



DA VINZI

VOM EINFACHEN DAS BESTE

OLIVE INFORMATE DI FERRANDINA

Pasta Risottata Lucana mit Maiatica Dörroliven aus Ferrandina

Oliva informata di Ferrandina - so nennt sich diese regionale Besonderheit aus der Basilicata. Fleischige Oliven der lokalen Sorte Maiatica werden dazu im Dezember geerntet, kurz blanchiert und anschliessend auf Holzgestellen für eine Woche getrocknet, dabei konzentrieren sich bereits durch den Wasser- verlust die Aromen immens. Abschliessend werden die Oliven gesalzen und in speziellen Öfen gedörrt. Die Oliva informata di Ferrandina ist der Klassiker zum Aperitivo. Sehr intensiv und konzentriert im Geschmack - daher auch perfekt zum Würzen von Saucen und Fleischgerichten. **Hier unser Rezept:**

„Pasta Risottata“ Lucana

250 g FERRICELLO Lucano
 12-15 Olive informata di Ferrandina
 50 Gramm getrocknete eingeweichte Tomaten
 1 Zwiebel, gehackt
 2 Knoblauchzehen
 2 Stengel Stangensellerie
 750 ml heisse Gemüsebrühe
 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
 Chili, Pfeffer aus der Mühle
 1 EL Kapern
 Salz nach Geschmack
 (Achtung, die Oliven und Kapern geben schon einen intensiven Geschmack ab).
 Frisches oder getrocknetes Origano Optional frisches Basilikum,

Pasta Risottata Lucana

ist ein schmackhaftes Gericht von cremiger Konsistenz. Die Zubereitung ist ähnlich der eines Risottos. Das Gemüse, die Tomaten klein schneiden und zusammen mit den Oliven in etwas Olivenöl in einer weiten Pfanne an- dünsten. Die FERRICELLO Lucano Pasta dazugeben und mit einem Teil der heissen Gemüsebrühe ablöschen und soweit auffüllen, dass die Nudeln bedeckt sind. Einmal kräftig aufkochen und unter ständigem rühren auf kleiner Flamme garköcheln lassen. Immer wieder Brühe nachgiessen, sobald sie Flüssigkeit eingekocht ist. Wenn die Nudel „Al dente“ sind die Kapern und die frischen Kräuter untermischen und auf vorgewärmten Tellern mit einem kleinen Schuss DaVinci Olivenöl servieren.