

primo piatto:

**Tagliatelle fresche
aglio, olio e peperocino
con camberetti**



Zutaten: 4 Personen bei einem 3 Gänger + Appero

für die Tagliatelle:

100 gr. Farina di Grano Tenero „00“ (Hartweizengriess)
100 gr. Semola per Pasta
1 kleiner gestrichener Teelöffel Salz
2 Eier (eventuell 3)
2 EL Olivenoel
etwas Mehl für die Weiterverarbeitung

Zubereitung der Tagliatelle:

beide Mehle und das Salz in die Schüssel geben und gut vermengen
eine Mulde bilden und die Eier hineingeben
Mehl von aussen nach innen mit den Eiern vermischen
der Teig ist noch sehr brösmelig
das Olivenoel dazu geben
und nun von Hand minimum 10 Minuten kneten
bis der Teig schön homogen und glänzend ist
eine halbe Stunde den Teig im Kühlschrank ruhen lassen
Teig in 4 Teile schneiden und Auswallen in Steifen für
die Pasta Magina
Pasta mit Tuch abdecken, Kochzeit im leicht gesalzen Wasser
ca. 10 Minuten

Zutaten für das Aglio, Olio e Peperoncino con Camberetti:

4 grosse Knoblauchzehen
80 ml Olivenoel vom Guten
2 Peperocino
200 gr. Crevetten
1 Bund Peterli (fein geschnitten und als Deko)
50 gr. Parmesano

Zubereitung:

Knoblauch fein in Scheibchen schneiden
Peperocino ebenfalls schön fein in Ringe schneiden
im Olivenoel bei mässiger Hitze dünsten
Crevetten werden mitgedünstet wenn das alle mögen
ansonsten separat auch beim Anrichten
wenn die Tagliatelle ca. 8 Minuten im Wasser kochen
1-2 Schöpflöffel Wasser entnehmen und in die Pfanne geben
jetzt Hitze hochdrehen und 2 Minuten Wasser einkochen
Tagliatelle abschütten
Sosse und den fein geschnittenen Peterli dazu geben,
noch mindestens 3-4 Minuten ziehen lassen
Anrichten und mit Parmesan und Peterli (+ Crevetten)