



ORECCHIETTE AL SUGO CON SALSICCIA LUCANICA

Ein besonderer FEUERWERK der Geschmäcker

Speziell der Sonntag in der Basilicata traditionell "rot", es ist selten, dass es keine hausgemachte Pasta mit Tomatensauce „pasta asciutta“ oder „pasta al forno“ gibt. Orecchiette al sugo con Salsiccia Lucanica ist eines dieser traditionellen Pasta Gerichte.

Das Besondere an diesem Gericht ist die Sauce, die mit der luftgetrockneten Salami (Salsiccia), gewürzt mit wilden-Fenchelsamen und Peperoni Cruschi, zubereitet wird.

Für dieses Gericht eignet sich besonders die Salsiccia Lucanica Piccante (leicht scharf)

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Orecchiette oder eine andere Pasta
- 2 EL DAVINZI od. LDV Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen Pelati-Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- ein paar Blätter Basilikum
- 1 TL Salz
- 2 Stücke DAVINZI Salsiccia Lucanica Piccante
- Parmesan oder Pecorino-Käse

Zubereitung:

Olivenöl in einen Topf, gehackte Zwiebeln und eine ganze Knoblauchzehe anbraten, dann die Tomatensauce, Tomatenmark und Basilikum dazugeben. 10 Minuten kochen lassen und anschliessend die Knoblauchzehe herausnehmen. Salzen. Schneiden Sie dann die Salsiccia Lucanica je zur Hälfte und geben Sie sie in die Sauce. Etwa 90 min bei niedriger Hitze kochen. Pasta wie gewohnt kochen und mit der Sauce und der Salsiccia anrichten. Parmesan oder Pecorino nach Belieben.

Buon Appetito
Herzlichst, Ihr DAVINZI-Team