

# ITALIANAN STREET FOOD



INLEIDING	-07	IL FORNAIO	-150
IL BARISTA	-18	BROOD & BROODPRODUCTEN	
PIZZA & CROSTINI		IL PASTICCIERE	-176
IL FRIGGITORE DI STRADA	-52	ZOETE LEKKERNIEN	
GEFRITURDE HARTIGE SNACKS		IL GELATAIO	-212
LO SNACKISTA	-88	ROOMIJS & SORBETS	
PANINI		LA NONNA	-236
IL POLIPARO	-110	SAUZEN & BASICS	
VIS & ZEEDRUCHTEN		REGISTER	-250
IL PORCHETTAIO	-130	DANKWOORD	-254
DLEES			



**Ik kan me geen weekend herinneren uit mijn kindertijd waarin er geen *sugo* van mijn *mamma* op het fornuis stond te pruttelen. Knoflook, tomaat, varkens- en rundvlees smolten in één pan samen tot een heerlijke, rijke, vlezige geur die via het vliegengordijn in de deur de straat op zweefde. De burens vonden altijd wel een reden om mijn moeder, Livia, een bezoekje te brengen – en hopelijk iets te proeven van wat zij aan het bereiden was.**

Als *papà* niet aan het werk was, zat hij in zijn garage wijn of grappa te maken, of was hij in zijn moestuin bezig met fruit en groenten die onze burens nog nooit hadden gezien – zoals *radicchio*, die *mamma* vervolgens moeiteloos tot een klein culinair meesterwerkje omtoverde. *Papà* zei altijd: 'Weet waar je eten vandaan komt' en 'Niemand kookt zo lekker als je moeder'. Tijdens het eten luisterden we naar zijn mantra en knikten instemmend. En eerlijk gezegd had die wijze man wel gelijk. We wisten dat ons voedsel uit zijn tuin kwam en slechts een paar uur daarvoor was geoogst, of van Italiaanse slagers en groenteboeren die hij bij naam kende. Maar het allerbelangrijkste was dat het uit het hart kwam: mijn moeder stopte al haar liefde in het zorgen voor haar gezin, met seizoensgebonden, regionaal Italiaans eten van de allerbeste kwaliteit.

Eten staat centraal in de Italiaanse manier van leven – ik heb nog geen Italiaan ontmoet die er niet minstens in elk gesprek over begint, zijn of haar laatste maaltijd of *spuntino* (tussendoortje) beschrijft of wat hij of zij gaat eten, altijd met een uitgesproken mening over de gerechten. Net zoals mijn vader altijd zei: 'Voor de gemiddelde Italiaan is zijn of haar moeder de beste kok, misschien alleen overtroffen door *nonna* (oma), voordat zij het stokje (of de houten lepel) aan de volgende generatie doorgeeft.' De regio, herkomst en seizoensgebondenheid zijn altijd belangrijk, dus het is logisch dat Italiaans streetfood die drie elementen combineert; anders zouden Italianen het waarschijnlijk niet eten.

Mijn *zio* (oom) Mario komt al zo'n dertig jaar bij Bar alla Posta. Hij drinkt daar 's ochtends koffie met een zoete lekkernij, speelt er een potje *briscola* (een populair Italiaans kaartspel) met vrienden aan de tafeltjes op de stoep, eet er eind van de middag een *spuntino* (snackje) met een borrel, en heel af en toe gaat hij er een slaapmutsje drinken. Vroeger gingen Mario en zijn vrienden naar Bar al Commercio, drie deuren verderop en dichterbij de piazza, maar ze verhuisden toen de barista van Commercio bij La Posta ging werken. Zulke loyaliteit zie je zelden, maar het laat goed zien hoe sterk de band tussen een barista en zijn vaste klanten kan zijn.



Veel Italianen, vooral gepensioneerden, brengen veel tijd door in hun lokale bar. Het is hun tweede huis, compleet met vaste klanten en een barista, die bijna als nieuwe familieleden aanvoelen. Ze praten over het weer, de nieuwtjes uit de buurt en uiteraard over eten. Soms bezoeken ze de bar meerdere keren per dag, maar die bezoeken zijn meestal kort: een snelle koffie of een ander drankje, een praatje met de barista en de andere klanten, en hup, weer door.

De rol van de barista in Italië verschilt een beetje van die in de rest van de westerse wereld, waar een barista vaak alleen koffie maakt. De klassieke Italiaanse barista werkt achter de bar, maakt koffie, maar is ook barman en serveert (non-)alcoholische dranken en snacks, van zoete lekkernijen tot pizzette (minipizza's). Het eten in deze bars is vaak regionaal: op Sicilië zul je bijvoorbeeld geen crostini (belegde sneetjes brood) vinden, terwijl ze in Florence en Venetië juist overal worden verkocht.

Venetië verdient een speciale vermelding, omdat er naast de gewone Italiaanse bars ook tal van *bacari* zijn, die meer op wijnbars lijken. Bacari zijn gespecialiseerd in wijn en bijbehorende hapklare

hartige gerechtjes, *cicchetti* geheten. Het zijn vaak piepkleine zaakjes. Omdat Venetië in een lagune ligt, zijn veel *cicchetti* gebaseerd op vis en zeevruchten, zoals sardes in saor (sardientjes in een zoetzure saus), vaak geserveerd op ronde crostini. Het kunnen ook kleine *polpette* (gehaktballetjes) van vis, vlees of aubergine zijn.

Bij mijn laatste bezoek aan Venetië kwam ik per toeval in een piepkleine bacaro (*bacareto* geheten) in een rustig deel van de stad, op Campo dei Tolentini. Ze gingen om 20 uur open en serveerden glaasjes wijn uit kannen met de etiketten *nero* en *bianco* en kleine panini, *topolini* (muisjes) geheten, met prosciutto, salami of kaas. Toen ik er om 22 uur voorbijliep, stonden een stuk of tien mensen buiten, met hun glazen op oude wijnvaten, hun topolini te eten. Ik wurmde me door de smalle bar en bestelde bij de barista wat al die mensen aan het eten waren, terwijl de barista tegelijkertijd wijn inschonk, eten serveerde en afrekende. Achterin stonden een paar mannen nog meer hapjes klaar te maken. Op een koude en mistige dag in Venetië was dit gewoon perfect.



# PIZZETTE CON GORGONZOLA E FUNGHI

scheutje olijfolie

1 teen knoflook, gepeld en gekneusd  
kastanjechampignons, schoongeborsteld en  
in dunne plakjes

paar takjes tijm, blaadjes losgehaald, plus  
extra, voor erover

tarwebloem, voor het bestuiven

Basispizzadeeg (zie blz. 22)

extra vierge olijfolie

gorgonzola of een andere romige blauwe  
kaas, in plakjes

zeezoutvlokken en peper

Verhit een scheutje olijfolie met de knoflook in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Voeg zodra de knoflook begint te geuren de champignons toe en bak al roerend enkele minuten. Zet het vuur lager, voeg een paar tijmblaadjes toe, en laat de champignons zachtjes bakken tot ze gaar zijn. Schenk er eventueel een scheutje water bij als het mengsel te droog wordt. Voeg zout en peper naar smaak toe en zet opzij.

Verwarm de oven voor tot 220 °C (elektrisch) of 200 °C (hetelucht) en plaats een pizzasteen hoog in de oven.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak en draai en keer af en toe tot je een vrij ronde lap hebt. Steek met een uitsteekvorm van 8 centimeter cirkels uit het deeg. Wrijf de deegcirkels licht in met olijfolie.

Leg op elke pizzetta een plakje gorgonzola en schep daarop een kleine hoeveelheid gebakken champignons.

Leg de pizzette voorzichtig op de voorverwarmde pizzasteen en bak 12 minuten, of tot ze goudbruin zijn.

Besprenkel de pizzette met een beetje extra vierge olijfolie, bestrooi met zeezoutvlokken naar smaak en garneer met een takje tijm. Serveer warm.

## PIZZETTE MET GORGONZOLA & PADDENSTOELEN



Het woord *polpetta* betekent gehaktbal (en het verkleinwoord *polpettina* gehaktballetje). In het Italiaans kun je ze nog verder specificeren door te zeggen waarvan ze gemaakt zijn. Zo betekent *polpettine di melanzane* letterlijk auberginegehaktballetjes, hoewel dat natuurlijk een beetje misleidend is, want er zit helemaal geen vlees in! Ik heb aubergine-polpette bij een *bacaro* (bar) in Venetië en bij een straatverkoper op Sicilië gegeten. De Siciliaanse versie bevatte muntblaadjes, die ik in dit recept ook gebruik. Je moet een dag van tevoren met dit recept beginnen.

# POLPETTINE DI MELANZANE

## AUBERGINE-POLPETTINE

### VOOR 14-16 STUKS

2 middelgrote aubergines  
1 ei, losgeklopt  
40 g Parmezaanse kaas, geraspt  
40 g gedroogde broodkruimels of paneermeel, plus extra voor het jasje  
10 muntblaadjes, fijngehakt  
snuf zout  
druivenpit-, arachide- of zonnebloemolie, voor het frituren

Verwarm de oven voor tot 180 °C (elektrisch) of 160 °C (hetelucht).

Leg de aubergines op een bakplaat, prik een paar keer in met een vork en rooster circa 45 minuten tot ze zacht aanvoelen als je erin prikt. Zet opzij om ze iets te laten afkoelen en maak er dan een snee van de steel tot de onderkant in. Schep het vruchtvlies eruit en doe in een fijne zeef. Druk met de bolle kant van een lepel zo veel mogelijk vocht eruit. Zet de zeef boven een kom en laat het vruchtvlies een nacht in de koelkast uitlekken.

Knijp de volgende dag het resterende vocht uit het vruchtvlies (je moet ongeveer 250 gram vruchtvlies overhouden) en hak fijn. Doe over in een grote kom en voeg het ei, de Parmezaanse kaas, broodkruimels, muntblaadjes en het zout toe. Meng goed met een lepel.

Bevochtig je handen en vorm kleine polpettine ter grootte van een golfbal van het mengsel. Rol daarna voorzichtig door de extra broodkruimels. Blijft het mengsel niet goed bijeen, voeg dan wat extra broodkruimels toe en rol de balletjes er nogmaals door.

Verhit voldoende olie in een diepe pan met zware bodem of in een friteuse tot 180 °C. Controleer de temperatuur van de olie door er een stukje brood in te laten vallen; als het binnen 5 seconden goudbruin kleurt, is de olie heet genoeg. Frituur de polpettine in delen, zodat de pan niet te vol wordt, ongeveer 4 minuten, regelmatig kerend, tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en zet opzij terwijl je de rest van de polpettine frituurt. (Je kunt ze ook van tevoren maken en vlak voor het serveren kort in de magnetron opwarmen.)

Serveer warm als borrelhapje. Ze zijn zo lekker dat er geen dipsaus nodig is.



De combinatie van truffels, peperige rucola en zoutige oude kaas is een klassieker in de *paninoteche* (broodjeszaken) van Florence. Truffels zijn echter heel erg prijzig, en zelfs truffeltapenade uit een potje (*tartufata* geheten) kan best duur zijn. Zwartetruffelolie, verkrijgbaar bij goede delicatessenwinkels en online, is iets beter betaalbaar. Als je die aan gebakken kastanjechampignons toevoegt, heb je een heerlijk alternatief voor het echte spul.

# PANINO CON TARTUFATA, RUCOLA E PARMIGIANO

BROODJE TRUFFELTAPENADE,  
RUCOLA & PARMEZAAN

## VOOR 4 PERSONEN

1 el extra vierge olijfolie  
1 grote ansjovisfilet  
75 g kastanjechampignons, in kleine blokjes  
1 el droge witte wijn  
1 grote kalamata-olijf, ontpit en in kleine blokjes  
2-3 tl zwartetruffelolie  
4 broodjes, zoals Rozetbolletjes (zie blz. 172), opengesneden  
geschaafde Parmezaanse kaas, voor erop  
handvol rucola, voor erop  
extra vierge olijfolie (optioneel)  
zout en peper

Verhit de olijfolie met de ansjovis in een kleine koekenpan op middelhoog vuur en breek de ansjovis met een houten lepel in stukjes. Voeg als het begint te geuren de champignonblokjes toe en bak kort mee. Zet het vuur hoger, schenk de witte wijn erbij en laat enkele minuten koken tot de wijn is verdampt. Zet het vuur lager, voeg de olijfblokjes toe en bak nog 1 minuut. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Neem de pan van het vuur en schep de inhoud in een kom om te laten afkoelen. Roer er 2 theelepels truffelolie door en proef of je het lekker vindt; voeg zo nodig nog 1 theelepel truffelolie toe.

Schep 1 eetlepel truffeltapenade op de onderste helft van de broodjes. Leg er wat Parmezaanse kaas en een paar rucolablaadjes op. Besprenkel eventueel met wat extra vierge olijfolie en leg de andere helft van de broodjes erop.





Ik at deze sardientjes al toen ik klein was. Mijn moeder had een keramieken schaal in de koelkast staan met laagjes sardientjes en zachte zoete uien, en mijn zus en ik pikten er 's avonds vaak een paar als iedereen al naar bed was.

vis & zeevruchten

– 127

## SARDE IN SA'OR

ZOETZURE SARDIENTJES  
OP Z'N VENETIAANS

Verhit de helft van de olijfolie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op laag tot middelhoog vuur. Voeg de uien, peperkorrels en het laurierblaadje toe en bak, regelmatig roerend, circa 20 minuten tot de uien zacht en licht goudbruin zijn. Schenk er een klein beetje water bij als de uien te snel bruin worden. Voeg de azijn toe en bak nog 10 minuten, maar zorg dat de uien vochtig blijven. Doe over in een kom en zet opzij.

Dep de sardines droog met keukenpapier en bestuif aan beide kanten met bloem. Verhit de resterende olijfolie in dezelfde koekenpan en bak de sardines circa 2 minuten per kant op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zeezoutvlokken.

Maak in een keramieken schaal, liefst met deksel, een laag van de gebakken uien. Strooi er wat sultanarozijnen en pijnboompitten over (en eventueel nog een paar zwartepeperkorrels als je dat lekker vindt). Leg er dan een laag gebakken sardientjes op. Herhaal 3-4 keer en eindig met een laag ui. Sprenkel een beetje extra vierge olijfolie over het mengsel als het te droog lijkt. Garneer, als je wilt, met wat gehakte peterselieblaadjes.

Zet de schaal afgedekt ten minste 1-2 dagen voor het serveren in de koelkast. De sardientjes zijn 1 week houdbaar.

### VOOR 4 PERSONEN

125 ml olijfolie  
3 middelgrote uien, dingesneden op een mandoline  
5 zwartepeperkorrels, licht gekneusd, plus extra, als je wilt  
1 vers laurierblaadje  
125 ml wittewijnazijn  
20 sardines, gefileerd en schoongemaakt  
tarwebloem, voor het bestuiven  
zeezoutvlokken  
2 el sultanarozijnen  
2 el pijnboompitten, licht geroosterd  
extra vierge olijfolie, voor het besprenkelen  
handje peterselieblaadjes, gehakt, voor erover (optioneel)



Traditioneel aten schapsherders *arrosticini* terwijl ze in de heuvels van de Abruzzen hun schapen hoedden. Ze hadden niet veel nodig om een lekker maaltje te maken: kleine blokjes gemarmerd schapenvlees, zout, spiesen en een vuurtje. De *arrosticini* die je nu bij *osterie*, bars en foodtrucks tegenkomt, zijn nauwelijks veranderd, behalve dat ze soms op een lange houtskoolgrill worden gegrild die de spiesen langzaam en gelijkmatig laat draaien. Kruiden als rozemarijn of salie kunnen op de kooltjes worden gelegd voor extra smaak, en het is belangrijk om een goede balans tussen vet en mager vlees te hebben. Als je authentiek wilt zijn, eet het vlees dan direct van de spies en niet met een vork. Je kunt thuis een barbecue met houtsnippers of zelfs een heel hete ovengrill gebruiken, als je ze maar regelmatig keert en grilt tot het vlees *nét* gaar is, niet langer.

## ARROSTICINI

### GEGRILDE LAMSSPIESJES

Week als je bamboespiesen gebruikt de spiesen 30 minuten in koud water om te voorkomen dat ze verbranden.

Steek een barbecue aan of verhit een ovengrill op de hoogste stand.

Rijg de blokjes lamsschouder op de spiesen, bestrooi met flink wat peper en besprenkel met een scheutje olijfolie. Leg op de barbecue of grill en gril, regelmatig kerend, circa 5 minuten tot ze net gaar zijn.

Bestrooi de spiesen met zeezout- en chilivlokken en besprenkel met nog een beetje olijfolie. Serveer met knapperig brood. Met een salade erbij is dit een heerlijk lichte maaltijd.

#### VOOR 8 SPIESEN

500 g ontbeende lamsschouder, in blokjes van 7-8 mm  
versgemalen zwarte peper  
extra vierge olijfolie van goede kwaliteit  
zeezoutvlokken  
chilivlokken  
knapperig brood, voor erbij

Ik at deze focaccia voor het eerst in Bari, bij een klein bakkerijtje dat Panificio Santa Rita heette, in een achterafsteegje. Het was halverwege de ochtend en ik stond te kijken hoe de ene na de andere oudere stadsbewoner naar buiten kwam met een stuk gistdeeg bezaaid met felrode stukjes tomaat. De mensen gingen in een kring staan, druk pratend tussen de hapten focaccia door. De *fornaio* (bakker) vertelde me dat het deeg met aardappel werd gemaakt en dat ik geluk had dat er nog iets over was, want meestal waren deze focaccie op dit tijdstip al uitverkocht. Ik begreep al snel waarom: de binnenkant was smeuïg, de buitenkant knapperig, en het contrast van de zoete tomaten en zoutige olijven vormde de perfecte afwerking. Experimenteer gerust met andere toppings, maar tomaten, olijven en oregano zijn een must.

# FOCACCIA BARESE

## FOCACCIA IN BARI-STIJL

### VOOR 2 GROTE FOCACCE

1 middelgrote iets kruimige aardappel  
250 g tarwebloem, plus extra voor het bestuiven  
250 g fijne semolina  
6 g instant gedroogde gist  
1 tl suiker  
350 ml lauwwarm water  
1 tl zout  
extra vierge olijfolie, voor het invetten en besprenkelen  
50 g ontpitte zwarte olijven, gehalveerd  
200 g rijpe kerstomaatjes of andere kleine tomaten, gehalveerd of in kwarten  
gedroogde oregano, voor het bestrooien

Leg de hele, ongeschilde aardappel in een kleine pan, zet die onder koud water en breng aan de kook. Kook de aardappel circa 30 minuten of tot je er makkelijk met een vork in kunt prikken. Giet af, verwijder de schil en prak de aardappel met een stamper fijn of doe in een pureeknijper. Je hebt 150 gram gekookte aardappel nodig.

Meng de bloem, semolina, gedroogde gist en suiker in een grote kom. Voeg de warme aardappel en het lauwarme water toe. Roer met een houten lepel en voeg dan het zout toe. Kneed tot een samenhangend geheel, leg op een royaal met bloem bestoven werkvlak en kneed in enkele minuten glad. Verdeel het deeg in twee porties en vouw beide een paar keer om.

Vet de bodem en zijkanten van twee ronde taartvormen van 22 centimeter in. Leg in het midden van elk een opgevouwen deegportie, met de naad naar beneden, en dek af met een schone theedoek. Laat het deeg op een tochtvrije plek ten minste 1 uur rijzen, of tot het in volume is verdubbeld.

Verwarm de oven voor tot 200 °C (elektrisch) of 180 °C (hetelucht).

Vet je handen in met olie en haal beide deegcirkels uit de vorm, draai om (zodat de onderkant boven komt) en leg weer in de vorm. Maak met je vingers overal kleine inkepingen en druk daar een halve olijf of tomaat in. Bestrooi met wat gedroogde oregano en besprenkel met extra vierge olijfolie.

Bak de focacce 30 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn. Serveer warm.





*Cassatelle* worden op Sicilië *cassateddi* genoemd en zijn typisch voor de streek rond Trapani. Het zijn een soort zoete ravioli gevuld met een zoete ricottacrème. Als je het kunt krijgen is een traditionele, verse ricotta die verkocht wordt in een geperforeerd mandje (en daardoor vrij droog is) het geschiktst. De niet zo traditionele vulling van citroen en ricotta is heerlijk, maar je kunt de citroenrasp, honing en vanille prima vervangen door 30 gram fijngehakte pure chocolade en een extra theelepel suiker voor een traditionelere versie.

## CASSATELLE

### ZOETE GEFRITUURDE GEBAKJES MET CITROENRICOTTA

#### VOOR CA. 24 STUKS

1 eiwit, voor het bestrijken  
druivenpit-, arachide- of zonnebloemolie,  
voor het frituren  
poedersuiker, voor het bestuiven

#### Deeg

250 g tarwebloem, plus extra voor het  
bestuiven  
30 g fijne kristalsuiker  
snuf zout  
2 tl extra vierge olijfolie  
1 el marsala

#### Vulling

200 g verse, uitgelekte koemelkricotta (zie  
blz. 16)  
30 g fijne kristalsuiker  
gerasppte schil van 1 citroen  
¼ tl natuurlijk vanille-extract  
1 tl honing

Zeef voor het deeg de bloem in een middelgrote kom en meng de suiker en het zout erdoor. Klop met een houten lepel ook de olijfolie en marsala door de bloem en voeg geleidelijk 130 milliliter water toe tot er een samenhangend deeg ontstaat. Stort op een schoon werkvlak en kneed in circa 2 minuten glad en zacht. Doe in een kom, dek af met een omgekeerd bord en laat 30 minuten rusten.

Doe voor de vulling alle ingrediënten in een kom en klop glad met een vork (of meng de ingrediënten in een keukenmachine). Zet opzij tot gebruik.

Verdeel het deeg in tweeën en rol één portie uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een lap van 2 millimeter dik. Steek met een uitsteekvorm van 9 centimeter cirkels uit het deeg. Leg 2 volle theelepels ricottavulling op elke cirkel en bestrijk de rand lichtjes met wat eiwit (gebruik je vinger). Klap de deegcirkel dicht en druk de randen zachtjes aan; let erop dat je geen lucht insluit. Leg op een met bloem bestoven bakplaat en herhaal om de rest van de cassatelle te maken. Tip: je kunt eventuele deegrestjes weer samen kneden en uitrollen om extra cassatelle te maken.

Verhit voldoende olie in een diepe pan met zware bodem of in een friteuse tot 170 °C. Controleer de temperatuur door er een stukje deeg in te laten vallen. Als er veel bubbeltjes rond het deeg ontstaan en het gaat sissen, is de olie heet genoeg.

Frituur 2-3 cassatelle per keer, 3½-4 minuten, tot ze volledig goudbruin zijn; keer halverwege. Laat uitlekken op keukenpapier en laat iets afkoelen.

Bestuif met poedersuiker en serveer warm.