

## TORTIGLIONI MIT WURST, BRENNNESSELN UND KNUSPRIGEN ARTISCHOCKEN



### 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

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 Brennnesselcreme 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.