4 personen

Die Maccheroni al Pettine zubereiten: Die gegrillten Paprikaschoten zuerst schneiden, dann in einer Pfanne dünsten, bis sie möglichst trocken sind. Abkühlen lassen. Mehl Type 405, Grießmehl, Paprikapulver, Eier und die geschnittenen gegrillten Paprikaschoten in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten und gleichmäßigen Teig neten. Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mithilfe der Nudelmaschine ausrollen, in 5x5 cm große Quadrate schneiden, die Quadrate einrollen und auf ein Nudelbrett ziehen. Die Maccheroni auf ein mit etwas Grießmehl bestreutes Backblech legen, damit sie nicht festkleben. Die gesalzenen Kapern in kaltem Wasser einweichen. Das Wasser häufig wechseln, um das Salz vollständig zu entfernen. Die Kapern in heißem Öl knusprig backen. Abtropfen lassen und auf Küchenkrepp legen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Die Maccheroni al Pettine in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Sauce aus Datteltomaten in einer Pfanne erhitzen, dann die Kapern in nativem Olivenöl extra und einige Basilikumblätter dazugeben. Die Maccheroni und die Sauce in der Tellermitte anrichten und mit gehobeltem Pecorino-Käse, den gebackenen Kapern und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

© 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)