



Rezept aus dem Blog von www.deliziedamelia.ch

Calamarata mit Friggitelli und Vongole

Mhmmm... der Sommer hat immer soviel zu bieten.

Unsere Tochter besuchte diesen Sommer meine Mutter, also ihre Nonna in Süditalien. Als sie nach Hause kam, durfte «il pacco dal sud» nicht fehlen. Was soviel heisst, viele Köstlichkeiten aus Süditalien.

Die Tasche war gefüllt mit süditalienischen Köstlichkeiten. Unter anderem nahm sie auch i friggitelli aus dem Garten meiner Mutter nach Hause. Bei uns findet man sie entweder in italienischen Läden oder im Grosshandel. Da sind sie mit dem Namen «Pimientos de Padrón» erhältlich.

Eine Portion kochte ich als Beilage zu feinem italienischen Sauerteigbrot. Mit der zweiten Portion zauberte ich dieses feine Gericht, dass ganz viel Sommer verpackt hat.

Bei der Portionenangabe schreibe ich oft ca. an. Weil es definitiv nicht Gramm genau sein muss. Verwendet was ihr gerade zur Verfügung habt.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

ca. 300 g Friggitelli – Pimientos de Padrón

ca. 400 g Cocktailtomaten

2 Knoblauchzehen

Petersilienstiele

700 g Vongole Verace

50 ml Weisswein

350 – 400 g Calamarata-Pasta

ca. 50 g Pecorino- oder Parmesankäse, gerieben

Basilikumblätter nach Bedarf

Olivenöl nach Bedarf

Salz und Pfeffer nach Bedarf

4 rohe Friggitelli für Deko - optional

Zubereitung

Venusmuscheln aussortieren. Hat es bereits geöffnete oder beschädigte Muscheln dabei, diese entsorgen. Muscheln in eine Schüssel geben und kaltes Wasser dazu geben. Während ca. 30 Minuten stehen lassen.

Die Friggitelli unter fliessendem Wasser waschen. Stil entfernen. Seitlich aufschneiden und Kernen rausnehmen.

In einer weiten Bratpfanne 5 – 6 Esslöffel Olivenöl geben. Die Friggitelli darin kräftig anbraten. Immer wieder Vermengen, damit sie nicht verbrennen. Ich decke die Pfanne etwas zu, damit Dampf entstehen kann. Sollte es zu wenig sein, wenig Wasser zu geben. Mit Salz würzen. Sobald die Friggitelli gekocht sind, diese aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In der gleichen Pfanne erneut Olivenöl geben. Eine gequetschte Knoblauchzehe dazu geben. Gewaschen und halbierte Cocktailtomaten dazu geben. Einige Basilikumblätter dazu geben. Solange köcheln lassen, bis es sich zu einer Tomatensauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Friggiteli dazu geben und das Ganze fertigkochen lassen.

Salzwasser für die Pasta zum Kochen bringen.

Währenddessen die Sauce kocht, in einer weiteren Pfanne Olivenöl, die zweite gequetschte Knoblauchzehe und einige Petersilienstiele dazu geben. Das Wasser der Muscheln abschütten. Die Muscheln etwas schütteln, damit der überschüssige Sand aus den Muscheln kommt. Die Muscheln in die Pfanne geben. 50 ml Weisswein dazu geben. Deckel schliessen und Pfanne auf den Herd auf 3/4 der möglichen Stufe stellen. Sobald sie zu kochen beginnt, die Pfanne etwas hin und her schwenken. Nach einigen Minuten die Pfanne vom Herd nehmen. Sudwasser Absieben und Auffangen. Überprüfen ob sich alle Muscheln geöffnet haben. Ist dies nicht der Fall, werden die geschlossenen Muscheln entsorgt.

Aufgefangener Sud zur Sauce geben.

Pasta nach Packungsangaben kochen. Zwei Minuten vor Kochende die Pasta zu der Sauce geben und darin fertigkochen lassen.

Zum Schluss die Muscheln und der Käse dazu geben und alles gut Vermengen. Einige Basilikumblätter darüber geben.

Die rohen beiseite gestellten Friggitelle entstielen und entkernen. In feine Streifen schneiden und ebenfalls über die Pasta verteilen.

Sofort servieren.

