

SPAGHETTI n.5 AL POMODORO VON DAVIDE OLDANI

ZUTATEN (für 4 Personen):

Für die Spaghetti mit Tomatensauce:

320g Barilla Spaghetti n.5
4g Salz
3ml natives Olivenöl extra
200ml pürierte Datteltomaten

Für die knusprig frittierten Spaghetti:

100g Barilla Spaghetti n.5
2g Salz
200ml Sonnenblumenöl bei 160°C

Für die kandierten Tomaten:

6 gehäutete Strauchtomaten
3ml natives Olivenöl extra
3g Salz
3g Zucker
2g Minzblätter

Für das Minzöl:

15g Minzblätter
50ml Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Strauchtomaten vierteln, entkernen und mit Salz, Olivenöl, Zucker und Minze marinieren. Für ca. 3 Stunden bei 57°C im Ofen trocknen.
2. Für die knusprigen Spaghetti zuerst die Spaghetti 11 Minuten in Salzwasser kochen. Die Pasta anschließend gut abtropfen und auskühlen lassen. Danach die Spaghetti einzeln in heißem Öl goldbraun frittieren.
3. Für das Minzöl das Sonnenblumenöl in einer Pfanne auf 60°C erhitzen und die Minze hinzufügen. Das Öl für 30 Minuten ziehen lassen, dann die Minze entfernen.
4. Zuletzt die Spaghetti mit Tomatensauce zubereiten: Die Pasta in Salzwasser 8 Minuten *al dente* kochen. Anschließend abgießen und mit den pürierten Tomaten vermengen.
5. Die mit Tomatensauce vermengten Spaghetti auf den Tellern anrichten und mit den kandierten Tomaten, den knusprig frittierten Spaghetti, dem aromatisierten Minzöl und den Minzblättern garnieren.

Buon Appetito!