



250g
SPEZ7104

Eiernudel »Strozzapreti di Campofilone« Marcozzi di Campofilone

»Strozzapreti« stehen für ein altes italienisches Pasta-Format, das typisch ist für die Küche Mittelitaliens. Sie sind leicht erkennbar als zwei kurze, unregelmäßig um sich selbst gedrehte Strohhalme. Wie so viele der traditionellen Nudelformate Italiens haben auch Strozzapreti ihre Geschichte. Deren Wurzeln liegen in der sprichwörtlichen Völlerei, für die bestimmte kirchliche Kreise Italiens bekannt zu sein scheinen. »Strozzapreti«, Priesterwürger, nennt man sie dort, weil es, so die Sage, Kirchenobere gegeben haben soll, die diese Nudel so in sich hineinschlängen, daß sie daran erstickten. Gerüchte und Geschichten.

Selten sind Strozzapreti Eiernudeln. Je weiter südlich man kommt in Italien, um so häufiger sind sie Pasta asciutta. Hier sind es Eiernudeln (mit 30% Frischei). Kurz (4-6 mm), dicht und kompakt im Teig durch das Ziehen durch Bronzedüsen und die lange, schonende Trocknung, deshalb kompromißlos teigig im Geschmack, wie es die Italiener lieben, und damit ideale Grundlage für typisch italienische Pasta-Präparationen wie: Artischocke mit Bohnen und Olivenöl; geräucherter Schinken mit Bohnen in Sahne; Kaninchen mit grünem Spargel, Basilikum und Olivenöl; Schinken mit frischen Bohnen in Sahne; Weißfisch mit Thymian und brauner Butter; Broccoli mit Salsiccia, Knoblauch, Parmesan und frischem Olivenöl; oder zur klassischen Arrabiata..... ran an den Herd und der großartigen Konsistenz dieser Spitzennudel mit Inbrunst und Küchen-Phantasie gehuldigt!

250 g | 4 Portionen | Kochzeit 16-18 Minuten



www.weinhalle.de