

Bigoli del Frantoiano

Bigoli auf Ölpresser-Art mit Olivenpastete und Pancetta

(Das Rezept stammt aus dem Buch: Olio extravergine d'oliva – Das Gold Italiens von Dario & Manuela Santangelo)

Zutaten 4 Portionen

300 g getrocknete Bigoli, Bucatini oder Spaghetti
4 gehäufte EL grüne Olivenpastete (s.u.)
100 g Pancetta steccata oder 1 Scheibe Bauchspeck
Olivenöl Extra Vergine
2-3 Schalotten
1/8 l trockener Weißwein
1 gehäufte TL gemischte Pfefferkörner
etwas fein gehackte Petersilie



Zutaten Olivenpastete

300 g grüne Oliven
100 g Olivenöl Extra Vergine
1 Knoblauchzehe
1 Prise Pfeffer
1 Beutel Eiswürfel

Zubereitung Olivenpastete:

Die Oliven aus der Salzlake nehmen und gut abwaschen, entkernen und mit dem geschälten Knoblauch und einer Prise Pfeffer in den Stabmixbecher geben. Den Becher in eine Schüssel voller Eiswürfel stellen, das Olivenöl langsam über die Oliven gießen und zu mixen beginnen. Weiter pürieren, bis das ganze Öl eingegossen und die Masse cremig ist. Die Pastete kann gleich konsumiert werden oder bis zu zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zubereitung Bigoli:

Einen Nudeltopf mit Sieb mit mindestens 3l Wasser füllen. (Anm. oder einen Topf ohne Sieb verwenden, dann das Nudelwasser beim Abgießen auffangen. S.u.) Salzen und zum Kochen bringen.

Die Schalotten in Ringe schneiden, die Pancetta würfeln und beides in 3 EL Öl gemeinsam mit den Pfefferkörnern anbraten. Wenn die Pancetta etwas knusprig wird, mit Wein ablöschen und ziehen lassen, bis der Wein verdampft ist.

Pfanne auf die Seite stellen und Bigoli ins kochende Wasser geben. Wenn die Nudeln zu zwei Dritteln gar gekocht sind, die Pfanne noch einmal erhitzen und 4 Schöpflöffel Nudelwasser dazugießen.

Gleich danach die Bigoli abgießen, das Nudelwasser auffangen. Die Nudeln in die Pfanne schütten. Die Pasta sollte fast ganz von der Sauce bedeckt sein, ansonsten noch ein oder zwei Schöpflöffel Nudelwasser dazugeben. Kurz bevor die Bigoli ganz durch sind, die Olivenpastete einrühren und mit etwas Petersilie bestreuen. Auf Tellern anrichten und mit einem Schuss Olivenöl Extra Vergine übergießen.