

## TEIG

13

<b>PASTA-GRUNDTEIG:</b>	
<b>TUTORIAL</b> .....	16
<b>EIERTEIG</b> .....	18
Vollelteig .....	18
Eigelbteig .....	18
Glutenfreier Eierteig .....	19
Vollel-Eigelb-Teig .....	19
Varianten: Vollelteig .....	20
Varianten: Eigelbteig .....	21
<b>EIFREIER TEIG</b> .....	22
Grießteig .....	22
Pastamehl-Grieß-Teig .....	22
Rotweinteig .....	23
Mehl-Grieß-Teig .....	23
Varianten: eifreier Teig .....	22–23
<b>AROMATISIERTER UND</b>	
<b>GEFÄRBTER EIERTEIG</b> .....	24
Tomatenteig .....	24
Rotweinteig .....	24
Spinatteilg .....	24
Ölventeig .....	24
Sepia-Teig .....	24
Brennnesselteig .....	24
<b>GNOCCHI UND GNUDI</b> .....	25
<b>TEIG FÜR GEPRESSTE NUDELN</b> .....	25
<b>FEATURE:</b>	
<i>„Erinnerung an Vergangenes“</i> .....	26

## LANG

29

<b>SELBST GEMACHTE PASTA:</b>	
<b>TUTORIAL</b> .....	33
Tagliolini aglio e olio .....	36
Salzbusch-Spaghetti alla chitarra	
mit Fischeauce .....	39
Sepia-Fettuccine alla chitarra mit Paprika	
und eingelegtem Thunfisch .....	41
Vollkorn-Fettuccine Carbonara .....	42
Pappardelle mit Ochsenchwanz-Pfeffer-	
Ragout .....	44
Pappardelle mit Pilzen und	
Taleggio-Sauce .....	46
<b>GLUTENFREIE PASTA:</b>	
<b>TUTORIAL</b> .....	48
<b>MEHRFARBIGE PASTA:</b>	
<b>TUTORIAL</b> .....	50
Roggen-Spinat-Fettuccine alla chitarra	
puttanesca .....	54
Zweifarbige Tomaten-Linguine	
amatriciana .....	57
<b>BUSIATE: TUTORIAL</b> .....	58
Dreifarbige Busiate mit Butter und Käse .....	60
Oliven-Busiate mit gebratenen Sardellen	
und Tomaten .....	62
<b>FEATURE:</b>	
<i>„Die Gegenwart genießen“</i> .....	64
<b>PICI, GEMELLI, LORIGHITTAS:</b>	
<b>TUTORIAL</b> .....	66
Pici mit Kartoffeln und Bohnen .....	68
Sumach-Pici cacio e pepe .....	70
Gemelli mit langsam gegartem	
Schweineschulterragout .....	72
Safran-Lorighittas mit Krabben .....	74
<b>FILEJA: TUTORIAL</b> .....	76
Fileja mit Avocado und Zitrone .....	78
Pfeffer-Fileja mit Zwiebeln und Pecorino .....	80
<b>EXTRUDIERT PASTA: TUTORIAL</b> .....	82
Spaghetti mit Burrata	
und Semmelbröseln .....	85
Sepia-Bucatini con le sarde .....	86

## KURZ

89

<b>GARGANELLI: TUTORIAL</b> .....	92
Garganelli mit weißer Sauce und Chili .....	95
Garganelli mit Lammfleisch, Spinat	
und Zitrone .....	96
<b>SORPRESINE: TUTORIAL</b> .....	98
Sorpresine mit Kakaostreifen, Butter	
und Balsamico .....	101
Gemischte Kräuter-Sorpresine	
in minestra .....	103
<b>FARFALLE: TUTORIAL</b> .....	105
Dinkel-Farfalle alla Norma .....	107
Gepunktete Rote-Bete-Farfalle	
mit Petersilie und Sardellen .....	108
<b>FEATURE: „Über das Lachen“</b> .....	110
<b>FUNGHETTI: TUTORIAL</b> .....	112
Roggen-Funghetti mit Trüffel,	
Artischocke und Kakaobröseln .....	114
Paprika-Pfeffer-Funghetti arrabbiata .....	116
<b>RÖHRENNUDELN: TUTORIAL</b> .....	118
Rigatoni al forno .....	120
Tortiglioni mit gerösteten Zucchini	
und Büffelkäse .....	122

# GROSS UND FLACH 124

Grüne Lasagne mit Bolognese .....	128
Fazzoletti al forno .....	130
Spinat-Ricotta-Rotolo mit Tomaten-Béchamel-Sauce .....	132

<b>CORZETTI: TUTORIAL</b> .....	134
Blaue Corzetti mit Minze und Bergpfeffer .....	136

# KLEIN UND WEICH 138

<b>MALLOREDDUS, CAPUNTI: TUTORIAL</b> .....	142
Malloreddus mit Meersellerie und Macadamia-Pesto .....	144
Rotwein-Capunti mit Salsiccia und Stängelkohl .....	146

<b>CASARECCE: TUTORIAL</b> .....	148
Casarecce mit Tequila-Garnelen und Chorizo .....	150
Vollkorn-Casarecce mit Wodka-Tomaten-Sauce .....	152

<b>ORECCHIETTE, FOGLIE D'ULIVO: TUTORIAL</b> .....	154
Orecchiette mit Brokkoli und Kartoffeln .....	156
Foglie d'ulivo mit Pesto genovese .....	158
<b>FEATURE: »Über den Verlust«</b> .....	160

<b>GNOCCHI, GNUDI: TUTORIAL</b> .....	163
Lila Gnocchi Ripieni mit Marsala- Rinderhacke und Salsa Verde .....	164
Gnudi mit Spargel und Zitronenabrieb .....	166

# GEFÜLLT 169

<b>RAVIOLI: TUTORIAL</b> .....	172
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Sugo und Hackbällchen .....	174
Dopplo Ravioli mit geröstetem Kürbis und Maronen mit Zuckerfäden .....	176

<b>ANOLINI, SFOGLIA LORDA: TUTORIAL</b> .....	178
Walnuss-Chicorée-Anolini mit Pilzbrühe .....	180
Sfoglia lorda mit Pistazien und Ricotta in Brokkoli-Brühe .....	182

<b>AGNOLOTTI DEL PLIN: TUTORIAL</b> .....	184
Agnolotti del plin mit Tomaten-Consommé .....	186
Brennnessel-Agnolotti del plin mit Chiliöl .....	188

<b>FAGOTTINI: TUTORIAL</b> .....	190
Vier-Käse-Bohnen-Fagottini in Schnellkochtopf-Knochenbrühe .....	192
Fagottini alla pizzaiola mit gerösteten grünen Chilis .....	194

<b>FEATURE: »Über die Zukunft«</b> .....	196
--	-----

<b>CARAMELLE: TUTORIAL</b> .....	198
Felgen-Anisette-Caramelle mit Gorgonzola und Pflaumen .....	200
Steinpilz-Kartoffel-Caramelle mit Weißwein und Guanciale .....	202

<b>BALANZONI: TUTORIAL</b> .....	204
Balanzoni mit Tomaten-Butter-Sauce .....	206
Marmorierte Balanzoni mit Fenchel und brauner Kürbiskernbutter .....	208

<b>TORTELLI: TUTORIAL</b> .....	211
Auberginen-Pecorino-Tortelli mit 'Nduja und Tomaten .....	212
Gebratene Knoblauch-Tortelli mit Lammragout .....	214

<b>CAPPELLACCI: TUTORIAL</b> .....	216
Rotwein-Cappellacci mit brauner Salbeibutter .....	218
Spargel-Mascarpone-Cappellacci in Rotkohlbrühe .....	220

<b>CAPPELLETTI: TUTORIAL</b> .....	222
Geschmorte Rindfleisch-Cappelletti in Fenchelbrühe .....	224
Cappelletti alla Peperonata mit Wurstragout .....	226

<b>SCARPINOCC: TUTORIAL</b> .....	228
Zwiebel-Taleggio-Scarpinocc mit Brombeer-Quendel-Reduktion .....	230
Zitronen-Mohn-Scarpinocc mit aromatisiertem Olivenöl .....	232