



Pizza alla Mama di Luigi

Zutaten:

Pizzateig aus einer Pizzeria, Bäckerei, vom Globus

4 Zwiebeln

100 g Pecorino gerieben

1 Zweig Rosmarin

1 dl Olivenöl

fein gehackte Pfefferschote

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Pizzateig auf rechteckigem Blech auslegen. Leicht mit Olivenöl bestreichen und mit Gabel mehrmals einstechen

Die Zwiebel grob hacken und den Teig damit belegen. Mit geriebenem Pecorino, Rosmarinnadeln, fein gehackter Pfefferschote (ohne Kerne!) bestreuen und mit Olivenöl beträufeln

In sehr heissem Backofen ca. 8 Minuten backen
(250 °C, bei Umluft 220°C)

Mit frisch und grob gemahlenen schwarzem Pfeffer servieren.
In handgerechte Dreiecke schneiden



Pomodori furiosi al forno

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g reife Tomaten

1 Zweig Thymian

Oregano

10 EL Olivenöl

2-3 Knoblauchzehen

1 EL Zitronensaft

Salz und grüner Pfeffer grob gemahlen

100 g schwarze Oliven mit Steinen

100 g Parmesan

Backofen auf 220°C vorheizen

Tomaten in Scheiben schneiden, Thymian- und Oreganoblätter
abzupfen

Backblech dünn mit Olivenöl einpinseln

Restliches Olivenöl mit Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer
und den Kräutern mischen

Tomatenscheiben auf das Blech geben und mit dem Gewürzöl
bestreichen

10 Min. im Ofen backen

Tomaten bis lauwarm abkühlen lassen und auf einer Platte
anrichten. Oliven darauf verteilen und den Parmesan darüber
hobeln

(Falls zu trocken, noch etwas Olivenöl darüber träufeln)



Filetto di maiale con balsamico vecchio **Schweinsfilet an Balsamico-Jus**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 Schweinsfilets, ca. 120-160 g pro Person
Aceto Balsamico di Modena (je älter, je besser)
Blumenpfeffer (Migros-Sélection)
Olivenöl extra vergine
Butter
Meersalz

Schweinsfilet in Olivenöl-Butter Mischung (50:50) kurz rundum
anbraten

Mit Blumenpfeffer und Meersalz würzen

In Alufolie packen und warm stellen (ca. 80°C) zum Nachgaren
(ca 1 – 1 1/2 Std.)

Zum Servieren Filet in Daumenbreite (3 cm) Stücke schneiden



Salsa di funghi porcini e pomodori secchi

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

40 g getrocknete Steinpilze

12 getrocknete Tomaten

1 mittlere Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Mehl

Weisswein trocken

Kalbfleischbrühe oder Gemüsebouillon

2 dl Halbrahm

Italienische Petersilie

Meersalz

Olivenöl extra vergine

Blumenpfeffer

Steinpilze ca. 20 Minuten in warmem Wasser quellen lassen;
Wasser abgiessen und Pilze nochmals mit warmem Wasser
bedecken

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken

Tomaten in kleine Würfel schneiden

Zwiebel, Knoblauch und Tomaten in Olivenöl andünsten, mit
Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen
und etwas einkochen lassen. Steinpilze mit dem
2. Einweichwasser in die Sauce geben und mit Brühe/Bouillon
ergänzen.

15 Minuten köcheln lassen, allenfalls mit Brühe/Bouillon
ergänzen, so dass eine halbflüssige Konsistenz erhalten bleibt.

Vor dem Servieren mit Halbrahm, Meersalz und Blumenpfeffer
verfeinern und mit grobgehackter Petersilie bestreuen

Pressechuchi Zürich, Chochete 28.03.2008



Spaghetti alla chitarra

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 g Spaghetti alla chitarra (Migros Sélection)

(es eignen sich alle dickeren handgefertigten Spaghetti mit grober Oberfläche, welche die Sauce besser aufnehmen)

Parmiggiano reggiano am Stück (kein Gran Padano!)

Olivenöl

Meersalz

Spaghetti in Öl-Salzwasser al dente kochen

Auf heiße Teller anrichten, mit Steinpilz-Tomatensauce garnieren und mit frisch geriebenem Parmiggiano dekorieren

Restliche Sauce und Parmiggiano auf den Tisch bringen



I tre formaggi

Italienische Käsesorten:
(total ca. 50 g/Person)

Gorgonzola
Taleggio oder Bel Paese
Peccorino

auf Teller anrichten und je nach Saison mit Baumnüssen,
Trauben, frischen Feigen servieren

Dazu Weissbrot in Scheiben und für den Peccorino einige
Spritzer Aceto balsamico di Modena vecchio



Cassata siciliana

Rezept für eine Springform $\varnothing$ 26 cm, ca. 8 Portionen

Zutaten für den **Biskuit**

(Am Vortag zubereiten)

6 Eier

1 Prise Salz

200 g Zucker

200 g Mehl

abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ unbehandelter Zitrone

Backofen auf 175°C vorheizen

Eier mit Salz und Zucker über heissem Wasserbad 10 Min. schlagen; herausnehmen und weitere 10 Min. schlagen

Mehl darüber sieben und mit Zitronenschale unterziehen

Teig in eine Springform ($\varnothing$ 26 cm) einfüllen, glattstreichen und 40 Min. backen

Auskühlen lassen und zweimal quer durchschneiden

Zutaten für die **Füllung**

800 g Ricotta

300 g Zucker

$\frac{1}{8}$ l Wasser

einige Tropfen Rosenwasser

150 g Zartbitterschokolade

50 g geschälte Pistazien

150 g kandierte Früchte

300 ml Maraschino-Likör (oder Kirschsafft)