

INHOUD

INLEIDING

<i>Pasta als maaltijd</i>	6
<i>Hoe je een pastagerecht samenstelt</i>	8
<i>Tips, trucs en technieken</i>	10
<i>Soorten pasta</i>	12
<i>Tomaten en kaas</i>	14
<i>les fromages</i>	15

KLASSIEKERS

<i>Salsa di pomodoro fresco</i>	18
<i>Salsa alla marinara</i>	20
<i>Salsa di pomodori al forno</i>	22
<i>Salsa besciamella</i>	24
<i>Fettucine all'alfredo</i>	26
<i>Tagliatelle al sugo bolognese</i>	28
<i>Spaghetti all'arrabiata</i>	30
<i>Spaghetti aglio e olio</i>	32
<i>Bucatini all'amatriciana</i>	34
<i>Casarecce al pesto</i>	36
<i>Chitarra cacio e pepe</i>	38
<i>Bucatini alla carbonara</i>	40
<i>Penne alla puttanesca</i>	42
<i>Linguine alle vongole</i>	44
<i>Cavatappi alla norma</i>	46

PASTA RIPIENA E GNOCCHI

<i>Artisjokravioli met lentegroentes</i>	50
<i>Ravioli gevuld met spinazie en ricotta</i>	52
<i>Kaasravioli met ansjovissaus</i>	54
<i>Vier-kazenravioli met pancetta</i>	56
<i>Kaastortellini met verse tomaten</i>	58
<i>Paddenstoelenborsetti met citroensaus</i>	60
<i>Paddenstoelentortellini met porcinsaus</i>	62
<i>Pompoenpansotti met bruine boter</i>	64
<i>Pestoagnolotti in lentebouillon</i>	66
<i>Tortelloni met bouillon</i>	68
<i>Spinazieagnolotti met basilicum-erwtjessaus</i> 70	70
<i>Kalfsagnolotti met paddenstoelensaus</i>	72

<i>Gnocchi met tomaten-wodkasaus</i>	74
<i>Gnocchi met paddenstoelen en prei</i>	76
<i>Gnocchi met octopus en basilicum</i>	78

PASTA AL FORNO

<i>Fregola en zomergroentes uit de oven</i>	82
<i>Bonen, snijbiet en eieren uit de oven</i>	84
<i>Pasta met driekazensaus</i>	86
<i>Lasagne</i>	88
<i>Paddenstoelenlasagne</i>	90
<i>Pompoenlasagne</i>	92
<i>Cannelloni met tuinbonen</i>	94
<i>Cannelloni met venkel en kalfsvlees</i>	96
<i>Lasagnette met wintergroentes</i>	98
<i>Manicotti met spinazie</i>	100
<i>Schelpjes met worst</i>	102
<i>Rigatoni met vleessaus uit de oven</i>	104

PASTA LUNGA

<i>Pasta met bloemkool, ham en erwtjes</i>	108
<i>Pasta met asperges</i>	110
<i>Pasta met bottarga, kruiden en citroen</i>	112
<i>Pasta met knolselderij</i>	114
<i>Pasta met ansjovis en romanesco</i>	116
<i>Romige pasta met citroen en krab</i>	118
<i>Zomerse pasta met gemengde courgettes</i>	120
<i>Pappardelle met eendensaus</i>	122
<i>Pasta met brandnetel en groene knoflook</i>	124
<i>Pasta met gepofte knoflook en venkel</i>	126
<i>Pasta met pistachepesto en forel</i>	128
<i>Pasta met tomaten uit de oven en basilicum</i>	130
<i>Spaghetti met gehaktballetjes</i>	132
<i>Pittige pasta met worstjes en palmkool</i>	134
<i>Pasta met spinazie en pancetta</i>	136
<i>Zwarte pasta met gemengde zeevruchten</i>	138
<i>Truffelpasta</i>	140
<i>Pasta met pesto van tomaten en amandel</i>	142
<i>Pasta met tamme kastanjes en paddenstoelen</i>	144

PASTA CORTA

<i>Antipasto pasta</i>	148
<i>Pasta met venkel en sardientjes</i>	150
<i>Pasta met wortel en bieslook</i>	152
<i>Cavatelli met kikkererwtten en pijlinktvis</i>	154
<i>Pasta met tuinbonen en prosciutto</i>	156
<i>Romige pasta met venusschelpen</i>	158
<i>Pasta met Italiaanse worstjes en rode paprika</i>	160
<i>Conchiglie met garnalen en asperges</i>	162
<i>Stoofpotje met gehaktballetjes en andijvie</i>	164
<i>Pasta met pesto van groene olijven</i>	166
<i>Paddenstoelen en pasta in porcino bouillon</i>	168
<i>Coquilles met garganelli</i>	170
<i>Pasta e fagioli</i>	172
<i>Pasta met artisjok en spek</i>	174
<i>Pasta met pesto van zuring en walnoten</i>	176
<i>Pasta met tonijn, erwtjes en munt</i>	178
<i>Stelline primavera</i>	180
<i>Pasta met drie soorten tomaat</i>	182
<i>Fregola met paddenstoelen en hazelnoten</i>	184
<i>Pasta met bladgroentes en gorgonzola</i>	186
<i>Winters stoofpotje</i>	188

PASTA ALS MAALTIJD

Het is een echte Italiaanse traditie om op zondag uitgebreid te tafelen. In een restaurant, bij la mama of gewoon thuis: zondag is de dag bij uitstek om samen met vrienden of familie te genieten van *la dolce vita*. Vast onderdeel van zo'n Italiaanse maaltijd is de pasta, het liefst natuurlijk een zelfgemaakte soort met zo'n heerlijke saus die de hele dag op het fornuis heeft staan pruttelen.

Gelukkig zijn er ook heel veel lekkere pastagerechten waarvoor je niet de hele dag in de keuken hoeft te staan. Want ook al gaat er niets boven die zijdezachte structuur van verse ravioli en de volle smaak van een bolognesesaus die de hele dag heeft staan sudderen, na een lange dag hard werken heb je daar niet veel tijd voor. Dan is het vooral zaak al die hongerige monden aan de tafel te voeden. Daarom zijn de meeste gerechten in dit boek snel en eenvoudig klaar te maken. Tegelijkertijd zijn ze verrassend en bijzonder genoeg om tijdens een gezellig dinertje met familie of vrienden te serveren. Zo houd je nog wat tijd over om lekker een glas wijn te drinken voordat je gasten voor de deur staan.



De pastagerechten in dit boek variëren van licht tot vullend, van delicaat tot vol van smaak. De meer dan tachtig recepten zijn onderverdeeld in vijf hoofdstukken: Klassiekers, Pasta al forno (uit de oven), Ripiena e gnocchi (gevulde pasta en gnocchi), Lunga (lange pasta) en Corta (korte pasta). Vanzelfsprekend kun je de pastasauzen naar eigen smaak combineren met andere soorten verse of gedroogde pasta.

Alle recepten zijn eenvoudig te volgen en hebben een korte ingrediëntenlijst. Ook wordt per recept de smaak vermeld en geeft een pictogram aan of het een eenpansgerecht is. Oja, lees ook even bladzijde 10 met tips voor de perfect gekookte pasta. Hierbij geldt: gebruik de kooktijd op de verpakking als leidraad; in het recept staat aangegeven wanneer je de gare pasta aan de saus moet toevoegen.



Bij elk recept in dit boek wordt een specifieke pastavorm genoemd, maar voel je vrij deze te vervangen door een andere vorm uit dezelfde familie. Korte pasta (corta) varieert van piepkleine vormpjes, die ideaal zijn in de soep, tot buisvormige pasta die het beste past bij sauzen met stukken groente erin. Ook spiraalvormige pasta, waaraan de pesto goed blijft hangen, en de wielvormige rotelle die kleine blokjes groentes zo goed vasthoudt, horen bij de pasta corta-familie.

Verse lasagne

Geroosterde fregola

Tubetti

Stelline

Farfalline

Pipe Rigate

Calamaretti

Orecchiette

Rotelle

Conchiglie

13

(Eier)garganelli

Casarecce

Fusilli

Fusilli
corti Bucati

Strozzapreti

Cavatappi

Trenne

Mezzi rigatoni

Rigatoni

Verse
penne rigate

Volkoren
penne rigate

Ziti

Onder de lange pasta (lunga) vallen alle langwerpige pastavormen, variërend van de dunne sprietjes die prima passen bij lichte, frisse sauzen, tot de dikkere repen die het goed doen bij tomatensaus en sauzen op oliebasis. Ook de platte pastasoorten, waaraan de romige en volle sauzen zo goed blijven hangen, worden onder de pasta lunga geschaard.

TOMATENSOORTEN EN SMAKEN

UIT DE OVEN, GEDROOGD OF INGEMAAKT



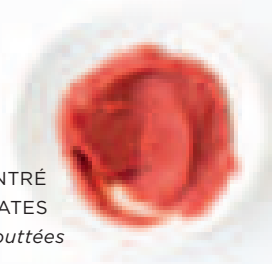
Uit de oven en gemarineerd
sappig



Zongedroogd
vol smaak



Zongedroogd en ingemaakt
vol smaak en sappig



Tomatenpuree
*gekookt, gezeefd en
geconcentreerd*



Passata
gekookt en gezeefd



Hele tomaten
*geschild en ingeblikt
met sap*

14

CONCENTRÉ
DE TOMATES
*cuites, égouttées
et concentrées*

VERS

Kerstomaten
*zoet, gebruik rauw
of kort gekookt*



Pruimtomaten/romatomaten
*gebalanceerd, prima
voor een saus*



Wilde tomaten
*veel smaak, gebruik rauw of laat drogen in de
oven voor een geconcentreerde smaak*

Vleestomaten
*vol van smaak, sappig,
gebruik rauw of kort gekookt*

Koop alleen verse tomaten tijdens het tomatenseizoen. Kies tomaten die zwaar en dieprood zijn. Buiten het seizoen zijn ingeblikte tomaten van goede kwaliteit een smaakvol en prima alternatief. Gebruik tomatenpuree om de smaak te versterken, passata voor een gladdere saus, blokjes voor wat textuur en hele tomaten voor een rustieke uitstraling.

KAASTORTELLINI MET VERSE TOMATEN

58



voor 4

Pasta: 450 g kaastortellini
525 g verse tomaten, in blokjes
½ bosje spinazie (ongeveer 90 g), harde steeltjes verwijderd, fijngesneden
½ ui, gesnipperd
3 tenen knoflook, fijngesneden
30 g fijngeraspte Parmezaanse kaas
zout en versgemalen zwarte peper
2 eetlepels extra vergine olijfolie



Werkwijze

Verwarm de olie en bak de ui tot deze goudkleurig is. Voeg de knoflook toe en fruit 30 seconden mee. Roer de spinazie erdoor, voeg wat zout en peper toe en bak 2 minuten tot de blaadjes net geslonken zijn. Haal de pan van het vuur en roer de tomaten, hete pasta en kaas erdoor. Breng verder op smaak met zout en peper.

LASAGNETTE MET WINTERGROENTES



98

voor 4

Pasta: 300 g verse lasagnevellen, in driehoekjes gesneden
½ kabochapompoen (ongeveer 525 g), schoon geschrobd, in vieren, ontpit en in stukjes
250 g porchetta of gekruide ham, in stukjes
280 g robiola bosina of taleggio, in blokjes
1 bosje spigarello of palmkool (cavolo nero), harde steeltjes verwijderd, grof gesneden
250 ml kippenbouillon
1 rode ui, gehalveerd en in dunne halve ringen
3 eetlepels extra vergine olijfolie, plus wat extra om mee in te vetten
zout en versgemalen zwarte peper



Werkwijze

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Verwarm 1 eetlepel olie in een ovenvaste koekenpan en fruit de ui tot deze goudkleurig is. Roer de spigarello erdoor en bak tot deze slinkt. Schep uit de pan en zet weg. Verwarm 1 eetlepel olie en bak de helft van de pompoenstukjes tot ze lichtbruin zijn. Schenk de helft van de bouillon erbij en laat 1 minuut zacht koken. Schep uit de pan en herhaal met de andere helft van de pompoen en bouillon. Vermeng 200 g van de kaas, porchetta, gekookte pasta en een scheutje kookwater met de groentes. Bestrooi met peper en zout en schep om. Schep het mengsel terug in de pan. Verdeel de rest van de kaas erover, dek af met aluminiumfolie en zet 30 minuten in de oven. Verwijder de folie en zet de grill aan tot de bovenkant goudkleurig is.