

Ricette Vialline di Ottobre



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla und....
.....Peperoni (= Paprika) !



Crostini mit "Peperotta"

Zutaten für 4 Personen: ein halbes Kilogramm Brot, ein Glas "Peperotta", Olivenöl Extravergine "La Viola"



Zubereitung:

Das Brot in ziemlich dicke Scheiben schneiden und bei 200 °C einige Minuten lang im Ofen rösten. Wenn sie goldbraun und knusprig sind, abkühlen lassen und mit einem Esslöffel "Peperotta" bestreichen. Die Crostini abschließend mit einem Schuss Olivenöl anmachen, um ihnen einen noch rustikaleren Geschmack zu geben!



Crostini mit Pecorino Abbucciato und „Peperonata Dolce“

Zutaten für 4 Personen: ein halbes Kilogramm Brot, ein Gläschen „Peperonata Dolce“ (oder zwei, wenn Sie reichlich davon verwenden möchten), 200 g Pecorino Abbucciato

Zubereitung:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden. Auch den Pecorino in Scheiben schneiden, diese können mehr oder weniger groß sein: Niemand wird sich beschweren, wenn die Pecorino-Scheiben dicker als das Brot sind! Jede Brotscheibe mit einem Stück Käse belegen und alles zusammen bei 180 °C ein paar Minuten lang in den Ofen schieben, bis der Pecorino geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen und noch schön heiß mit einer Messerspitze „Peperonata Dolce“ dekorieren, der Lieblingsmarmelade der „Viallini“! Lauwarm servieren: Auf diese Weise vereint sich der Geschmack des geschmolzenen Käses noch besser mit der feinen Süße der Peperonata. Manchmal reicht wirklich wenig aus, um Ihre Gäste zu beeindrucken!





Weißer Pizza mit „Peperotta“

Zutaten für 2 Pizzas: 700 g Weizenmehl, 300 g Vollkornmehl, 8 g Sauerteig, 550 ml Wasser, eine Prise Zucker, zwei Teelöffel Olivenöl Extravergine (und ein wenig zum Garnieren am Schluss), ein Glas „Peperotta“, eine Handvoll Bombolini-Tomaten zum Dekorieren, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Dies mag nicht die klassischste oder traditionellste Pizza sein und in Neapel würde man vielleicht die Nase rümpfen, aber das stört uns nicht! Die „Peperotta“ ist inzwischen in den „Olymp“ unserer Spezialitäten aufgestiegen – vielfach einsetzbar, sowohl warm als auch kalt köstlich, in einem Wort: unersetzlich! Also warum nicht etwas „riskieren“ und sie für eine Pizza verwenden? Ein Riesenerfolg!

Für den Teig 700 g Weizenmehl, 300 g Vollkornmehl und einen Teelöffel Salz mischen. In einer Schüssel 8 g Sauerteig mit einer Prise Zucker und 100 ml Wasser vermengen. Weitere 450 ml Wasser zum Mehl und dem Salz geben und alles gut verrühren. Zum Schluss die Sauerteigmischung zum Teig geben und energisch miteinander verkneten. Alles sorgfältig mit einem Schuss Olivenöl vermengen, um den Teig weicher zu machen, und weiterkneten. Den Teig zwei Stunden lang an einem warmen und feuchten Ort gehen lassen, dann noch einmal für einige Minuten durchkneten und in eine Schüssel legen, die Sie mit Frischhaltefolie bedecken. Mit der Gabel ein paar Löcher in die Folie stechen und circa 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit herausnehmen und auf einem runden Backblech ausrollen. Etwa zehn Minuten bei 180-200 °C in dem Ofen schieben, bis der Teig gar, aber nicht trocken ist. Aus dem Ofen nehmen und abschließend mit mehreren Esslöffeln schön frischer und cremiger „Peperotta“ bestreichen, mit einigen Bombolini-Tomaten und einem Schuss Olivenöl garnieren. In große Stücke schneiden und... Guten Appetit!





Pici mit „Peperotta“ und Pecorino Abbruciato

Zutaten für 4 Personen: ein Säckchen Pici (500 g),
 eineinhalb Gläser „Peperotta“, ein halbes
 Glas Bombolini-Tomaten, 200 g geriebener
 Pecorino Abbruciato, Salz und Pfeffer,
 eine Handvoll frisches Basilikum,
 Olivenöl Extravergine „Sa Violla“

Zubereitung:

Obwohl wenn sie 20 Minuten lang kochen müssen – wie köstlich die Pici von Sa Violla doch sind! Beginnen Sie sofort damit, die Pici 20-22 Minuten lang in reichlich kochendem Salzwasser zu garen. Abgießen und dabei etwas Kochwasser zur Seite stellen. Machen Sie die Pici mit eineinhalb Gläsern „Peperotta“ und einem Schöpflöffel Nudelkochwasser an, um das Ganze cremiger und „weicher“ zu machen. Abschließend mit geriebenem Pecorino Abbruciato (und/oder in Spänen), ein paar Bombolini-Tomaten und einigen zerkleinerten Basilikumblättern garnieren. Um es mit dem Titel eines bekannten Films von Troisi und Benigni zu sagen, „Non ci resta che mangiare!“ (= es bleibt nichts weiter, als zu essen!).





Überbackene Rigatoni mit Paprikaschotensoße und „Rosalina“

Zutaten für 4 Personen: ein Säckchen Rigatoni (500 g),
eineinhalb Gläser „Sugo ai Peperoni“, ein Glas
„Rosalina“, 200 g geriebener Pecorino Abbucciato,
200 g geriebener 12 Monate gereifter Pecorino
Gran Riserva, Olivenöl Extravergine
„La Malva“, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Der Sommer ist vorbei und der Ofen wird wieder angeheizt!
Holen Sie also die - etwas eingestaubten - Ofenformen hervor,
die Sie für den Sommer beiseitegestellt hatten. Die Rigatoni in
reichlich kochendem Salzwasser garen, „al dente“ abgießen, in
eine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl anmachen. Dann
in einer Ofenform schichtweise die Rigatoni mit einigen
Esslöffeln Paprikaschotensoße und „Rosalina“ - Sie brauchen
keine Béchamelsoße, um eine cremige Konsistenz kümmert
sich die „Rosalina“! - sowie zwei Handvoll geriebenem
Pecorino, sowohl Abbucciato als auch Gran Riserva für einen
kräftigeren Geschmack, abwechseln. Schichten Sie die Zutaten
immer so weiter, bis die Rigatoni aufgebraucht sind. Alles bei
200 °C für 7-8 Minuten in den Ofen schieben. Ein einfaches
und köstliches Rezept für Oktober-Sonntage.

