



Fusilli napoletani - Fusilli mit Tomaten und Ricotta secca

Fusilli, so wie man sie auch in hiesigen Läden findet, sind Spiralnudeln mit einem weit ausladenden Wendel, die Fusilli napoletani sehen anders aus: Wie schmale Nudeln, die spiralförmig, aber flach um einen Stab aufgewickelt werden (siehe Bilder). Beide Arten nehmen die Sauce gut auf, die Napolitanische Spezies fühlt sich in Mund eher wie dünne Maccheroni oder Spaghettoni an - irgendwie agiler als die dicklichen, herkömmlichen Fusilli.

Die Zubereitung ist nach typischer süditalienischer Art sehr einfach: Wenige aber gute Zutaten und eine sorgfältige Zubereitung. Aromatische Datteltomaten (oder Pomodorini) werden klein gewürfelt und mit etwas Zwiebel und frischem Thymian in reichlich Olivenöl bei tiefer Temperatur lange geschmort, damit sich die Aromen der Tomate voll entwickeln können.

Der Risotta secca ist gesalzen und getrocknet und wird in der Campagna wie Reibkäse verwendet.

Zutaten (1 Portion)

80g	Fusilli napoletani
4-5	Datteltomaten (Pomodorini)
1	kleine Zwiebel
4-5	Zweige frischer Thymian
3El	Olivenöl
30g	Ricotta secca
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Thymianblättchen abfieseln. Datteltomaten halbieren und so ungefähr von den Kernen befreien, in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in eine Pfanne geben, Tomatenwürfel, Zwiebel und Thymian zugeben.
Aufheizen bis das Olivenöl ganz leicht zu köcheln beginnt. Einen Esslöffel der frischen
Sauce herausheben und zur Dekoration beiseite stellen.

Sauce 1 Stunde ganz leicht köchen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Ricotta fein reiben.

Fusilli in reichlich Salzwasser gar kochen, abschütten und zur Sauce geben, Ricotta
zugeben und gut vermischen.

Auf einem vorgewärmten Teller anrichten und die beiseite gestellte Sauce darüber
geben.



Links Fusilli - rechts Fusilli napolitani



