

Die Antipasti von *Maitre T'onio B. Abbruzzi*

Die Vorspeisen / Gli Antipasti



Die Antipasti von *Maitre T*onio B. Abbruzzi

Wer Käsegerichte liebt, der hat mit diesem Gericht aus der Toskana sehr viel Freude daran, da dieses Gericht einfach zuzubereiten ist und darüber hinaus sehr lecker schmeckt. Man sollte allerdings dieses Gericht kurz, bevor die Gäste kommen zubereiten, da sonst der Teig nicht mehr Krokant ist.

Crostata di ricotta e crema

☉ | *Antipasti* - ★ facile

Tempo di preparazione: ⌚ 30 min.

Lei necessita:

- 1 pirofila + carta per forno
- 1 tagliere grande + 1 coltello tagliente
- 1 ciotola grande
- 1 cucchiaino di legno
- 1 matterello

Ingredienti per 6 persone:

1-2 Preparazione della pasta:

- 200 g di farina
- 50 ml di olio d'oliva
- 60 ml di acqua tiepida
- 30 g di burro sciolto
- 1 cucchiaino di crema di alloro

3-6. Preparazione della farcia e pirofila:

- olio d'oliva per la frittura
- 4 spicchi di aglio medii
- 2 cipolle medie
- 100 g di spinaci freschi o surgelati
- 3 cipollotti
- 200 g di ricotta o di un formaggio cremoso
- 30 g di parmigiano gratt.
- 3 uova
- 50 g di di rucola pesto (v. ricetta)
- sale e pepe a desiderio
- 1 pizzico di origano e basilico in polvere
- 4 ramoscelli di prezzemolo liscio
- 3 ramoscelli di menta
- 12 pomodorini ciliegia

Teigkruste in Ricottacreme

☉ | *Antipasti* - ★ leicht

Vorbereitungszeit: ⌚ 30 Min.

Sie benötigen:

- 1 Auflaufform - + Backpapier
- 1 großes Schneidebrett + 1 scharfes Messer
- 1 große Schüssel
- 1 Holzlöffel
- 1 Nudelrolle

Zutaten für 6 Personen:

1-2 Teigzubereitung:

- 200 g Mehl
- 50 ml Olivenöl
- 60 ml lauwarmes Wasser
- 30 g gelöste Butter
- 1 TL Lorbeercreme

3-6. Füllung- und Auflaufformzubereitung

- Olivenöl zum Braten
- 4 mittlere Knoblauchzehen
- 2 mittlere Zwiebeln
- 100 g di spinaci frisch oder gefroren
- 3 Frühlingzwiebeln
- 200 g Ricotta- oder einen cremigen käse
- 30 g Parmesankäse
- 3 Eier
- 50 g Rucola-Pesto (siehe Rezept)
- Salz und Pfeffer nach Wunsch
- 1 Prise Oregano und Basilikumpulver
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 3 Zweige Minze
- 12 Kirschtomaten



Die Antipasti von *Maitre T*onio B. Abbruzzi

1. Preparazione della pasta: Prendere la farina setacciarla e spargerla su un tavolo o in una grande ciotola. Fare una conca, aggiungere al centro dell'impasto, l'olio d'oliva, il burro sciolto, l'acqua tiepida e la crema di alloro. Adesso chiudere la conca bagnando pian piano la farina e lavorare tutto con le mani fino ad avere una pasta liscia e densa.

2. Adesso avvolgerla o in carta trasparente o in un panno umido per non farla seccare e lasciarla per 20 min. a temperatura della stanza, prima che venga rotolata nella forma che si desidera. Così la massa si mantiene umida e si può lavorare meglio.

3. Preparazione della farcia: Trifolare l'aglio e le cipolle e farli rosolare in una padella con olio d'oliva, aggiungere gli spinaci, i cipollotti tagliati a fettine e farli cuocere anche a media fiamma per altri 5 min. Adesso uscirli e farli raffreddare.

4. In una ciotola grande mettere dentro la ricotta e lavorarla con un cucchiaino di legno, in modo da renderla cremosa, incorporare il parmigiano, le uova, il pesto di rucola, sale, pepe, origano, basilico, prezzemolo e menta tagliati fini, mescolare tutto bene fino a che si forma una farcia densa.

5. Preparazione della pirofila: Con un matterello rotolare su un tagliere la pasta a forma di quadrato di 2 mm. di spessore. Mettere adesso la pasta nella pirofila, sotto la carta per forno o oliare la pirofila. Aggiungere dentro la farcia e spalmare la farcia nella pirofila. Mettere sopra i pomodorini ciliegia tagliati a metà e formare ai lati della pirofila con la pasta dei cordoncini un po' artistici. (v. la foto)

6. Adesso mettere la placca per forno sul piano medio nel forno già riscaldato a 190 gradi e farla cuocere per 20 min., fino a quando la pasta sfoglia diventa sulla superficie croccante. Poi metterla sul piano di sotto e lasciarla altri 10 min. affinché anche la pasta di sotto diventa croccante. Uscirla dal forno, lasciarla raffreddare un po' e **servire tiepido**. Con questa ricetta va bene un vino bianco.

1. Teig Zubereitung: Das Mehl auf dem Tisch oder in einer großen Schüssel ausbreiten. Eine Mulde in der Mitte drücken und das Olivenöl, die gelöste Butter, das lauwarme Wasser, die Lorbeercreme hinzu fügen und langsam die Mulde schließen. Das Mehl mit der Flüssigkeit vermischen und alles mit den Händen verarbeiten, bis man eine geschmeidige Masse erhält.

2. Jetzt den Teig in eine Klarsichtfolie oder ein feuchtes Tuch wickeln und 20 Min. in Raumtemperatur ruhen lassen, bevor er ausgerollt und geformt wird. Somit bleibt der Teig feucht und kann besser verarbeitet werden.

3. Zubereitung der Füllung: Den Knoblauch und Zwiebeln klein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anbräunen, den Spinat, die in Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln hinzufügen und weiterhin ca. 8 Min. auf mittlerer Flamme kochen. Jetzt herausnehmen und etwas erkalten lassen.

4. In eine große Schüssel den Ricotta Käse mit einem Holzlöffel gut rühren, indem sie cremig wird, den Parmesan, die Eier, den Rucola-Pesto, Salz und Pfeffer, Oregano und Basilikum, die fein geschnittene Petersilie und Minze hinzufügen und alles gut mischen, bis sich eine feste Masse bildet.

5. Auflaufformvorbereitung: Mit einer Nudelrolle den Teig wie in einem Quadrat von 2 mm. dick ausrollen. Dann den Teig auf eine Auflaufform, entweder versehen mit Backpapier darunterlegen oder mit Olivenöl bestreichen. Dann die Füllung breitflächig in die Auflaufform geben. Darauf, die zur Hälfte geschnittenen Kirschtomaten legen. Und die Ränder des Teiges kunstvoll gestalten. (siehe Foto)

6. Jetzt die Auflaufform in den auf 190 Grad vorgewärmten Backofen auf der mittleren Schiene legen und ca. 20 Min backen, bis sich der Teig eine Kruste gebildet hat. Weitere 10 Min. auf der

Die Antipasti von *Maitre T*onio B. Abbruzzi

unteren Schiene legen, damit auch der Boden eine Kruste bildet. Aus dem Backofen herausnehmen, etwas erkalten lassen und **lauwarm servieren**. Mit diesem Rezept passt gut ein Weißwein.