

Köstliches Kampanien: Irpinien - Im Landesinneren

Die Rezepte der Sendung

Sankt Martin Cinguli mit Fleischsoße

für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Nudeln:

- 600 g Mehl aus Hartweizengrieß (farina di semola rimacinata di grano duro)
- 300 ml lauwarmes Wasser, nach Bedarf etwas mehr

Für die Soße:

- 1 Liter passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 4 Esslöffel Extra Vergine Olivenöl
- 4 Stück luftgetrocknete Wurst (z.B. Salsiccia) in Stücke geschnitten
- 300 g Schweinefleisch nicht zu mager
- Salz nach Bedarf

- Cacioricotta Käse nach Bedarf
- 80 g Semmelbrösel
- Olivenöl nach Bedarf

ZUBEREITUNG

Zuerst die Soße zubereiten. Zwiebeln in Öl anschwitzen, die Fleisch- und Wurststücke hinzufügen und 10 Minuten anbraten.

Die passierten Tomaten hinzugeben und mindestens zwei bis drei Stunden köcheln lassen, bis die Soße eingedickt und cremig ist.

Während die Soße reduziert, die Nudeln zubereiten.

Hartweizengrieß und lauwarmes Wasser auf einem Arbeitstisch vorbereiten. Alles vermischen und kneten, bis der Teig weich ist. Im Anschluss den Teig mit den Handflächen in dünne Stränge rollen und diese dann in kleine Stücke schneiden, dabei mit reichlich Mehl bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben.

Danach einzeln sorgfältig mit vier Fingern auswalzen.

Die Semmelbrösel in Olivenöl kurz goldbraun rösten.

Danach das Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln hineingeben.

Sobald die Nudeln an die Oberfläche kommen und die gewünschte Konsistenz erreicht ist, kurz abtropfen lassen und sie mit der Soße vermischen. Anschließend auf dem Teller servieren und mit frisch geriebenem Caciocotta-Käse und den gerösteten Semmelbrösel anrichten.



Cinguli mit Fleischsoße

© Florianfilm

Hirtensuppe

für 4 Personen

ZUTATEN

- 1 L Rinderbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
- 4 Eier
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 20 g Pecorino-Käse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Brühe erhitzen und die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel in einem Topf bei niedriger Hitze mit Butter anschwitzen.

Eine Kelle Brühe hinzugeben und die Zwiebeln schmoren lassen. Sobald sie bräunlich werden, die Brotscheiben, Salz, Pfeffer und die heiße Brühe dazugeben.

Das Ganze noch etwa zehn Minuten kochen lassen.

Eier dazugeben und kurz garen lassen.

Die Suppe mit einem Schuss Olivenöl übergießen und mit geriebenem Pecorino-Käse servieren.

Teigtaschen mit Maronenfüllung - Calzuncielli mit Maronenfüllung

für 6 Personen

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 75 ml Extra Vergine Olivenöl
- ½ Glas Weißwein
- 250 g geschälte Maronen
- 250 g Zartbitterschokolade
- 250 g Bitterkakaopulver
- 175 g Zucker
- 100 g geröstete Haselnüsse
- 3 kleine Tassen Espresso
- 1 kleine Tasse Likör
- Puderzucker nach Bedarf
- Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Zubereitung der Füllung:

Die getrockneten Maronen in Wasser kochen, bis sie weich sind, abtropfen lassen und durch das Passiergerät geben. Maronen und die gerösteten Haselnüsse miteinander vermischen.

Die Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen. Bitterkakaopulver, Espresso, Likör, Kastanien-Haselnuss Mischung und zum Schluss Zucker dazu geben. Mit einem Schneebesen verrühren, in den Kühlschrank stellen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Zubereitung des Teiges:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker vermischen. Wein und Öl hinzufügen und alles verkneten, bis der Teig glatt und homogen ist.

Eine Kugel formen und in Frischhaltefolie eine Stunde lang bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine auf eine Dicke von 2 mm ausrollen.

Mit einer runden Form oder einem Glas (ca. 15 cm Durchmesser) Kreise aus dem Teig stechen und den Rand mit etwas Wasser bestreichen.

Die Maronenmischung zu walnussgroßen Kugeln formen und auf die Mitte der Teigteile setzen, anschließend zu einem Halbkreis einklappen. Die Füllung mit den Fingern gut andrücken, um die Bildung von Luftblasen zu verhindern.

Den Rand mit einem gezähnten Teiggrädchen schneiden. Mit einem Messer kleine Schlitze um den Rand einlassen und den Teig dazwischen anheben, um ihn mit zwei Fingerspitzen zu verdrehen.

Alternativ mit dem Kopf einer Gabel den Rand andrücken.

Das Öl in einer Pfanne auf 170° bis 180° erhitzen. Nachdem Frittieren, Teigtaschen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.



Calzoncielli mit Maronenfüllung – die Teigtaschen erinnern an die bekanntere Calzone-Pizza.

© Florianfilm

Trüffelsalat nach Bagnoli Art

für 4 Personen

ZUTATEN

- 300 g Gemischter Salat
- 200 g Schwarztrüffel aus Bagnoli
- 10 bis 12 Sardellenfilets in Olivenöl
- 15 Oliven ohne Stein
- 100 g Paprika in Essig eingelegt
- 60 g Pecorino-Käse
- Extravergine Olivenöl nach Geschmack
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Trüffel unter fließendem Wasser waschen und mit einer kleinen Bürste putzen.

Salat in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Oliven und Sardellen hinzufügen. Den Pecorino-Käse und den Trüffel mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben

schneiden und dem Salat hinzugeben. Mit Öl und Salz abschmecken, den Salat vermengen und servieren.



Trüffelsalat nach Bagnoli-Art

© Florianfilm