

Eiernudel »Maccheroncini di Campofilone IGP« BIO

Marcozzi di Campofilone

Die berühmteste Eiernudel Italiens, als einzige von der EU in Herkunft und Qualität mit dem IGP-Siegel geschützt. Ein Meisterwerk italienischer Pasta-Tradition. Aus biologisch angebautem Hartweizengrieß, mit 35 % frischen Eiern freilaufender Hühner zu einmaliger Teigkonsistenz verarbeitet. Eine nur 1 mm breite und nur 0,6 mm dicke Eierbandnudel, die besonders schonende und langsame Verarbeitung voraussetzt. Eine regionale Spezialität der mittelitalienischen Marken. Sie hat Marcozzi bekannt gemacht.

Es gab eine Zeit, da standen die Frauen im Haus besonders früh auf, um ein uraltes Ritual zu wiederholen, das aus wohlgeübten Gesten bestand. Da wurde mit geschickten Händen Hartweizengrieß mit Eiern vermengt, der entstehende Teig über Minuten mühsam geknetet, bis er mit einem Nudelholz zu hauchdünnen, weichen, goldenen Blättern ausgerollt werden konnte, die sie in Baumwolltüchern ruhen ließen. Dann schnitten sie den Teig routiniert in dünne Fäden, die wie Engelshaar aussahen, und ließen diese in einem belüfteten Raum trocknen. Mittags versammelte man sich dann in wohliger Erwartung um den Tisch, um die berühmte Sonntagspasta zu genießen, die »Maccheroncini di Campofilone«.

250g

SPEZ7100

250g | 4 Portionen | Kochzeit nur 1-2 Minuten

Und hier das Marcozzi-Haus-Rezept für Maccheroncini di Campofilone

Zutaten für 3-4 Personen

250 g Maccheroncini Marcozzi di Campofilone IGP

1 Staudensellerie

1 Möhre

1 Zwiebel

2 Nelken

300 g Hackfleisch (Kalb-, Hühner-, Enten- und Schweinefleisch), Rinderknochen

1 Glas Weißwein

Natives Olivenöl extra

K&U
www.weinhalle.de

1 kg geschälte Tomaten

reichlich geriebener Pecorino und/oder Parmesankäse

Salz, Pfeffer

Vorbereitung
In einer Pfanne mit Öl die mit Nelken gespickte Zwiebel zusammen mit der gehackten Karotte und dem Sellerie anbraten. Salz und Pfeffer, Rinderknochen und Hackfleisch hinzufügen. Alles auf großer Flamme anbraten, mit dem Weißwein aufgießen und diesen verdampfen lassen. Die geschälten Tomaten hinzufügen und eineinhalb Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Knochen entfernen und den Pecorino-Käse hinzufügen. Die Maccheroncini 1-2 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser und einer Prise Salz kochen. Die Maccheroncini al dente abtropfen lassen, mit der vorbereiteten Sauce anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.