

500g
SPEZ621

Casarecce (Senatore Capelli)

Pasta Arte

»Casarecce« bedeutet »hausgemacht«. Das sind diese per Maschine extrudierten Hartweizennudeln nicht, aber man kann sich vorstellen, wie man sie früher mühsam von Hand formte und trocknete. Da waren sie richtig wertvoll. Ein berühmtes süditalienisches Format, gefertigt aus der alten Hartweizensorte »Senatore Capelli«, also geschmacklich intensiv, wohlduftend und im Biß fest, aber traumhaft elastisch. Die pure Nudelfreude. Ein Format, das vielen Präparationen Charakter und Geschmack verleiht. Garzeit 9 Minuten.
Rezeptvorschlag: Diese lange, schmale, leicht gewundene Nudel harmoniert perfekt mit allen Arten von Saucen, und seien sie noch so abgefahren. Wir kombinieren sie mit scharf in Olivenöl angebratenen süßen Zwiebeln, die durchaus schon braun werden können, denen wir etwas Knoblauch und klein geschnittene festfleischige Tomaten, am besten Cherrytomaten, hinzugeben, die wir nur so lange garen, bis sie anfangen zu schmelzen. Salzen, pfeffern, reichlich kleingeschnittenen Rucola hinzugeben, die fertig gegarten Nudeln mit in die Pfanne geben, zusammen mit einem Eßlöffel Nudelwasser umrühren, und mit fein geriebenem Caciocavallo abschmecken, einem Kuh- oder Schafskäse, der sich in Apulien als Schmelz- und Reibekäse großer Beliebtheit erfreut. Zu kriegen in italienischen Feinkostgeschäften. Alternative: älterer Pecorino.

K&U
www.weinhalle.de