



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Pasta con aglio nero fermentato e bottarga von Franky's Kitchen

Zutaten

- 320 g Pasta, zum Beispiel Spaghetti
- Aglio nero fermentato (fermentierter, schwarzer Knoblauch)
- 0,5 dl CHIARELLO Olivenöl
- 0,5 dl Wasser für Knoblauchcrème
- Bottarga «sardischer Kaviar»
- Microgreens (Keimlinge) zum Dekorieren

Zubereitung

1. Pasta in Salzwasser «al dente» kochen
2. Fermentierter Knoblauch schälen, in einem Topf mit Wasser und Olivenöl leicht aufwärmen. Pro Knoblauchzehe jeweils ca. 0,5 dl Wasser und 0,5 dl CHIARELLO Olivenöl, das heisst immer gleich viel Wasser wie Olivenöl benutzen, vom Herd nehmen und zu einer Crème pürieren. Je nachdem wieviel Knoblauch verwendet wird, empfiehlt sich das Öl-Wasser Verhältnis entsprechend anzupassen damit eine etwas dickliche Knoblauchcrème entsteht.
3. Sobald die Pasta «al dente» ist, das Wasser abgiessen. Die fermentierte Knoblauchcrème dazugeben und alles gut durchschwenken.
4. Auf einen Teller anrichten, genug Bottarga darüber reiben, nach Wunsch mit Microgreens dekorieren und nochmals mit CHIARELLO Olivenöl beträufeln.

Buon appetito!