

## La pasta / Pastagerichte von Maître Tonio B. Abbruzzi

Die Conchiglie vorzubereiten und den Gästen zu servieren, ist eine wahre Freude, weil sie sowohl von der Füllung her, als auch von der Esthetik zu den schönsten und geschmackvollsten gehören, die ich in meinem Kochbuch zubereitet habe.

### Conchiglioni ripieni

☉ *pasta* \*\* mediodifficile

Tempo di preparazione: 🕒 40 min.

#### Lei necessita:

- 1 casseruola (32 cm)
- 1 padella
- 1 pirofila rotonda
- 1 pirofila
- 1 scodella media
- 1 cucchiaio di legno
- 1 mestolo
- 1 coltello tagliente + 1 tagliere
- 1 tritaaglio

#### Ingredienti per 6 persone:

##### 1. Preparazione delle verdure:

- 1 zucchini
- 6 stecche di catalogne
- 2 carote
- 2 cipolle medie
- 4 spicchi di aglio medii
- 3 cucchiaini d'olio di oliva
- un po' di vino bianco
- sale e peperoncino a desiderio

##### 2. Preparazione della farcia:

- 150 g di ricotta
- 4 ramoscelli di prezzemolo liscio
- 50 g di pecorinogratt.
- 200 g di mozzarella
- 1 etto di pesto di rucola

##### 3-4. Preparazione della pasta e la pirofila:

- 18 pezzi di conchiglie + 1 cucchiaio di sale
- 400 g di sugo alla Mamma Abbruzzi
- 100 g di panna da cucina
- 20 g di parmigiano gratt.
- un po' di pangrattato

Die Zutaten



### Gefüllte Muschelnudeln

☉ *Nudeln* \*\* mittelschwer

Vorbereitungszeit: 🕒 40 Min.

#### Sie benötigen:

- 1 Topf (32 cm)
- 1 Pfanne
- 1 Kugel-Auflaufform
- 1 Auflaufform
- 1 mittlere Schüssel
- 1 Nudelsieb
- 1 Rührlöffel
- 1 Schneidebrett + 1 scharfes Messer
- 1 Knoblauchpresse

#### Zutaten für 6 Personen:

##### 1. Gemüse Zubereitung:

- 1 Zucchini
- 6 Löwenzahnblätter
- 2 Möhren
- 2 mittlere Zwiebel
- 4 mittlere Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- ein Schuss Weißwein
- Salz und Cayenne Pfeffer nach Wunsch

##### 2. Füllungs Zubereitung:

- 150 g Ricottakäse
- 4 zweige glatte Petersilie
- 50 g geriebener Pecorinokäse
- 200 g Mozzarella
- 100 g Rucola Pesto

##### 3-4. Nudeln und Auflaufform Zubereitung:

- 18 Muschelnudeln + 1 EL Salz
- 400g der Tomatensoße Mamma Abbruzzi
- 100 g Sahne
- 20 g geriebener Parmesan
- etwas Brotkrume

## La pasta / Pastagerichte von Maître Tonio B. Abbruzzi

**1. Preparazione delle verdure:** Prendere; zucchini, catalogne, carote e cipolle, lavarli e tagliarli a dadini. Preparare una padella e mettere un po' d'olio dentro e farlo riscaldare, aggiungere dentro l'aglio tritolato, le cipolle e farle stufare tutto a media fiamma per ca. 2 min. Aggiungere adesso dentro zucchini, le catalogne e carote già tagliate, saporire con sale e peperoncino, bagnare con vino bianco e lasciare stufare per altri 5 min. e fare un po' raffreddare tutto. (Foto 1)

**2. Preparazione della farcia:** Prendere la farcia appena fatta dalla padella e versarla in una scodella. Adesso aggiungere nella farcia; la ricotta, il prezzemolo liscio tagliato fine (*tagliare dal il prezzemolo anche il gambo*) il pecorino, la mozzarella a dadini, il pesto di rucola, assaggiare con sale e pepe nero a desiderio e frammischiare bene tutto. (Foto 2)

**3. Preparazione della pasta:** Prendere un tegame, bollire l'acqua e mettere il sale dentro. Dopo aggiungere le conchiglie nell'acqua bollente e dopo ca. 8 min. uscirle e scolarle in un setaccio e farle raffreddare.

**4. Preparazione pirofila:** Preparare una pirofila e cospargere al fondo il sugo. Adesso riempire le conchiglie con la farcia e sistemarle nella. Coprirle di nuovo con il sugo e cospargere sopra il pecorino gratt. e la mozzarella tagliata a fettine e mettere tutto nel forno riscaldato. Lasciare nel forno per 15 min. a 200 gradi, fino a quando si è formato sopra una crosta e servire caldo. (Foto3) Da bere va bene un vino rosso un Negroamaro

**1. Gemüse Zubereitung:** Zucchini, Löwenzahnblätter, Möhren und Zwiebel waschen, in kleinen Würfeln schneiden. In eine Pfanne den zerdrückten Knoblauch und die in Würfeln geschnittenen Zwiebeln ca. 2 Min. auf mittlere Flamme andünsten. Jetzt die geschnittenen Zucchini, Löwenzahn und Möhren dazu geben, mit Salz und Cayenne Pfeffer nach Wunsch würzen, mit Weißwein ablöschen und weitere 5 Min. braten, und erkalten lassen. (Foto 1)

**2. Füllungs Zubereitung:** Die fertige Füllung aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Jetzt zur Füllung; den Ricotta, die geschnittene glatte Petersilie, (*bei der Petersilie werden Stängel und Blätter ganz verarbeitet*) den geriebenen Pecorino, den in Würfeln geschnittenen Mozzarella, den Rucola Pesto hinzufügen, mit Salz und schwarzen Pfeffer nach Wunsch abschmecken und alles gut mischen. (Foto 2)

**3. Nudeln Zubereitung:** Einen Topf nehmen und das Wasser zum Kochen bringen. Salz und dann die Conchiglie hinzufügen. Nach ca. 8 Min. sie herausnehmen und in einem Sieb abgießen und kalt werden lassen.

**4. Auflaufform Zubereitung:** In eine Auflaufform den Boden mit etwas Tomatensoße bedecken. Jetzt die Conchiglie mit der Füllung füllen und in die Auflaufform legen. Darauf die Tomatensoße geben, den Pecorino und die feinen Mozzarella Scheiben legen und 15 Min. bei 200 Grad in den vorgewärmten Backofen backen, bis sich oben eine Kruste gebildet hat. Aus dem Backofen nehmen und heiß servieren (Foto 3) Dazu passt ein Rotwein, ein Negroamaro

Foto 1



Foto 2



Foto 3

