

LESEPROBE
FÜR UNSER NEUES BUCH

ANGELO TORTORA

ROBERTO TORTORA

PASTA CON AMICI

WIE DIE NUDEL AUF DIE GABEL KAM UND
DIE BESTEN NUDELREZEPTE AUS DEM SÜDEN ITALIENS

DIE ORIGINAL-REZEPTE AUS DEM '87 MAMMA LINA



team tietge.

JETZT ÜBERALL IM HANDEL - ODER PORTOFREI BESTELLEN ÜBER WWW.HEIMATSCHWARZWALD.COM

WILLKOMMEN IN UNSERER WELT

Es fühlt sich total verrückt an, dass jetzt schon unser zweites Buch erscheint. Kaum ein Jahr nach *Pizza con Amore*, das von so unglaublich vielen Menschen in ganz Deutschland regelrecht verschlungen wurde. Einfach krass, wie schnell die erste Auflage ausverkauft war und was für ein tolles Feedback uns erreicht hat. Es ist so schön zu spüren, dass wir mit unserer fancy Küche so viele Menschen begeistern und inspirieren konnten!

Es hat nicht lange gedauert, da kamen die ersten Gäste und Leser auf uns zu und meinten: Könnt ihr nicht auch ein Pasta-Buch schreiben? Mit Rezepten, die einerseits easy gelingen und schnell gehen, die aber genau so gut schmecken wie im Mamma Lina oder in Napoli entlang der Hafenpromenade?

Nun: Here we go! Hier kommt *Pasta con Amici*, unser Buch mit den besten Nudelrezepten aus dem Süden Italiens. Viel Napoli, viel Tradition – aber natürlich auch viele neue Kreationen und Ideen. Und: Ganz einfach daheim hinzubekommen. Bei unseren Pasta-Rezepten ist es einzig eure Entscheidung, ob ihr den Teig nach unseren Rezepturen selber machen wollt oder einfach

mit gekauften Nudeln arbeitet. Es wird in jedem Fall lecker!

Gleichzeitig soll unser Pasta-Buch nicht einfach nur eine Rezeptsammlung sein, sondern auch unsere Dankbarkeit und unseren Respekt für unsere Familie ausdrücken. Denn: Ohne unsere Eltern Carmine und Petra oder ohne die überlieferten Rezepte von Nonna Lina wäre das alles hier nicht möglich. So aber ist uns und unserem Team das Mamma Lina Heimat und Hauptquartier, um von hier aus die besten neapolitanischen Rezepte mit neuen Ideen weiterzuentwickeln und zu zeigen, dass es viel mehr gibt als immer nur Bolo ...



Ab Oktober überall im Handel:
Pasta con Amici

Euch da draußen wünschen wir jetzt aber erst einmal viel Spaß mit *Pasta con Amici* und gutes Gelingen. Wenn Ihr Lust habt, postet eure Ergebnisse mit dem Hashtag #87mammalina und lasst uns wissen, wie es euch geschmeckt hat! Danke für alles! Wir lieben euch!

Angelo und Roberto Tortora,
September 2023



44

Echte Klassiker

Linguine alle Vongole: **44** | Casarecce alla Puttanesca: **46**
Paccheri mit Ragù alla Bolognese: **48** | The simple Pasta: Aglio, Olio e Peperoncini: **50**
Bud Spencers Tagliatelle: **52** | Orecchiette mit Yellow Arrabiata: **54** | Rigatoni Amatriciana: **56**
Rigatoni Carbonara: **52** | Colonne di Pompei mit schneller Bolognese: **60**

68

Fancy Pasta

Paccheri mit Wodka: **68** | Purple Gnocchi aus lila Kartoffeln: **70**
Pappardelle mit Kalbfleischragout: **72** | Purple Pasta mit Guanciale: **74**
Healthy Rigatoni mit gebratener Avocado: **76** | Tagliolini Tartufo mit schwarzem Trüffel: **78**
Tagliata vom Rind mit Rucola und Kirschtomaten: **80** | '87 Tagliatelle mit Salsiccia: **82**
Obelix und sein Wildschweinragout: **84** | Safran-Mafaldine mit Yellow Scallops: **86**
Spinat-Fettuccine mit Gamberi Rossi: **88**

100

Überbackene Pasta

Cannelloni mit Spinat und Ricotta: **100** | Parmigiana mit Aubergine: **102**
Maccheroni & Cheese al Forno: **104** | Crispy Schinkennudeln: **106**
Lasagne al Forno mit Lachs: **108**

116

Gefüllte Pasta

Ravioli Spada mit Schwertfisch: **116** | Ravioli di Manzo mit Ochsenfleisch: **118**
Ravioli Margaritha mit Ricotta und Spinat: **120** | Agnolotti mit Zucchini und Trüffel: **122**
Tortellini Porcini mit frischen Steinpilzen: **124** | Agnolotti mit Aubergine und Blumenkohl: **126**
Handmade Tortellini mit Pulled Pork: **128**

130

Pesto, Saucen & Co.

Pesto Rosso: **133** | '87 Pistaziencreme: **133** | Pesto di Ceci: **133** | Pesto Diavolo: **134**
Crema di Tartufo: **134** | Spargel-Zitronen-Pesto: **134** | Pesto Verde: **135**
Ricottacreme: **136** | Napolisauce: **137** | Beurre blanc: **137** | Grünes Kräuteröl: **137**

138

Vegetarische und Vegane Pasta

Spaghetti al Limone: **138** | Pasta Norma: **140** | Francescos marinierte Pasta Pomodoro: **142**
Rosa Spaghettonne mit Roter Bete: **144** | Fusilli Cantarelli mit Pfifferlingen: **146**
Tagliolini Asia Style mit Shiitake: **148** | Pappardelle Asparagi mit Spargel: **150**
Gnocchi alla Sorrentina: **152**

162

Pasta mit Fisch und Krustentieren

Pasta Mare: **162** | Pasta con Rombo mit Steinbutt: **164** | Calamarata mit Lachs: **166**
Penne Pistacchio mit Venusmuscheln: **168** | Nonna Linas Miesmuschel-Eintopf: **170**
Bucatini mit Gamberoni: **172** | Rigatoni mit Pulpo-Ragout: **174**
Seppia Spaghetti mit Calamaretti: **176**

184

Süße Pasta

Schwarzwald Massaker-Pasta: **184** | Muschelpasta mit Pfirsich und Walnüssen: **186**
Chocolate Ditalini mit bunten Früchten: **188** | Sweet Pappardelle mit Birne und Gorgonzola: **190**
Cannelloni mit Schoko-Mousse: **192** | Spaghetti-Eis: **194**

MIT DEN TORTORAS UNTERWEGS IN NEAPEL

WIE DIE NUDEL AUF DIE GABEL KAM

Neapel ist laut und hektisch und wuselig und überhaupt: Eine fantastische Stadt, in der wir unsere Entdeckungsreise in Sachen Pasta liebend gern beginnen und dabei lernen, dass wir König Ferdinand IV. auch nach 200 Jahren noch dankbar sein sollten...

Neapel. Hier leuchtet der Mond wie eine Pizza, hat Dean Martin einst mit weicher Stimme gesungen. „That’s Amore.“ Die glüht in der Stadt am Vesuv auch für Pasta. Historische Gemälde und moderne Graffiti erzählen von einem riesigen Appetit: Mit den Händen schlemmende Neapolitaner, oft mit einer Karaffe Rotwein zu Füßen. Den Kopf im Nacken, die Maccaroni mit der Hand wie Trauben zum Mund geführt – unvorstellbar anderswo! Oder kennt jemand ein Weißwurst-Graffiti in München, ein Flammkuchen-Monument in Straßburg?

Die ersten echten Maccaroni Süditaliens wurden in Kampanien im 16. Jahrhundert hergestellt, als die Mühlen auf beiden Hängen der Monti Lattari bei Gragnano entstanden. 1807 erschien in einem Kochbuch ein Rezept für „Maccaroni alla Napoletana“ und auch die „Spaghetti al pomodoro“ stammen aus Neapel. Der Nudelkonsum hier in Kampanien ist noch heute rund 30 Prozent höher als im italienischen Landesdurchschnitt. Und wie die Nudel auf die

Gabel kam, ist neapolitanische Heimatgeschichte. Kommt gleich als dolce.

Zurück ins hier und jetzt, ins Neapel im August 2023: Die emotionale Eruption der Stadt nach dem Gewinn der italienischen Fußballmeisterschaft ist noch immer nicht erloschen. „I campioni d’Italia“ ist überall zu sehen. Und Maradona. Der Heilige prangt an mehr als nur einem Haus. Es gibt ihn auf Shirts, auf Fahnen, als Mural auf Fassaden. Am Golf von Neapel, der die Stadt zu einem Teil einer paradiesischen Region macht mit Sorrent, der Amalfi-Küste und Capri vergisst man die Toten nicht. Banner und Fahnen in der azurblauen Farbe der Società Sportiva Calcio Napoli hängen zu tausenden über Straßen und an Balkonen der Hochhäuser, auf deren Dächern die Satellitenschüsseln so chaotisch wirken wie der Verkehr auf den Straßen.

„Hektik steht quasi an jeder Hauswand“, sagt Roberto Tortora, der mit seinem Bruder Angelo in der Woche von Ferragosto



Willkommen in Gragnano, in Europas Pasta-Hauptstadt. Hier sind einst die Makkaroni erfunden worden, bis heute entwickelt man hier die Nudel weiter und ist stolz auf diese Tradition



20 Minuten



vegetarisch



Für 4 Personen

PACCHERI MIT WODKA

Dieses Gericht hat Angelo aus seinem Urlaub in New York mitgebracht – und nun servieren wir Pasta mit einem schönen Schwips im Mamma Lina. Unsere Gäste mögen's gern – genau wie wir! Wir lieben einfach die Kreation aus cremiger Eleganz mit einem Hauch Wodka. Passend dazu gibt es Paccheri – was so viel wie Ohrfeige heißt und von dem Geräusch kommt, dass die Nudeln beim Essen machen

FÜR DIE PACCHERI MIT WODKA

**500 g Paccheri | 20 g Butter | 20 ml Olivenöl | 30 g Zwiebeln | 8 Kirschtomaten, geviertelt
50 ml Wodka | 200 g Napolisauc (siehe S.137) | 1 Handvoll Basilikumblätter | Salz, Pfeffer
20 ml Olivenöl | 20 g Parmesan | 240 g Burrata | 5 g schwarzer Pfeffer**

Nudeln bis 1 Minute vor al dente kochen und abgießen. Dabei etwa 100 ml vom Nudelwasser aufbewahren.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin anbraten. Kirschtomaten hinzufügen. Alles mit Wodka ablöschen. Napolisauc aufgießen und einkochen lassen. Immer wieder etwas vom Nudelwasser in die Pfanne geben, damit die Sauce schön cremig wird und gut an den Nudeln haften bleibt.

Sauce mit Basilikum, Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Parmesan dazugeben, damit sich alles gut bindet, dann die Nudeln hinzugeben und alles gut durchschwenken.

Die Pasta in einem Teller anrichten. Dafür die Burrata in grobe Streifen schneiden und wie den Basilikum, den Pfeffer und einen guten Schuss Öl über die Nudeln geben.

*Achtet beim Kauf
des Wodkas auf
Qualität. Ein hoch-
wertiger Wodka wie
Belvedere
ist in der Regel
weicher, während
billiger Wodka oft
zu scharf ist. Den
wiederum nehmen
wir zum Polieren
von Tellern...*



 20 Minuten  mit Fisch  Für 4 Personen

SEPPIA SPAGHETTI MIT CALAMARETTI

Schwarz wie die Nacht sind unsere Spaghetti. Woher diese Farbe kommt? Vom Tintenfisch, besser gesagt seiner Tinte. Die verleiht unserer Pasta einen leicht salzigen und umamiartigen Geschmack, weshalb die Nudeln perfekt zu Meeresfrüchten passen. Wir servieren die schwarzen Schönheiten mit Calamaretti. Für einen blutroten Touch Farbe und Extrafrische sorgen die knackigen Kirschtomaten.

FÜR DIE SEPPIA SPAGHETTI MIT CALAMARETTI

500 g schwarze Spaghetti (für den Teig siehe S. 33) | **1 Knoblauchzehe** | **200 g Calamaretti**
20 ml Olivenöl | **60 ml Weißwein**, z.B. Pinot Grigio | **12 Kirschtomaten** | **50 g Butter** | **Salz, Pfeffer**
20 g Petersilie, gehackt

Da die Tintenfisch-tine bereits salzig ist, könnt Ihr sparsamer mit dem Salz im Kochwasser sein

Nudeln bis 1 Minute vor al dente kochen und abgießen. Dabei etwa 100 ml vom Nudelwasser aufbewahren.

Eine Knoblauchzehe schälen und pressen. Die Calamaretti in mundgerechte Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Calamaretti dazu geben und scharf anbraten. Alles mit dem Weißwein ablöschen. Die Kirschtomaten halbieren und mit den Nudeln in die Pfanne geben. Alles gut durchschwenken. Dabei die Butter und etwas vom Nudelwasser in die Pfanne geben, damit die Sauce schön cremig wird.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Anrichten mit der Petersilie garnieren.





20 Minuten



vegetarisch



Für 2 Personen

THE SIMPLE PASTA:

AGLIO, OLIO E PEPERONCINI

Wir vom Mamma Lina glauben: Gutes muss nicht immer kompliziert sein! Das beweisen wir mit diesem Klassiker der original neapolitanischen Küche: Buccatini Aglio, Olio e Peperoncini. Das Gericht aus Knoblauch, Olivenöl und Chili gehört zu den ältesten Pastagerichten der Welt und ist mit wenigen Handgriffen auf dem Teller.

FÜR DIE BUCCATINI AGLIO, OLIO E PEPERONCINI

**250 g Buccatini | 1 Knoblauchzehe | 1 Chilischote | 2 Petersilienstängel | 20 ml Olivenöl
10 g Butter | Salz, Pfeffer | 2 Kirschtomaten | 15 g Petersilie**

Die Nudeln bis 1 Minute vor al dente garen. Etwa 100 ml vom Nudelwasser aufbewahren. Die Knoblauchzehe halbieren und die Chilischote in Ringe schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Knoblauch, Chili und die Petersilienstängel kurz scharf darin anbraten. Die Knoblauchhälften und Petersilienstängel anschließend optional entnehmen.

Die gekochten Buccatini in die Pfanne zum Knoblauch-Öl geben, für 2 Minuten gut durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf etwas Nudelwasser schrittweise in die Pfanne geben. Die Stärke aus dem Nudelwasser sorgt dafür, dass die Sauce schön cremig wird und gut an den Nudeln haften bleibt. Zum Schluss eine Butterflocke in die Pfanne geben.

Parallel dazu die beiden Kirschtomaten mit samt den Rispen in einer separaten Pfanne mit einem Schuss Öl unter gelegentlichem Schwenken 3–4 Minuten anbraten, bis die Haut leicht aufspringt. Anschließend die Buccatini servieren, nach Belieben mit fein gehackter Petersilie und den geschmorten Kirschtomaten garnieren und genießen!

Dieses simple Gericht lässt sich beliebig kombinieren! Wie wärs zum Beispiel mit etwas geriebenem Parmesan, Kapern, Oliven oder Garnelen on top? Probieren lohnt sich!





60 Minuten



süß



Für 4 Personen

SCHWARZWALD MASSAKER-PASTA

Der Schwarzwald und Italien haben nichts gemeinsam? Von wegen! Wir vom Mamma Lina als waschechte Schwarzwald-Neapolitaner wissens, wie sich unsere beiden Welten miteinander vereinen lassen. Und spätestens nach dieser süßen Pastaspeise mit Ricotta-Schoko-Tortellini, glasierten Kirschen, Sahne und einer Kirschsauce seid auch ihr sicher im Dessert-Himmel angekommen

FÜR DIE TORTELLINI

200 g Instantmehl (Dunst) | **200 g Weizenmehl** | **40 g Kakao-Pulver** | **8 g Zucker** | **1 Ei** | **2 Eigelb** | **50 ml Wasser** | **20 g Zartbitter-Schokolade** | **250 g Ricotta** | **60 g Zucker** | **5 g Vanille**

Für den Schoko-Tortellinit Teig Instantmehl, Mehl, Kakao und Zucker in eine Schüssel geben. Ei und Eigelbe mit Wasser und geschmolzener Schokolade vermengen, zur Mehlmasse geben und in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln oder vakuumieren und für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig in Portionen durch die Nudelmaschine geben oder von Hand ausrollen, bis Ihr hauchdünne Teigplatten habt.

Für die Füllung Ricotta mit Zucker und Vanille zu einer cremigen Masse verrühren. Eine Teigplatte mit einem Teigrad in 7 x 7 cm große Quadrate schneiden. Nun die Füllung mittig auf den Teigquadraten platzieren. Ein Teigquadrat nach dem nächsten von der Arbeitsplatte lösen, zwei Enden diagonal zu einem Dreieck zusammenfallen und die Kanten mit dem Finger verschließen. Nun die beiden Eckpunkte der Diagonalen um einen Finger führen und die Enden zusammendrücken, sodass die typische Tortellini-Form entsteht. Die Tortellini in kochendem Wasser sieden lassen. Spätestens nach 4 Minuten schwimmen sie oben und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden.

FÜR DIE SCHWARZWÄLDER KIRSCHEN

120 ml Kirschsafte | **24 Kirschen** | **1 TL Speisestärke** | **50 g Zucker** | **70 g Schlagsahne** | **5 g Vanille**

Für die glasierten Kirschen den Kirschsafte in einen Topf geben und erhitzen. Kirschen dazugeben und 4–5 Minuten darin köcheln lassen. Die Kirschen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zur Seite stellen. Den übrigen Kirsch-Fond mit Speisestärke andicken und nach Wunsch mit etwas Zucker süßen. Parallel die Sahne steif schlagen und mit Zucker und Vanille verfeinern.

Die Kirschsauce mit einem Löffel auf die 4 Teller geben, die Tortellini gleichmäßig darauf platzieren und mit Sahne und glasierten Kirschen garnieren. Wer will, kann noch etwas Zartbitter-Schokolade mit einer Reibe fein über die Teller reiben.

Frische und besonders aromatische Kirschen erkennt ihr an einem fest sitzenden, grünen Stiel





In Neapel dreht sich alles ums Essen. Zum Glück! Die Pizza von hier ist weltberühmt – aber die Pasta ein kulinarischer Schatz, von dem es noch so viel zu entdecken gibt! Daher kommt jetzt mit Pasta con Amici der Nachfolger des Bestsellers Pizza con Amore.

Neapel hat eine alte, reiche und vielfältige Pasta-Tradition.

Nirgends sonst sind die Linguine al Vongole besser, das Sugo fruchtiger oder die Vermicelli alla borbonica feiner – aber wer weiß schon, dass es diese extradünnen Nudeln waren, derentwegen die Gabel in Europa hoffähig wurde?

Und so nehmen uns die Tortora-Brüder wieder mit an den Golf und servieren Klassiker, interpretieren alte Familienrezepte neu, trauen sich an ganz neue Kreationen heran und machen uns vertraut mit dem goldenen Handwerk des Nudelmachens. Wir lernen, wie daheim der perfekte Teig gelingt, was es mit Pasta-Formen und -Farben auf sich hat und wie man nicht nur ein super Sugo kocht – sondern eben auch besten Saucen und Pesto-Varianten.



Frei nach Goethe: Neapel schmecken und sterben!
Denn was soll dieses Paradies kulinarisch noch toppen?