

Pasta e Salsa



Kleine Pasta-Kunde:

Wer das italienische Wort „Pasta“ hört oder liest, denkt augenblicklich an die italienische Küche und an die vielen Teigwarensorten, die in diesem Land zu haben sind. Die vielen Sorten schmecken alle anders, je nach Form, auch wenn sie aus demselben Teig hergestellt wurden. Dazu kommen noch die vielen raffinierten Füllungen, die leichten oder gehaltvollen Saucen, alles immer wieder in neuen Kombinationen und – das ist das Erstaunliche daran – mit eigentlich wenig Zutaten. Einmal variiert der Käse, oder dann sind es die Kräuter, die dem Gericht die besondere Note geben. Mit oder ohne Tomaten zubereitet, durch Sardellen, Knoblauch und Peperoncini pikant abgewandelt – immer wieder entsteht etwas Neues.

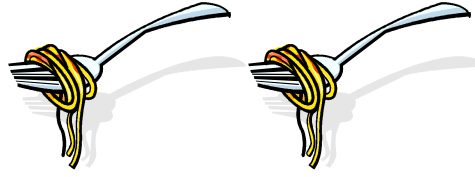
Bekanntlich aber behaupten nebst Italien auch die Griechen und die Chinesen, die Teigwaren erfunden zu haben. Wie dem auch sei, es ist unbestritten, dass heute die Italiener die absoluten Könige der „Pasta“ sind. In der Tat sind Teigwaren in vielen Provinzen Italiens eine Art Nationalgericht, das beinahe 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

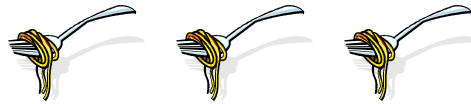
Pasta e Salsa



Teigwaren

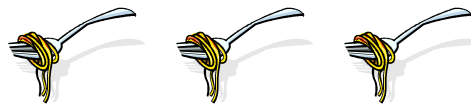
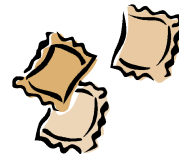
Hausgemachte Nudeln
Vollkorn-Nudeln, roh
Spinat Teigwaren
Gnocchi di patate
Basisrezept Agnolotti
Basisrezept Ravioli

Offene Ravioli mit Jakobsmuscheln und Crevetten
Tagliatelle mit Frischlachs, Gurken und Dill
Teigwarenrosetta mit Ricotta und Rohschinken



Füllungen

Farce für Teigwarenrosetta
Flusskrebs - Ricotta
Ricotta - Thymian - Zitronen
Fonduta
Ricotta - Parmaschinken - getrocknete Tomaten - Basilikum
Räucherlachs
Poulet – Blattspinat
Rindsragout mit Steinpilzen
Ratatouille à la Minute



Salsa

Burro e Salvia
Pomodoro crudo
Pesto alla genovese
Pesto rosso
Gorgonzola e Noci
Carbonara
Vongole
Ragù alla bolognese
Pomodoro
Aragosta

