

STEFANIA LETTINI

AMORE PER GUSTO



MEINE ITALIENISCHE **KÜCHE**

HEEL



Eine typisch umbrische Kombination aus Trauben und Salsiccia. Klingt zunächst seltsam, schmeckt aber richtig gut. Traditionell werden die Zutaten ohne Kartoffeln zubereitet, irgendwie hat sich die Weiterentwicklung mit Kartoffeln bei uns aber als sehr beliebt erwiesen. Ein weiterer Vorteil: perfekt vorzubereiten, alles zusammen in den Ofen geschoben und durch die Trauben schön saftig. Dazu passt ein frischer, leichter Rotwein, aber auch ein intensiverer Weißwein.

Salsiccia e Uva

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Weintrauben waschen und halbieren. Alle Zutaten in eine Auflaufform geben, gut vermischen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Minuten garen.

Nach Belieben mit etwas frischem Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren und genießen!

BUONA SALSICCIATA CON UVA, BUONA UMBRIA!

ZUTATEN

Für 6–8 Personen

400 g Kartoffeln,
in Würfel geschnitten
150 g dunkle,
kernlose Weintrauben
150 g helle,
kernlose Weintrauben
400 g Salsiccia-Brät
(das Innere der Salsiccia)
2 Zweige Rosmarin
1 TL Lettinis Sale & Pepe (alternativ
Salzflocken und Pfeffer,
grob geschrotet)
2 EL Olivenöl extra vergine

TIPP

Reste können am nächsten Tag als Belag für Panini oder Focaccia zur Arbeit oder zum Picknick mitgenommen werden.



MEINE ITALIENISCHE KÜCHE

Stefania Lettini ist Expertin für italienische Feinkost und stets auf der Suche nach neuen Genüssen. Mit außergewöhnlichen kulinarischen Entdeckungen bereichert sie als TV-Köchin regelmäßig das Fernsehen mit ihren authentisch italienischen Kreationen.

Auf ihren kulinarischen Reisen durch ihre Heimat hat sie Rezepte aus allen 20 Regionen Italiens gesammelt und stellt zahlreiche typische Lebensmittel aus den verschiedenen Landesteilen vor.

Dabei nimmt sie ihre Leser mit auf eine wunderbare Reise durch das Sehnsuchtsland Italien und präsentiert weit mehr als Kochbücher üblicherweise zu bieten haben. Ihre Texte gewähren kenntnisreiche Einblicke in die Kultur von Land und Leuten und viele Fakten rund um die Produkte, die Protagonisten ihrer Rezepte.

Die wunderschönen Fotos wecken sofort Fernweh und Urlaubsgefühle. Lassen Sie sich bis dahin von der sommerlichen Leichtigkeit Italiens einfangen und holen Sie la Dolce Vita auf den Teller.

AMORE PER GUSTO!



ISBN 978-3-96664-715-1



9 783966 647151

EUR (D) 35,-

www.heel-verlag.de