



## Spaghettini "piccantino tropeano" mit Artischocken

Piccantino tropeano ist eine scharfe Gewürzpaste aus der kalabrischen Küstenstadt Tropea. Sie wird aus Thon, Peperoncino, Olivenöl und Essig hergestellt. Sie kann wie ein Pesto unter frisch gekochte Pasta gemischt werden - Ein schnelles, pikantes und gutes Pastagericht. Vermischt mit Ricotta wird die Schärfe des Piccantino etwas gezähmt. Klein geschnittene, eingelegte Artischocken sind ein zusätzlicher Ausgleich zum scharfen Piccantino und ergänzen die Pasta mit feinem Geschmack.

Tipp: Eher wenig Piccantino in die Sauce mischen, dafür ein Schälchen mit Piccantino separat dazu servieren.

Italienischem Ricotta wird oft etwas Milch oder Rahm zugesetzt und ist daher leicht cremig.

### Zutaten (pro Portion)

80g Spaghettini  
60g italienischer Ricotta  
1-2Tl Piccantino tropeano  
80g eingelegte Artischocken  
Salz

### Zubereitung

Pfanne kurz ausspülen.

Artischocken zu kleinen Würfeln schneiden.

Piccantino mit dem Ricotta vermischen und in die noch warme Pfanne geben (Pfanne ev. auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen), löffelweise Pastawasser einrühren bis die Sauce leicht flüssig wird (etwa wie Vollrahm). Die Hälfte der Artischocken zugeben,

Spaghettini zugeben, vermischen und auf einem heissen Teller anrichten. Piccantino dazu servieren.





