



Inhoudsopgave

In een oogopslag	6
Inleiding	10
Korte pasta	33
Lange pasta	89
Verse pasta	153
Gevulde pasta	221
Pasta-ovenshotels	273
Register	318

Porties: 4-6
Vorbereiding: 15 min.
Bereiding: 40 min.
Moeilijkheidsgraad: Makkelijk

Deze saus is erg populair in Rome, maar komt eigenlijk uit de prachtige stad Amatrice, in de omgeving van Lazio. Het traditionele gerecht gebruikt guanciale (gezouten varkenswang) in plaats van pancetta. Als je geen guanciale kunt vinden, is gewone pancetta net zo goed.

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

- 250 g guanciale of pancetta, in smalle dunne reepjes gesneden
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 kg rijpe tomaten, gepeld en gesneden
- 1 verse rode peper, ontdaan van zaadlijsten, en gesnipperd
- zout en vers gemalen zwarte peper
- 500 g spaghetti
- 1 el verse peterselie, fijnggehakt, om te garneren (optioneel)

Bak de pancetta in een grote koekenpan op middelhoog vuur in ongeveer 5 min. lichtbruin. Voeg de ui toe en bak in ongeveer 3-4 min. zacht. Voeg de tomaten en peper toe. Meng goed en breng op smaak met zout en peper. Dek half af en laat ongeveer 30 min. op laag vuur sudderen tot de tomaten goed zijn geslonken. Breng een grote pan met gezouten water aan de kook op hoog vuur. Kook de spaghetti al dente. Giet de pasta af en voeg toe aan de saus. Meng voorzichtig en serveer warm, gegarneerd eventueel met de peterselie.

Als je dit gerecht lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



SPAGHETTI MET PANCETTA EN CHAMPIGNONS



PAPPARDELLE MET GEHAKTSAUS



OPEN RAVIOLI MET PAPRIKA





Porties: 4-6

Vorbereiding: 1 uur
+ tijd om het pastadeeg te maken

Bereiding: 10-15 min.

Moeilijkheidsgraad: Moeilijk

CAPPELLETTI met kaas en peer

Pasta

- 1 keer het recept voor vers pastadeeg (zie pagina 22)

Vulling

- 250 g grof geraspte pecorino
- 250 g verse ricotta, uitgelekt
- 1 kleine peer, geschild, klokhuis verwijderd en grof geraspt
- 1 klein ei
- zout en vers gemalen witte peper

Om te serveren

- 4 el grof geraspte pecorino
- 90 ml gesmolten boter
- vers gemalen zwarte peper

Pasta: Maak het pastadeeg en laat 30 min. Rusten.

Vulling: Meng de pecorino, ricotta, peer, ei, zout en peper in een middelgrote kom. Maak de cappelletti volgens de instructies op pagina 28. Leg ze op een met bloem bestoven schone doek, totdat je ze gaat koken. Breng een ruime pan water met wat zout aan de kook. Kook de pasta in 2-3 porties al dente, ca. 3-4 min. per portie. Haal ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze uitlekken, en verdeel ze over de borden.

Om te serveren: Bestrooi de cappelletti met de pecorino, druppel wat boter erover en maak op smaak met wat zwarte peper. Serveer direct.

Als je dit gerecht lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



120 VOLKORENSPAGHETTI MET GORGONZOLA EN PEER



226 PECORINO EN PEER ANOLINI MET KANEELBOTER



254 CAPPELLETTI MET AUBERGINE EN CHOCOLADE