



Strozzapretti con cavolo

sopressata e barilotto



250g Filotea Strozzapretti
50 g sopresatta
100 g chinese witte kool
3 eetlepels paneermeel
1 tomaat
kurkuma
1 ui
Bieslook
Muraglia Extra vierge olijfolie
Zout
Water

Van oorsprong is strozzapretti een eenvoudige boerenpasta ,we maken dan ook een eenvoudig huislijk recept
Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snijd hem met behulp van een mandoline in reepjes en was hem daarna goed onder stromend water.
doe de kool in een pot , voeg de gesnipperde ui , de in blokjes gesneden tomaat , een scheutje olijfolie olie, een half glas water enzout naar smaak toe.
Laat zacht koken tot de kool gaar maar krokant is
Kook de strozzapretti in ruim water met zout
Bak ondertussen het paneermeel goudbruin in een pan
Giet af en meng de pasta met de kool, de in blokjes gesneden soppressata, een mespunt kurkuma , 4 versneden stengeltjes bieslook en 3/4 van het paneermeel
Voeg een beetje kookwater van de pasta toe en meng
Leg de pasta op een bord en bestrooi de rest van het paneermeel
Werk af met de barilotto (of eventueel ricotta)