

NEUENSCHWANDER
N

SPAGHETTI CON COLATURA DI ALICI



Amore per la tradizione.

REZEPT FÜR 4 PERSONEN ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

500 g	Spaghetti
5 EL	Colatura
etwas	Olivenöl
5 EL	Wasser
1	Knoblauchzehe
etwas	Peperoncino
etwas	Petersilie

Zubereitung

1. In einer kleinen Schale Olivenöl, klein geschnittenen Knoblauch, Peperoncino und die Colatura mit etwas Wasser zu einer homogenen Emulsion verbinden.
2. Parallel die Spaghetti al dente kochen.
Wichtig: Das Kochwasser darf nur wenig bis gar nicht gesalzen werden, da die Colatura di alici schon viel Salz enthält.
3. Die Pasta mit der Colatura-Emulsion vermischen und auf dem Teller mit etwas frischem Olivenöl und fein geschnittener Petersilie ergänzen.

SPAGHETTI CON COLATURA DI ALICI

Colatura di Alici ist eine traditionelle, natürlich fermentierte Fischsosse (Sardellen) aus Kampanien. Sie verstärkt den Eigengeschmack vieler Gerichte, ohne nach Fisch zu schmecken.

Der unverkennbare Geschmack von Meer, Sommer und Küste konzentriert in einer kleinen Flasche.

Empfohlene Produkte



Calabraitica -
Colatura di Alici (Sardellenextrakt)
Art: 802005



Raguso - Spaghettoni
Art: 201001



Frantoi Cutrera - Natives
Olivenöl extra Primo DOP
Monti Iblei
Art: 102000