



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Спомени от кухнята: Паста с ндуя и червен лук от Соня



4 порции

СЪСТАВКИ

320 г **филя паста**
100 г ндуя от Спининга
1 кг чери домати или 800 г пасата (доматен сос)
100 г червен лук от Тропея
50 г чист зехтин
Щипка сол
8 листа босилек

За овкусяване:

Настъргано калабрийско сирене пекорино за поръсване отгоре

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Започнете с лука, като го обелите, нарежете наполовина по дължина и след това на тънки парчета.

Загрейте тиган с малко олио върху котлона, добавете лука и гответе на много ниска температура 15 минути.

Нарежете чери домати наполовина (или използвайте пасата) и ги добавете в тигана, след като лукът омекне.

Варете соса, докато се сгъсти, след което добавете в тигана колбаса ндуя, като го оставите да се стопи на среднониска температура.

Добавете сол, ако е необходимо, след което накъсайте малко листа босилек, поръсете соса и свалете от котлона: сосът е готов!

Сложете върху котлона голяма тенджера с подсолена вода и оставете водата да заври, след което добавете пастата филия и я сварете. Варете пастата съгласно препоръките за времето върху опаковката, но трябва непременно да я прецедите, докато е все още много „al dente“ (ал денте).

Добавете прецедената паста в тигана и я разбъркайте със соса.

Сервирайте пастата със свежо настъргано калабрийско пекорино сирене и листа от босилек отгоре.

СПОМЕНИ ОТ КУХНЯТА: СОНЯ

Въпреки че съм родена в Ломбардия, сърцето ми принадлежи още на два района: Калабрия и Трентино Алто Адидже. Тези два района имат много различна кулинарна история, но и в двата съществува страстта към техните типични продукти. За тази рецепта избрах две съставки, които са от Калабрия: ндуа и филея.

Ндуа е вид колбас, чийто яркочервен цвят сочи истинската му същност – наистина е пикантен! Ндуа произхожда от Спининга (но се е разпространил в цяла Калабрия). Това, което го прави специален, е сместа от подправки и лютото калабрийско чили. Аз често използвам ндуа при готвене, когато искам да придам неочакван вкус на някое ястие или по-специално да овкуся рибно ястие.

В моята книга с рецепти липсваше основно ястие, затова веднага си помислих, че ндуа може да бъде перфектната добавка за филея. Филея е вид паста, която се прави в Калабрия, и се оформя с метален прът. Формата и структурата на пастата правят соса наистина вкусен, и създават тази цветна чиния, съчетаваща любимите ми аромати от Калабрия.