



ALTA TRADIZIONE

TROCCOLI: APULISCHE SPEZIALITÄT

CODE

E21

Garzeit	5/6 Minuten
Gewicht eines Nestes	55 g
Empfohlenes Gewicht pro Portion	110 g
Gewichtszunahme nach dem Garen	+50 %
Anzahl der Portionen pro Karton	13
Gewicht des Kartons	1,5 kg

ZUTATEN: Hartweizengrieß,
Weichweizenmehl Typ „00“, Wasser, Salz.

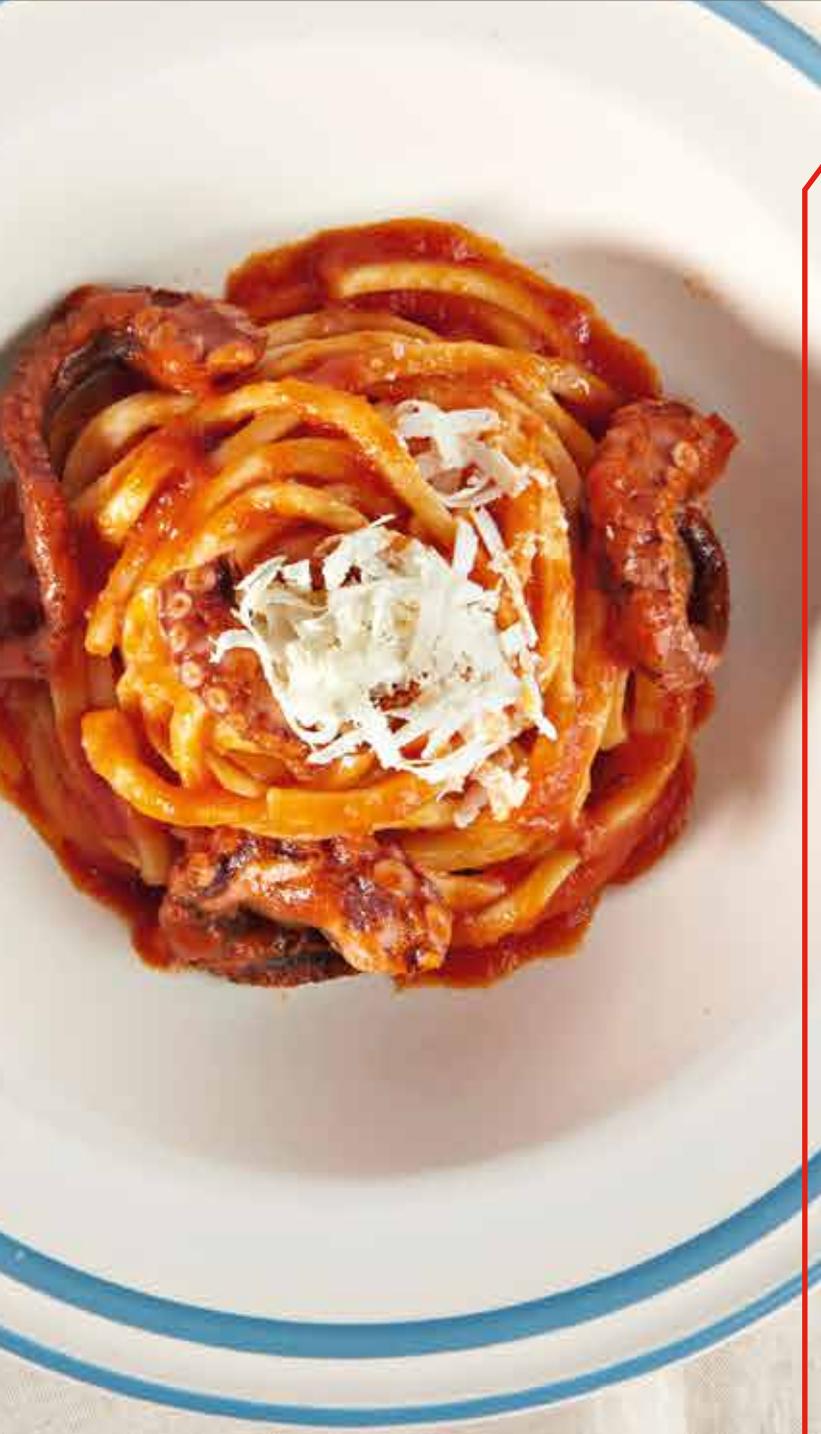
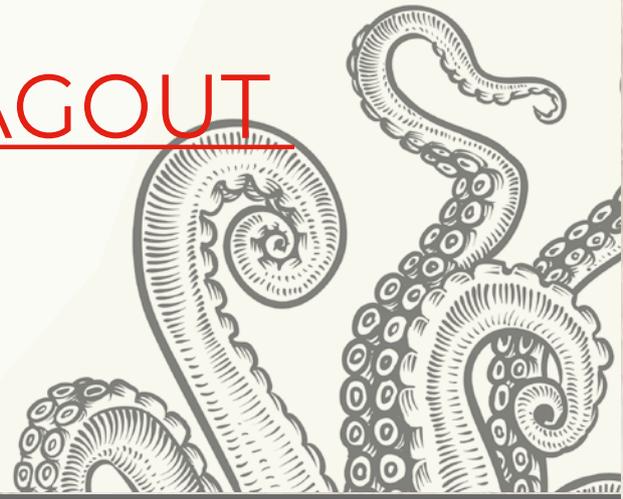
Hartweizengrieß, Weizenmehl Typ „00“, Wasser, Salz ist der Teig für Troccoli, Spaghetti mit dreieckigem Querschnitt, die typisch aus Apulien sind. Zu ihrer Herstellung wird ein Nudelholz verwendet, früher aus Metall, heute meist aus Holz, das die charakteristischen kreisförmigen Klingen hat, mit denen der Teig „gedreht“ wird.

Es wird Troccolaturato genannt, ein Name, der vom lateinischen torculum, d. h. drehen, abgeleitet ist. Es ist ein sehr altes Küchengerät und bereits Bartolomeo Scappi sprach in seinem Werk über die Kochkunst von 1570 darüber. Rustikal und dick, Troccoli müssen unbedingt bissfest gegart werden und passen gut zu reichhaltigen Beilagen und schmackhaften Saucen.

In Apulien, die Heimat der Troccoli, werden sie hauptsächlich mit Hackfleischsauce - ein typisches Gericht für den Sonntag - gegessen, eine Sauce, die aus Schweinefleisch, Pferdekoteletts, gefülltem Speck und italienischen Würstchen zubereitet wird. Oftmals werden sie aber auch von den für diese Gegend typischen Cardoncelli-Pilzen und Meeresfrüchten begleitet.



TROCCOLI MIT TINTENFISCHRAGOUT UND GESALZENEN RICOTTA-LOCKEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

440 g Troccoli
1 kg frischer oder gefrorener Tintenfisch
1 l Tomatenpüree
1 Lorbeerblatt
10 g Petersilie
1 Knoblauchzehe
50 g natives Olivenöl extra
5 g feines Salz
100 ml Weißwein
2 g scharfes Paprikapulver
50 g gesalzener Ricotta

ZUBEREITUNG

Tintenfischtentakel säubern, waschen und grob hacken. Die Tintenfischstücke in einem Topf mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch mit Schale und Lorbeerblatt anbraten. Mit Weißwein benetzen und verdunsten lassen, bevor das Tomatenpüree hinzugefügt wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce etwa 40 Minuten kochen.

Die Troccoli in reichlich Salzwasser etwa 5/6 Minuten garen und in die fertige Soße geben.

Die Troccoli heiß mit einer großzügigen Handvoll gehackter Petersilie und frisch zubereiteten gesalzener Ricotta-Locken servieren.

TIPPS

Die Troccoli können auch nur mit der Sauce und der Tintenfisch kann als zweiter Gang serviert werden.



SAUTIERTE TROCCOLI MIT SEEIGELDRÜSEN, AUF STÄNGELKOHLCREME



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

440 g Troccoli
10 frische Seeigel
200 g Stängelkohl
10 g natives Olivenöl extra
5 g feines Salz
10 g frischer Kerbel

ZUBEREITUNG

Die Seeigel öffnen und die Innereien beiseite legen (etwa 80\90 g). Den Stängelkohl 10 Minuten lang in kochendem Salzwasser kochen; Nach dem Abgießen mit etwas Kochwasser und dem nativen Olivenöl extra mixen, um eine glatte und homogene Creme zu erhalten.

Die Troccoli in reichlich Salzwasser 5/6 Minuten garen, abgießen und mit dem Seeigelinnereien sautieren, alles mit etwas Kochwasser zu einer Creme verrühren. Das Gericht mit ein paar gehackten Kerbelblättern vervollständigen. Die Stängelkohlcreme am Boden eines Suppentellers verteilen und in der Mitte ein Troccoli-Nest mit dem Seeigel-Innereien legen.

TIPP

Um den Geschmack der Seeigel zu erhalten, ist es sehr wichtig, sie bei ausgeschalteter Hitze mit den Troccoli zu mischen.



Rezepte:

TEAM CHEF



Laboratorio Tortellini® ist ein Markenzeichen



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it