

SCHARFE ORECCHIETTE



Menù-Zutaten

120 g Soleggiati - 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

Chef: Leonardo Pellaiani

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 Soleggiati 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 Pecorinoflocken bestreuen.