

TORTIGLIONI MIT WURST, BRENNNESSELN UND KNUSPRIGEN ARTISCHOCKEN



Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tortiglioni in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den pochierten Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, dann die Zehe herausnehmen und die gehackte Schalotte dazugeben und anbraten lassen. Die gehackte Wurst dazugeben und mit dem Weißwein und etwas von dem Nudelwasser ablöschen. Bevor man den Topf vom Herd nimmt, die Brennesselcreme und den geriebenen, gereiften Ricotta hinzufügen. Nun die Artischocken auf jüdische Art in vier Teile teilen, in Grieß tauchen und in reichlich kochendem Kernöl frittieren. Die Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, dann auf die Teller geben. Mit den gebratenen Artischocken und dünnen Scheiben gereiften Ricotta garnieren.

Menù-Zutaten

125 g Salsa all'ortica (Brennnesselsauce) - EL7
2 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
200 ml Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe
25 g Schalotte
50 g Feiner Hartweizengrieß
50 ml Weißwein
90 g Gereifter Ricotta
300 g Magere Wurst
500 g Grobe Tortiglioni