XXX ITALIANI

Italien-liebhaber

Mit jeder Menge Leidenschaft gehen **SKYE MCALPINE UND ALESSANDRA DORIGATO** zu Werke, wenn sie italienisch kochen. Lassen Sie sich von ihrer Italienfreude anstecken!

FOTOS Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaCHe (1); © Alessandra Dorigato (2); Skye McAlpine, 2020/Kneesebeck Verlag (2); © Anna Stöcher (1); ma3d/Shutterstock.com (1); XXXg (1) | **ILLUSTRATIONEN** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/orpongsontrakorn (1); Getty Images/iStock/ Getty Images Plus/ vectortatu (1), DIVArt (1)

Skye McAlpine

Alessandra Dorigato

Granita in drei Varianten

MIT HERZBLUT
Alessandra Dorigato möchte italienische Klassiker bewahren

FOTOS Nik Merkulov/Shutterstock.com (1); © Alessandra Dorigato (1); © Anna Stöcher (1); PR (1) | **ILLUSTRATION** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/DiVArt (1)

Alessandra Dorigato
MIT BESONDERER NOTE

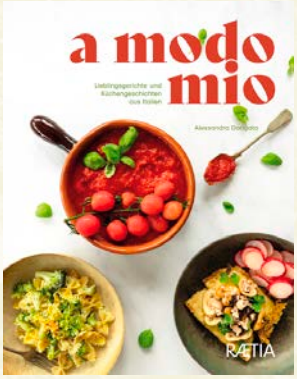
Miteinander zu kochen und zu genießen sind magische Zutaten, die für Alessandra Dorigato aus einfachen Gerichten Besonderes machen. Das vermittelt sie auch in ihren Büchern und Kursen

Auf ihre Art – a modo mio – wie sie auch ihren Food-Blog nennt, möchte die Autorin und Köchin Alessandra Dorigato dafür sorgen, dass in unserem hektischen Alltag mit Fertiggerichten und Restaurants die authentischen Klassiker ihrer italienischen Heimat nicht untergehen. Am Herzen liegen ihr vor allem unkomplizierte Alltagsgerichte, Speisen mit großer Geschichte oder fast vergessene Rezepte aus verschiedenen Regionen Italiens von Trentino-Südtirol bis Sizilien. Dafür schreibt die in Wien lebende Italienerin für die Zeitung „Der Standard“ und ist auch regelmäßig im österreichischen Fernsehen zu Gast. Daneben veranstaltet sie auch verschiedene Pasta-Workshops, in denen sie neben der italienischen Küche auch ein wenig Dolce Vita vermitteln möchte.

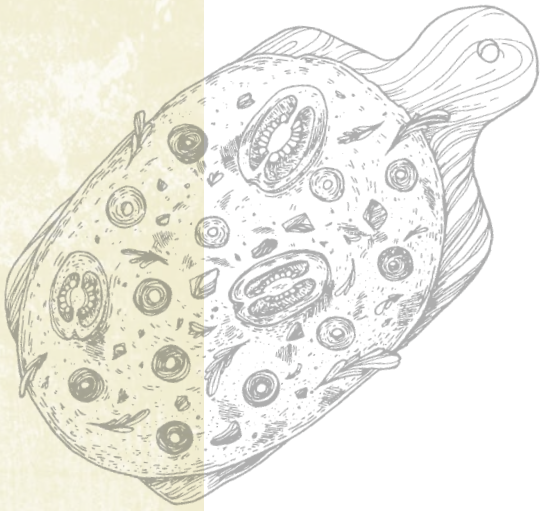
Denn schon seit Kindertagen weiß sie, dass leckeres Essen aus mehr besteht als aus der Summe seiner Zutaten. Egal zu welcher Uhrzeit sie als Kind in die Küche kam, traf sie auf ihre Nonna Nina oder Mamma Maria. Dort war das Herz des Hauses in der Lombardei und im Trentino. Es wurde in Töpfen gerührt, Obst, Gemüse und Kräuter geputzt, Neuigkeiten ausgetauscht, diskutiert und gelacht. Alessandra Dorigato liebt viele Rezepte heute noch so, wie sie sie als Kind geliebt hat: Lasagne, Apfelkuchen und fruchtiges Gelato. Ihre Rezepte dazu teilt sie ebenso gerne wie passende Anekdoten, praktische Gnocchi-Geheimnisse oder wichtige Risotto-Gebote.

Weitere Inspirationen holt sie sich aber nicht nur aus zahlreichen Rezeptsammlungen ihrer Familie und Freunde, die – wie in Italien üblich – über Generationen weitergegeben und ergänzt werden, sondern auch aus alten Kochbüchern. Das sind sowohl einfache Gerichte mit alltäglichen und regionalen Zutaten, wie etwa Tomaten aus Kampanien, Zucchiniblüten aus Sizilien, Bohnensorten aus der Toskana oder Schafskäse aus Sardinien. Aber auch solche Gerichte, die etwas mehr Zuwendung benötigen wie Gnocchi, Ravioli, Mostarda oder geschmorte Braten. Möglichst wenige Zutaten, dafür aber frische und saisonale zu verwenden, ist für die zweifache Mutter besonders wichtig. Natürlich auch bei ihren favorisierten Antipasti, Salaten und vegetarischen Gerichten. Einige Beispiele dazu können Sie auf den folgenden Seiten finden. Lassen auch Sie sich dazu einladen, was Alessandra Dorigato am meisten Freude bereitet: Für und mit anderen zu kochen, stundenlang gemeinsam an einem Tisch zu sitzen, ausgiebig zu essen und zu plaudern.

REDAKTIONSTIPP



In ihrem Buch „A modo mio“ präsentiert Alessandra Dorigato ihre besten Rezepte aus der authentischen italienischen Küche. Diese sind zumeist vegetarisch, unkompliziert sowie alltagstauglich und reichen von Salaten, Antipasti, Suppen über Fisch, Fleisch, Pizza, Brot bis zu Dolci. Dazu verrät die Italieniern praktische Tipps und Tricks, inspiriert mit traditionellem Streetfood sowie Rezepten für die Vorratsküche und spürt eigenen Kindheitserinnerungen an die Küche ihrer Nonna und Mamma nach.
Edition Raetia, 25 Euro



Kleine würzige Klößchen

FOTOS ©Alessandra Dorigato (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Litvalita (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/VectorGoods (1)

Die kleinen Brotklößchen erhalten ihren Geschmack durch

MALVENBLATT & PARMESAN

Strangolapreti mit Malvenblättern

Strangolapreti con foglie di malva

FÜR 4 PERSONEN

250 g altbackenes Weißbrot, gewürfelt
ca. 300 ml Milch
250 g frische Malvenblätter *
etwas Salz
150 g Butter
2 Eier
100 g frisch geriebener Parmesan zzgl. etwas mehr zum Servieren
100 g Mehl (Type 405 oder Tipo 00)
etwas frisch geriebene Muskatnuss
3–4 Salbeiblätter

Warenkunde

MALVENBLÄTTER Schon in der Antike wurden sie als Gemüse und Heilmittel verwendet. Neben lindernden Schleimstoffen sind zum Beispiel Eisen, Kalzium, Vitamine und Bitterstoffe enthalten. Die säuerlich, intensiv schmeckenden Blätter passen auch zu Salaten und Suppen.

1 Brotwürfel in eine Schüssel geben. Milch erwärmen und über das Brot gießen, sodass es leicht bedeckt ist. Ziehen lassen, bis es weich ist. Malvenblätter waschen und in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, anschließend abgießen, abschrecken, gründlich ausdrücken und fein hacken.

2 Die gehackten Malvenblätter in einem Topf in 30 g Butter andünsten. Kurz abkühlen lassen, dann wie Eiern, Parmesan und Mehl unter das eingeweichte Brot mischen. Die Masse mit Salz und Muskat kräftig abschmecken und 10 Minuten ruhen lassen.

3 Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen und salzen. Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur leicht köchelt. Aus der Teigmasse mit den Händen kleine Knödel rollen oder mithilfe von zwei Teelöffeln Nocken abstechen. Diese ins köchelnde Wasser geben und ziehen lassen.

4 Die Strangolapreti mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. 120 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und kurz in der Butter anbraten. Die abgetropften Strangolapreti in der Mischung schwenken, dann auf Teller verteilen und mit reichlich Parmesan bestreut servieren.

TIPP: Je nach Jahreszeit bieten sich unterschiedliche Kräuter an, z. B. Bärlauch, Brennnesseln, Mangold (nur die Blätter), Grün- oder Schwarzkohl, Spinat oder Karottengrün.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten***

Drei Granitavariationen aus Sizilien

Tris di granita siciliana

FÜR JEWEILS 4 PERSONEN

KAFFEEGRANITA AUS MESSINA: 200 g Zucker • 1 Prise Salz • 500 ml Espresso • 1 TL Vanilleextrakt, nach Belieben • etwas geschlagene Sahne zum Servieren
MANDELGRANITA AUS NOTO: 500 ml Mandeldrink (ungesüßt) • 90 g Zucker • 1 Prise Salz • 1/2 TL Bittermandelessenz, nach Belieben
ZITRONENGRANITA: 4 Biozitronen • 200 g Zucker
4 ml Wodka (empfohlen)

1 Für die Kaffeegranita 500 ml Wasser, Zucker und Salz in einem Topf erhitzen und einige Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Espresso und Vanilleextrakt dazugeben und die Mischung auskühlen lassen. Die Mischung 3 Stunden in den Tiefkühlschrank geben, dann mit dem Standmixer pürieren. Nun alle 40 Minuten pürieren und wieder in den Tiefkühlschrank stellen. Nach weiteren 3 Stunden sollte die Granita die gewünschte Konsistenz haben. Die Granita in kalten Gläsern servieren, mit geschlagener Sahne toppen und genießen.

2 Für die Mandelgranita Mandeldrink mit Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Falls der Mandeldrink schon gesalzen ist, ist hier Salz nicht notwendig. Den Mix auskühlen lassen und 3 Stunden in den Tiefkühlschrank geben, dann mit dem Standmixer fein pürieren. Nun alle 40 Minuten pürieren und wieder in den Tiefkühlschrank stellen. Nach weiteren 3 Stunden sollte die Granita die gewünschte Konsistenz haben. Die Granita in kalten Gläsern servieren und genießen.

3 Für die Zitronengranita die Zitronen heiß abwaschen und trocken reiben. Gelbe Zitronenschale mit einem scharfen Messer schälen. Die weiße Schale nicht mitschälen, sie schmeckt bitter. Zitronen anschließend auspressen, es sollten 200 ml Saft sein. 450 ml Wasser, Zucker sowie Zitronenschalen in einem Topf zum Kochen bringen und einige Minuten kochen, bis das Wasser schön gelb ist und intensiv nach Zitrone duftet. Gut auskühlen lassen. Anschließend abseihen. Zitronensaft und eventuell Wodka in die Flüssigkeit mischen. Die Mischung 3 Stunden in den Tiefkühlschrank geben, dann mit dem Standmixer pürieren. Nun alle 40 Minuten pürieren und wieder in den Tiefkühlschrank stellen. Nach weiteren 3 Stunden sollte die Granita die gewünschte Konsistenz haben. Die Granita in kalten Gläsern servieren und genießen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***jeweils ca. 30 Minuten zzgl. 6 Stunden Kühlzeit***

Herzhafter Kuchen mit Sommertomaten

Torta salata ai pomodori estivi

FÜR 1 KUCHEN (Ø 24 CM)

6 Stangen Lauch • 250 g Mehl • 4 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln • 500 g Ricotta 100 g frisch geriebener Parmesan • 2 Eier • 300 g Tomaten und Kirschtomaten • je 2 Stiele Thymian und Majoran 1 Handvoll Basilikumblättchen • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, 4 EL Olivenöl, 1 Prise Salz und 150 ml eiskaltes Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer glatten Kugel formen und in eine runde Backform (Ø 24 cm) drücken, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

2 Für den Belag Ricotta, Parmesan, Eier und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen, dann auf dem Teigboden verstreichen. Die Tomaten waschen, abtropfen lassen und auf dem Belag verteilen, größere Tomaten ggf. vorher halbieren). Thymian und Majoran waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und auf die Tomaten streuen. Alles mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

3 Den Kuchen im vorgeheizten Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Das Basilikum waschen und trocken tupfen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum bestreuen, mit etwas schwarzem Pfeffer übermahlen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten***

Alessandra Dorigato (1)