Fusilli alla napoletana

Pasta-Rezept für Fusilli alla napoletana

Leicht | 4 Portionen | 40 min.

In Deutschland heißen sie oft Spirelli, der Italiener sagt Fusilli. Spätestens wenn du aber die „Spiralnudeln“ mit Tomatensauce nach diesem Rezept gekostet hast, ist dir der Name der Nudel egal.

Fusilli sind ein echter Klassiker der italienischen Küche. Der Legende nach haben sie ihren Ursprung im 16. Jahrhundert am florentinischen Hof von Cosimo I de’ Medici: Dem Hofkoch fiel Nudelteig auf den Boden, sein Sohn hob ihn auf und wickelte ihn um die Stricknadel seiner Großmutter. Viel wahrscheinlicher ist, dass die Nudelform aus Kampanien stammt, wo ältere Frauen irgendwann anfingen, Spaghetti zum Trocknen spiralförmig aufzuwickeln und zu verkaufen. Tatsache ist hingegen, dass die Zwischenräume der Fusilli besonders viel Sauce aufnehmen.

Zutaten

100 g durchwachsener Speck

1 Flasche ORO di Parma Passata Rustica (400 ml) oder 1 Dose ORO di Parma passierte Tomaten Kräuter (425 ml) (Dann benötigst du den Oregano nicht unbedingt.)

1 Karotte

1 Stange Staudensellerie

1–2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse

100 g Ricotta

50 g geriebener Pecorino (alternativ: Parmesan)*

frischer Oregano (1 Zweig)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

¼ l Weißwein

500 g Fusilli (Spiralnudeln)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Speck, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Ricotta, Oregano

Schneide den Speck in kleine Würfel. Schäle anschließend den Sellerie, die Karotte, die Zwiebel und den Knoblauch. Danach alles in feine Stücke schneiden und beiseite legen. Den Ricotta zerbröseln und die Oregano-Blättchen zupfen.

Schritt 2: Die Tomatensauce

Zutaten: Gehacktes aus Schritt 1, Tomatenmark, Weißwein, passierte Tomaten, Pfeffer, Salz,

Alles was du eben fein gehackt hast, kommt jetzt in einen Topf und wird bei mittlerer Hitze zusammen mit dem Tomatenmark angebraten. Auf keinen Fall solltest du dabei das Rühren vergessen, sonst brennt dir Saucen-Basis an. Lösche nach 2–3 Minuten deine Saucen-Basis mit dem Weißwein ab. Anschließend alles ohne Hektik aufkochen lassen und die ORO di Parma passierten Tomaten oder ORO di Parma Passata Rustica hinzugeben. Dann etwas weiter rühren, bis deine Tomatensauce eine sämige Sugo-konsistenz hat.

Schritt 3: Die Fusilli kochen

Zutaten: Fusilli, Wasser, Salz

Um die Fusilli zu kochen, bringst du 3 l Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) zum Kochen. Wenn das Wasser kocht, die Fusilli hinzugeben und nach Packungsangabe al dente kochen.

Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Fusilli, Tomatensauce, Pecorino, Ricotta, Oregano

Gieße die Fusilli ab und vermische die Pasta – pronto, pronto – mit der Tomatensauce. Jetzt nur noch 1 EL Pecorino, Ricotta und Oregano unterheben und servieren. Den restlichen Pecorino stellst du mit auf den Tisch. Wer will, darf sich bedienen – und wer will das nicht?

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte