



500g
SPEZ629

Capricci (Senatore Capelli)

Pasta Arte

»Capricci« bedeutet »launisch«. Eine schöne Beschreibung für diese teigintensive Nudel, die wie kleine Abschnitte von Seekorallen aussieht. Ein handwerklich halbindustriell hergestelltes Spezial-Format aus Apulien. Seine komplizierte Form mit großer, rauer Oberfläche nimmt dicke oder dünne Saucen besonders gut auf und seine teigige Masse bringt den intensiven Geschmack ihres speziellen Getreides gut zur Geltung. Eine Nudel, die Lust auf ihr Getreide macht.

Hier ist es die alte Hartweizensorte »Senatore Capelli«, die schon beim Kochen intensiv nach Getreide duftet. Dieser Duft verstärkt sich beim Abgießen des Kochwassers. Da staunt man, denn so animierend kennt man Nudelduft nicht. Im Biß sensationell teigig, ohne zu kleben. Bißfest, aber perfekt elastisch. Geschmacksintensiv wie wenige, der Knaller aber ist die Textur, der Biß des Teiges, der in Geschmack und Konsistenz süchtig macht. Kochzeit 9 Minuten.

Rezeptvorschlag: Schwitzen Sie zu gleichen Teilen Sardellen, Peperoni und Knoblauch, alles feingeschnitten, solange in der Pfanne in ein wenig Olivenöl an, bis die Sardellen aufgelöst und der Knoblauch und die Peperonscheiben fast weich sind. Löschen sie diese dann mit etwas Nudelkochwasser ab, lassen alles noch einmal kurz aufkochen, geben dann die fertig gegarten Capricci hinzu. Mit feingeriebenem Pecorino und fein geschnittener Petersilie abschmecken, einen Schuß hochwertig frisches Olivenöl darüber, etwas Abrieb einer Zitronenschale, schwarzer Pfeffer, und fertig ist ein köstlich simples süditalienisches Pastagericht.



www.weinhalle.de