



Caccavella Artischocken „alla romana“ und Caciotta

Zutaten für 4 Personen: 4 Caccavellas

Artischocken „alla romana“:

4 Artischocken, ½ Glas Weißwein, 1 Glas Wasser, 2 Knoblauchzehen, Minze, Petersilie, Olivenöl und Salz nach Geschmack

Füllung:

2 Scheiben weiches Brot, 1 Ei, 2-3 Löffel Grana Padano oder Parmigiano Reggiano Käse, 100 gr. Caciotta Käse, Minzeblätter nach Geschmack

Extra Zutaten:

4 Caccavellas, 2 Zitronen

Anleitung:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, 10 g Salz pro Liter Wasser hinzufügen und die Caccavellas unter gelegentlichem Rühren 16 Minuten lang kochen (darauf achten, dass das Wasser nicht zu sehr kocht, da die Nudeln sonst zerbrechen könnten). Mit einem Schaumlöffel die Caccavellas aus dem heißen Wasser nehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser tauchen (um den Kochvorgang zu stoppen). Wenn die Nudeln kalt sind, jedes Stück mit der Hand herausnehmen (dabei darauf achten, dass das gesamte Wasser, das in den Nudeln zurückbleiben könnte, entfernt wird), kopfüber auf einen leicht geölten Teller legen und trocknen lassen.

ARTISCHOCKEN „ALLA ROMANA“:

Die Artischocken säubern, dabei nur das "Herz" aufbewahren, die äußeren harten Blätter aufbewahren und nur die Spitze abschneiden. Den Stiel abschneiden und reinigen, in Stücke schneiden, die Stiele und die Artischocken in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Zitronensaft legen.

Den Knoblauch, die Petersilie und die Minze hacken. In eine kleine Schüssel geben und mit Öl, Salz

und Pfeffer abschmecken.

Die Artischocken abtropfen lassen und die Minzmischung dazugeben. Die Artischocken umgedreht in einen Topf legen, die gesäuberten Stiele, reichlich Öl, ½ Glas Wasser, ½ Glas Wein und Salz nach Geschmack hinzufügen. Die Artischocken mit nassem Wachspapier und einem Deckel abdecken.

Etwa **30 Minuten** bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Füllung:

Das Brot in Wasser einweichen, das überschüssige Wasser ausdrücken, das Ei, 4-5 geschnittene Minzblätter und 2-3 Esslöffel fein geriebenen Käse hinzufügen und vermengen.

Die Artischocken mit den Händen vorsichtig öffnen und mit einem Stück Caciotta-Käse und einem Teil der Brot-Ei-Füllung füllen.

Die Kochflüssigkeit der Artischocken pürieren und einen Teelöffel Öl hinzufügen.

Kochen:

Etwas Kochflüssigkeit in eine Pfanne oder in jede einzelne Caccavella-Pfanne geben und die gefüllten Caccavellas hineinlegen.

Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei **180°C 16 Minuten** garen.