

Antipasta & Pasta



Kleine Antipasta- und Pasta-Kunde:

Wer liebt sie nicht, die bunten Antipasti, die beim Italiener in der Auslage liegen? Ein Antipasto gehört an den Anfang jedes konventionell zusammengestellten italienischen Menüs, wie das obligatorische „Dolce“ an den Schluss. Antipasto - oder eben Antipasti in der Mehrzahl - bedeutet "vor der Speise". Antipasti sind kleine Häppchen, die den Appetit anregen sollen. Antipasti können warm oder kalt sein und zeichnen sich durch ihre große Vielfalt aus. Typisch sind luftgetrockneter Aufschnitt wie Schinken oder Salami, begleitet von gebratenem, in Olivenöl eingelegtem Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilzen oder frischem Gemüse oder Obst, marinierte Fische und Meeresfrüchte sowie pikant belegte, geröstete Brotscheiben.

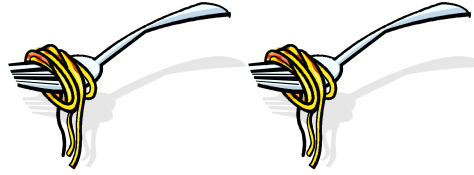
Und wer das italienische Wort „Pasta“ hört oder liest, denkt augenblicklich ebenfalls an die italienische Küche und an die vielen Teigwarensorten, die in diesem Land zu haben sind. Bekanntlich aber behaupten nebst Italien auch die Griechen und die Chinesen, die Teigwaren erfunden zu haben. Wie dem auch sei, es ist unbestritten, dass heute die Italiener die absoluten Könige der „Pasta“ sind. In der Tat sind Teigwaren in vielen Provinzen Italiens eine Art Nationalgericht, das beinahe jeden Tag auf den Tisch kommt. „Pastasciutta“, Synonym aller Italienliebhaber für Teigwaren schlechthin, bedeutet, genau betrachtet, im Salzwasser gekochte, gut abgetropfte Teigwaren, zu denen meist eine Sauce serviert wird. Sie gelangen im italienischen Menü als „Primo piatto“, als erster Gang, auf den Tisch. Bei uns dagegen serviert man sie gerne als Hauptgericht, vielleicht nach einem Salat oder gefolgt von einem leichten Dessert. Man sagt, dass es an die 600 verschiedene Teigwarensorten gibt.

Viel Spass beim Kochen und „buon appetito“ wünscht Ihnen

Pierre Alain Favre

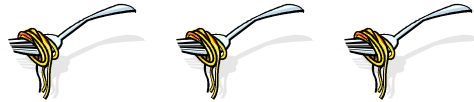
www.cooking-inspiration.com

Italia e Basta



Antipasti

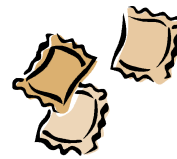
Austernpilze in Balsamico-Weinessig
Grillierte Zucchini all'olio
Auberginenscheiben an Gemüse-Vinaigrette



Ravioli und Agnolotti

Füllungen:

Flusskrebis - Ricotta
Ricotta - Thymian - Zitronen
Fonduta
Ricotta - Parmaschinken - getrocknete Tomaten - Basilikum
Räucherlachs
Poulet - Blattspinat



Salsa

Burro e Salvia
di Pomodoro crudo
Gorgonzola e Noci
alla Carbonara
alle Vongole
Pesto alla genovese
Ragù alla bolognese
Pomodoro



Dolce

Mascarpone "Da Emilio"

