

TEIG

13

LANG

29

PASTA-GRUNDEIG:	
TUTORIAL	16
EIERTEIG	18
Vollteig	18
Eigelbteig	18
Glutenfreier Eiereteig	19
Voll-Eigelb-Teig	19
Varianten: Vollteig	20
Varianten: Eigelbteig	21
EIFREIER TEIG	22
Grießteig	22
Pastamehl-Grieß-Teig	22
Rotweinsteig	23
Mehl-Grieß-Teig	23
Varianten: eifreier Teig	22-23
AROMATISIERTER UND GEFÄRBT EIERTEIG	24
Tomatensteig	24
Rotweinsteig	24
Spinatsteig	24
Oliventeig	24
Sepia-Teig	24
Brennnesselseitig	24
GNOCCHI UND GNUDI	25
TEIG FÜR GEPRESSTE NUDELN	25
FEATURE:	
»Erinnerung an Vergangenes«	26

SELBST GEMACHTE PASTA:

TUTORIAL	33
Tagliolini aglio e olio	36
Salzbusch-Spaghetti alla chitarra mit Fischsauce	39
Sepia-Fettuccine alla chitarra mit Paprika und eingelegtem Thunfisch	41
Vollkorn-Fettuccine Carbonara	42
Pappardelle mit Ochsenschwanz-Pfeffer- Ragout	44
Pappardelle mit Pilzen und Taleggio-Sauce	46

GLUTENFREIE PASTA:

TUTORIAL	48
-----------------	----

MEHRFARBIGE PASTA:

TUTORIAL	50
-----------------	----

Roggen-Spinat-Fettuccine alla chitarra puttanesca	54
Zweifarbig Tomaten-Linguine amatriciana	57

BUSIATE: TUTORIAL

58	
Dreifarbige Busiate mit Butter und Käse	60
Oliven-Busiate mit gebratenen Sardellen und Tomaten	62

FEATURE:

»Die Gegenwart genießen«	64
--------------------------	----

PICI, GEMELLI, LORIGHITTAS:

TUTORIAL	66
Pici mit Kartoffeln und Bohnen	68
Sumach-Pici cacio e pepe	70
Gemelli mit langsam gegartem Schweineschulterragout	72
Safran-Lorighittas mit Krabben	74

FILEJA: TUTORIAL

76	
Fileja mit Avocado und Zitrone	78
Pfeffer-Fileja mit Zwiebeln und Pecorino	80

EXTRUDIERTE PASTA: TUTORIAL

82	
Spaghetti mit Burrata und Semmelbröseln	85
Sepia-Bucatini con le sarde	86

KURZ

89

GARGANELLI: TUTORIAL

92	
Garganelli mit weißer Sauce und Chili	95
Garganelli mit Lammfleisch, Spinat und Zitrone	96

SORPRESINE: TUTORIAL

98	
Sorpresine mit Kakaostreifen, Butter und Balsamico	101
Gemischte Kräuter-Sorpresine in minestra	103

FARFALLE: TUTORIAL

105	
Dinkel-Farfalle alla Norma	107
Gepunktete Rote-Bete-Farfalle mit Petersilie und Sardellen	108

FEATURE: »Über das Lachen«

110

FUNGHETTI: TUTORIAL

112	
Roggen-Funghetti mit Trüffel, Artischocke und Kakaobröseln	114
Paprika-Pfeffer-Funghetti arrabbiata	116

RÖHRENUDELN: TUTORIAL

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
CORZETTI: TUTORIAL	134
Blaue Corzetti mit Minze und Bergpfeffer	136

KLEIN UND WEICH

138

MALLOREDDUS, CAPUNTI: TUTORIAL	142
Mallorreddus mit Meersellerie und Macadamia-Pesto	144
Rotwein-Capunti mit Salsiccia und Stängelkohl	146
CASARECCE: TUTORIAL	148
Casarecce mit Tequila-Garnelen und Chorizo	150
Vollkorn-Casarecce mit Wodka-Tomaten-Sauce	152
ORECCHIETTE, FOGLIE D'ULIVO: TUTORIAL	154
Orecchiette mit Brokkoli und Kartoffeln	156
Foglie d'ulivo mit Pesto genovese	158
FEATURE: »Über den Verlust«	160
GNOCCHI, GNUDI: TUTORIAL	163
Lila Gnocchi Ripieni mit Marsala- Rinderbacke und Salsa Verde	164
Gnudi mit Spargel und Zitronenabrieb	166

GEFÜLLT

169

RAVIOLI: TUTORIAL	172
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Sugo und Hackbällchen	174
Doppio Ravioli mit geröstetem Kürbis und Maronen mit Zuckerfäden	176
ANOLINI, SFOGLIA LORDA: TUTORIAL	178
Walnuss-Chicorée-Anolini mit Pilzbrühe	180
Sfoglia lorda mit Pistazien und Ricotta in Brokkollibrühe	182
AGNOLOTTI DEL PLIN: TUTORIAL	184
Agnolotti del plin mit Tomaten-Consommé	186
Brennnessel-Agnolotti del plin mit Chilliöl	188
FAGOTTINI: TUTORIAL	190
Vier-Käse-Bohnen-Fagottini in Schnellkochtopf-Knochenbrühe	192
Fagottini alla pizzalola mit gerösteten grünen Chillis	194
FEATURE: »Über die Zukunft«	196
CARAMELLE: TUTORIAL	198
Feigen-Anisette-Caramelle mit Gorgonzola und Pflaumen	200
Steinpilz-Kartoffel-Caramelle mit Weißwein und Guanciale	202

BALANZONI: TUTORIAL

204

Balanzoni mit Tomaten-Butter-Sauce	206
Marmorierter Balanzoni mit Fenchel und brauner Kürbiskernbutter	208

TORTELLI: TUTORIAL

211

Auberginen-Pecorino-Tortelli mit 'Nduja und Tomaten	212
Gebratene Knoblauch-Tortelli mit Lammragout	214

CAPPELLACCI: TUTORIAL

216

Rotwein-Cappellacci mit brauner Salbei-Butter	218
Spargel-Mascarpone-Cappellacci in Rotkohlbrühe	220

CAPPELLETTI: TUTORIAL

222

Geschmorte Rindfleisch-Cappelletti in Fenchelbrühe	224
Cappelletti alla Peperonata mit Wurstragout	226

SCARPINOCCHI: TUTORIAL

228

Zwiebel-Taleggio-Scarpinocc mit Brombeer-Quendel-Reduktion	230
Zitronen-Mohn-Scarpinocc mit aromatisiertem Olivenöl	232