

Pasta d'Abruzzo

Besuch in einer Pasta-Manufaktur

Bei mir um die Ecke (in Moabit, Bezirk Mitte) hat eine Pastamanufaktur aufgemacht: *Pasta d'Abruzzo* nennen sie sich und machen die Pasta selbst. Und die ist echt lecker. (Mmmhhh...!)



Mich interessierte, wie die Pasta überhaupt gemacht wird, deshalb besuchte ich sie. Und das war echt interessant, denn ich konnte nicht nur Fragen stellen und zugucken, sondern durfte bei einigen Dingen auch mitmachen:

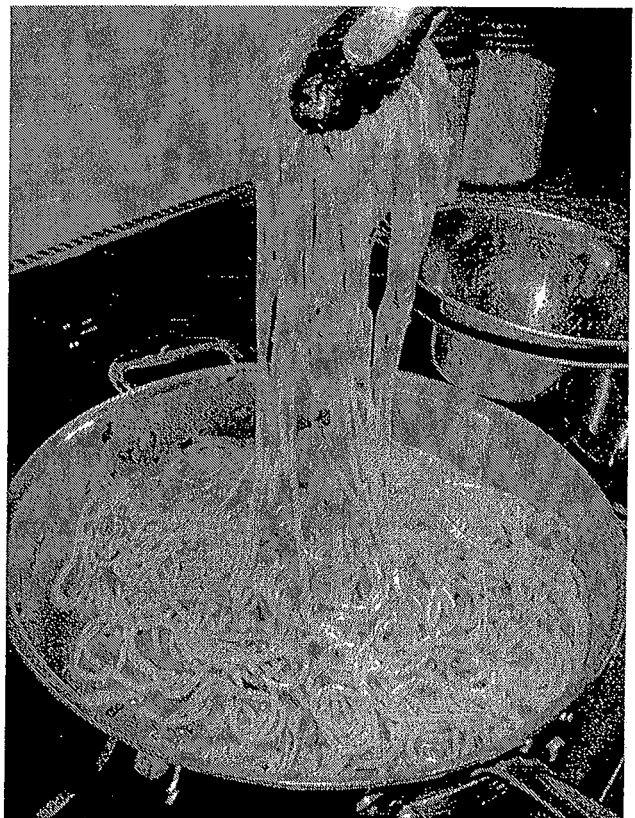
Sie haben zwei Maschinen: die Gnocchimaschine und die Mischmaschine. Sie haben mir erklärt, wie die Gnocchimaschine funktioniert, und danach haben wir Pasta gemacht, die ich zum Schluss mitnehmen konnte (Danke sehr – Grazie mille!).

Den Teig für die Pasta bereiten sie mit der Mischmaschine zu. Dazu kommen die Zutaten für den Teig in die Mischmaschine.

Wenn sie angestellt wird, rührt und knetet sie alle Zutaten zusammen, bis auch die Eier und das Mehl gut vermischt sind.

Damit aus dem fertigen Teig die richtige Pastasorte werden kann, wird an eine Öffnung der Mischmaschine ein Metallvorsatz angebracht, durch den hindurch der Teig gepresst wird, damit man die richtige Form für die gewünschte Pastasorte bekommt.

Zuerst klappte das nicht wie geplant, aber schließlich hat es funktioniert.



Diese Recherche war im Ergebnis nicht nur interessant, sondern auch lecker! Appetit bekommen? Kein Problem:

Die netten Inhaber essen nicht alles selbst. Sie verkaufen ihre Pasta und viele andere leckere Sachen auch...

Ester, 5d