

Spaghetti alla Nerano

Liebe Leser!

Wir sind uns sicher, ihr habt lange und sehnsüchtig darauf gewartet und es ist endlich soweit. Wir füttern euch mit einem neuen Rezept zum Nachkochen!! Das heutige Gericht stammt aus der Marina del Cantone, einem Gebiet südlich von Neapel, kurz vor der Insel Capri. Benannt sind die Spaghetti, die in den 1950er Jahren zum ersten Mal gekocht wurden nach einer Ortschaft in der Nähe: Nerano. Sie sollten eine fast ebenso einfache und leckere Alternative für die Spaghetti mit Tomatensoße darstellen. Die Mischung aus cremigem Käse und knuspriger Zucchini hat uns auf unserer Suche nach dem perfekten Rezept für den heutigen Post überzeugt.

Cari lettori!

Siamo sicuri che abbiate aspettato a lungo con ansia, ed è finalmente arrivato il momento. Vi deliziamo con una nuova ricetta da provare a casa!! Il piatto di oggi proviene da Marina del Cantone, una zona a sud di Napoli, poco prima dell'isola di Capri. Gli spaghetti, cucinati per la prima volta negli anni '50, prendono il nome da un villaggio vicino: Nerano. Dovrebbero rappresentare un'alternativa quasi altrettanto semplice e deliziosa agli spaghetti al sugo di pomodoro. La combinazione di formaggio cremoso e zucchini croccanti ci ha convinto nella nostra ricerca della ricetta perfetta per il post odierno.



Rezept für 4 Personen:

Für die Spaghetti:

- 460 g Hartweizengries
- 8 g Salz
- 300 ml Wasser

Für die Soße:

- 700 g Zucchini
- 1 Koblauchzehe
- 200 g Provolone di Monaco
- Olivenöl
- Etwas Butter
- Basilikum
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Ricetta per 4 persone:

Per gli spaghetti:

- 460 g di semola di grano duro
- 8 g die sale
- 300 ml di acqua

Per la salsa:

- 700 g di zucchini
- 1 spicchio d'aglio
- 200 g di Provolone di Monaco
- Olio d'oliva
- Un po' di burro
- Basilico
- Sale
- Pepe nero

Spaghetti alla Nerano

Zubereitung (Preparazione):

Aus nur drei Zutaten haben wir den Nudelteig gemacht:

Con soli tre ingredienti hanno preparato la pasta fresca:

Zuerst haben wir Gries und Salz in eine Schüssel gegeben



Innanzitutto abbiamo messo semola e sale in una ciotola

Unter Zugabe von Wasser musste der Teig nun geknetet werden



Aggiungendo l'acqua ora il impasto doveva essere lavorato

Auf einer Unterlage haben wir geknetet, bis der Teig glatt wurde



Abbiamo lavorato l'impasto su una superficie fino a renderlo liscio

Der zu Kugeln geformte Teig musste mindestens 30 Minuten ruhen (am besten unter einem Tuch)



L'impasto formato in palline doveva riposare per almeno 30 minuti (meglio sotto un panno)

Währenddessen haben wir die Zucchini für die Soße gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten



Nel frattempo, abbiamo lavato le zucchini per la salsa e le abbiamo tagliate a fette sottili

Als nächstes haben wir die Zucchinischeiben mit etwas Olivenöl angebraten



Successivamente, abbiamo rosolato le fette di zucchini con un po' di olio d'oliva

Spaghetti alla Nerano

Nun konnten wir den Teig ausrollen (so dünn wie möglich!) und dünne Streifen abschneiden (je dünner desto näher kommen die Tagliatelle an Spaghetti)



Die zu Nestern geformten Spaghetti/Tagliatelle haben wir wenige Minuten in Salzwasser gekocht



Die al dente abgeschöpften Nudeln haben wir zu den Zucchinischeiben und einer Knoblauchzehe in die Pfanne gegeben



Ora abbiamo potuto stendere l'impasto (il più sottile possibile!) e tagliare strisce sottili (più sottili sono, più si avvicinano le tagliatelle agli spaghetti)

Abbiamo cotto gli spaghetti/tagliatelle formati a nido in acqua salata per pochi minuti

Abbiamo scolato la pasta al dente e l'abbiamo aggiunta alle fette di zucchini e a uno spicchio d'aglio nella padella

Jetzt haben wir Pastawasser, den geriebenen Provolone und Basilikum mit etwas Butter unter die Pasta gerührt

Die fertigen Spaghetti alla Nerano werden mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und Portionsweise angerichtet

Wir hoffen, wir konnten auch euch für dieses leckere Gericht begeistern. Viel Spaß beim Kochen!

Speriamo di avervi contagiato l'entusiasmo per questo delizioso piatto. Buon divertimento in cucina!

Magda & Thea



Ora abbiamo mescolato acqua di cottura della pasta, provolone grattugiato e basilico con un po' di burro sotto la pasta

Le Spaghetti alla Nerano pronte vengono condite con sale e pepe nero e servite per porzioni

Hier findet ihr die Rezepte, nach denen wir uns beim Kochen gerichtet haben:

Ecco le ricette che abbiamo seguito durante la preparazione dei pasti:

<https://www.cucchiaio.it/ricetta/spaghetti-alla-nerano/>

<https://www.cucchiaio.it/ricetta/spaghetti-alla-nerano/>