

SCHARFE ORECCHIETTE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Orecchiette in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Salami in dünne Scheiben schneiden, ohne die äußere Haut zu entfernen. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehe darin anbraten, die gehackten Paprikaschoten und die gehackte Chilischote dazugeben und abschmecken. Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Sologgiati und die Salamischeiben hinzugeben, die sich beim Kochen wellen sollten. Die Knoblauchzehe aus der Sauce nehmen und einige Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Orecchiette abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, gegebenenfalls mit etwas Kochwasser binden. Zum Schluss großzügig mit gewürzten Ricottaflocken oder alternativ mit Pecorino flocken bestreuen.

Menù-Zutaten

120 g Sologgiati - TX1

2 Falde di peperoni in agrodolce (Paprika, geviertelt und süß-sauer eingelegt) - VA1X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Chili

500 g Orecchiette

1 Scharfe Salami

150 g Gereifte Ricotta oder Ziegenkäse

n.B. Knoblauch