

Recept



Segund plat

la famosa pasta 'ncasciata dal commissari Montalbano

Per 4 personas:

1 kilo broccoli
1 kilo tomatas madiras (u passato da tomatas)
500 gr charn vadè (talgias)
500 gr maccaroni (u penne, pasta curta e grossa)
250 gr chaschiel mez vegl
250 gr pecorino sgrattà
200 gr mieulas paun
4 ovs cotgs
4-5 cons d'agl
1 pugn basilic
1 frastga rosmarin
ieli d'ulivas
sal e paiver

Brassar la charn vadè tagliada en quadrels en ieli d'uliva cun agl fin e basilic. Cundir cun sal, paiver ed ina frastga rosmarin. Agiuntar passato da tomatas preparà oravant cun 1 kg tomatas, coier bufatg per ½ ura, coier broccoli, coier pasta, maschadar pasta cotga cun quadrels dal caschiel mez vegl e cun la charn vadè (senza sosa). Brassar mieulas paun cun agl manizzà en ieli d'ulivas. Unscher furma da pettas cun ieli d'uliva ed emplenir cun rasadas:

rasada 1 - mieulas paun
rasada 2 - pasta cun chaschiel
rasada 3 - pecorino sgrattà
rasada 4 - sosa da tomata
rasada 5 - broccoli e talgias dals ovs cotgs

Repetar rasadas fin che la furma è plaina. Attenziun - i dovra vaira bler chaschiel che tegna ensemen las rasadas, dar in pèr daguts ieli d'uliva surengiu, coier en furnel per 45 minutas sin 180 grads. Avant che servir, cupitgar la furma ed avrir.

Recept ord:

Andrea Camilleris sizilianische Küche

Die kulinarischen Leidenschaften des Commissario Montalbano

Auturs: Martina Meuth e Bernd Neuner-Duttenhofer

Chasa editura: edition Lübbe