



Pfaffentäuscher - falsche Cappelletti all' arrabbiata

Cappelletti sind, ähnlich wie Tortellini, gefüllte Teigtaschen. Die falschen Cappelletti sind aber nicht gefüllt. Sie erhalten ihre täuschende Form durch die spezielle Faltechnik, bei der der Teig um einen Finger gewickelt und danach zu einem kranzförmigen Gebilde zusammengebogen wird. Sie sehen nur aus wie gefüllte Pasta, die Füllung besteht aber nur aus Luft. In Italien nennt man sie Inganna preti, was so ungefähr mit Pfaffentäuscher übersetzt werden kann. Sie wurden zum Jux den Klerikern vorgesetzt, die in vergangenen Zeiten wegen ihrer Selbstherrlichkeit und ihrem reaktionären Regime nicht unbedingt beliebt waren.

Abgesehen von dieser Täuschungsabsicht sind sie wegen ihrer Form sehr gute Saucenspeicher und werden mit einer salsa all' arrabbiata von nichtklerikalen Geniesser*innen bestimmt nicht verschmäht.

Zutaten (pro Portion)

100g	Pastateig (von da)
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1,5dl	Passata di pomodoro
1/2Tl	Peperoncino-Paste
10g	Butter
	Salz
	Olivenöl

Zubereitung

Pastateig auf die zweitdünnste Stufe auswallen und auf eine mit Semola bestreute Arbeitsfläche legen. Mit dem Teigrad zu 6x6cm grossen Quadraten zuschneiden.

Teigquadrat diagonal um den Zeigefinger legen. Oberliegende Ecken leicht befeuchten

und zusammendrücken. Finger abknicken, Teigröllchen vom Finger abziehen und die freien Enden zueinander einklappen. Leicht festdrücken (Siehe Bilder).

Geformte Pfaffentäuscher min. 2 Stunden antrocknen lassen.

Leicht angetrocknet sind die Pfaffentäuscher beim Garen im Wasser formstabiler.

Sauce:

Schalotte und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl ca. 2-3 Minuten andünsten.

Passata zugeben, mit Salz abschmecken und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Butter und nach Belieben Peperoncino-Paste untermischen und nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Sauce sollte so knapp flüssig sein, ev. etwas Wasser zugeben.

Pfaffentäuscher in leicht siedendem Salzwasser ca. 5-6 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle sorgfältig aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen.

Sauce zu einem Spiegel anrichten und die Pfaffentäuscher darauflegen.





