

Heerlijk Italiaans



Roberta Pagnier en Giovanni Caminita



© Roberta Pagnier & Giovanni Caminita
© 2013 24Kitchen Television BV
Uitgegeven door Karakter Uitgevers B.V., Uithoorn

Concept, receptuur en foodstyling:
24Kitchen

Vormgeving en artwork omslag en binnenwerk:
De Heeren van Vonder – www.dhw.nl

Fotografie:
Sam Walravens – www.samwalravens.nl

Met dank aan:
Linda Caminita
Dario Caminita
Antonette Sterrenburg (extensions Roberta)

Dit boek kwam mede tot stand in samenwerking met House of Talent.

ISBN 978 90 452 0712 4
NUR 440

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Niets uit deze uitgave mag worden openbaar gemaakt en/of verveelvoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Inleiding

Als je aan Italië denkt, denk je aan basilicum, tomaten, olijfolie, pasta en wijn, kortom, aan heerlijk eten. Als ik aan Italië denk, dan denk ik aan mijn moeder. Als ik haar mis kook ik Italiaans. En dat is precies wat koken voor mij betekent. Koken is ontspannend, en je tovert bij kinderen, vrienden en familie een lach op het gezicht als je iets lekkers op tafel zet. De keuken is een toevluchtsoord! Niet de plek die je wilt ontvluchten!

Ik ben gek op de Italiaanse traditie van lange tafels vol met lekkernijen en veel familie en vrienden. Koken, maar ook het eten, is het belangrijkste moment van de dag, het moment dat de familie bij elkaar komt. Ik ben gek op de liefde en passie die bijna alle Italianen voor eten hebben. Als je ooit een gesprek over eten tussen Italianen hebt aangehoord, begrijp je wat ik bedoel. Iedereen heeft er een mening over. En iedere familie heeft ook haar eigen bereidingswijze van gerechten.

In dit boek staan onze recepten. Voor een deel zoals wij ze van onze moeders hebben geleerd, en voor een deel zoals ik ze aan mijn kinderen zal leren.

Buon appetito!

Roberta

Salve.

Wie had ooit gedacht dat ik een kookboek uit zou brengen? Mijn oma moest eens weten, die zou zo trots op mij geweest zijn. Van haar heb ik de liefde en de passie voor het koken gekregen. Na een voetbalwedstrijd rende ik naar huis want ik wist dat *nonna petrotta* 'verse' tomatensaus had gemaakt.

Met dit kookboek wil ik proberen om de authentieke en originele recepten uit het zuiden over te brengen. Heel veel plezier met het lezen en voorbereiden van onze recepten. En vooral: geniet van deze heerlijke gerechten.

Buon appetito!

Giovanni





Inhoud ²



121
contorni



antipasti



09



58



piatti di domenica
135



26



41

primi piatti



87

secondi piatti



143

dolci





Giovanni: 'Telkens als ik crocché eet dan moet ik denken aan mijn jeugd in Italië. Bij de rosticceria, een soort snackbar, eten de Italianen dit gerecht vaak staand als snelle hap.'

Aardappelkroketjes

4 personen, ± 40 minuten

Ingrediënten

800 g kruimige aardappels
1 teentje knoflook
5 takjes bladpeterselie
4 eieren
100 g paneermeel
zout, versgemalen peper
50 g bloem
zonnebloemolie

Extra nodig

frituurpan
stamper

Bereiden

- * Breng een pan met water en zout aan de kook voor de aardappels.
- * Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels in circa 20 minuten gaar.
 - * Giet de aardappels af, stoom ze droog en maak er puree van.
 - * Pel en pers de knoflook. Pluk en hak de bladpeterselie fijn.
- * Meng de aardappelpuree met 2 eieren, knoflook, 1 eetlepel paneermeel en bladpeterselie en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
 - * Kluts de resterende eieren los en schenk ze op een diep bord. Verdeel het resterende paneermeel en de bloem over twee andere borden.
- * Maak kroketjes van circa 5 centimeter lang van de aardappelpuree en wentel ze eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door het paneermeel.
- * Verhit zonnebloemolie in een pan en bak de crocché om en om goudbruin of frituur ze circa 3 minuten in een frituur op 170 °C.

Crocché di patate



Giovanni's

Dit gerecht is lekker op brood met
een vleugje citroen erover.

dolci * primi piatti * secondi piatti * contorni * antipasti * piatti di domenica * dolci * primi piatti * second

Giovanni: 'Dit gerecht eet ik meestal overdag en wordt geserveerd bij de lunch of op een verjaardag. De bereiding vraagt wel wat tijd, maar als het eenmaal klaar is en je kunt gaan proeven zul je er zeker geen spijt van krijgen.'

Gefrituurde rijstballen

4 personen, ± 1 uur en 30 minuten

Ingrediënten

Risotto	olijfolie
2 l runderbouillon	150 g gehakt, half-om-half
1 kleine ui	1 dl witte wijn
4 el olijfolie	50 g geconcentreerde tomatenpuree
50 g roomboter	zout, versgemalen peper
500 g risotto	2 eieren
50 ml droge witte wijn	50 g bloem
2 mespuntjes saffraan	100 g paneermeel
	olie om in te frituren

Vulling

1/2 waspeen	Extra nodig
1 teentje knoflook	keukenmachine
4 takjes selderij	frituurpan
4 blaadjes basilicum	keukenpapier

Bereiden

Risotto

- * Pel en snipper de ui. Verhit de olijfolie en roomboter in een lage brede pan.
- * Fruit de helft van de ui circa 2 minuten en bewaar de rest voor later.
- * Verwarm of maak de bouillon.
- * Voeg de risotto toe en fruit de risotto tot de korrel glazig is.
- * Blus af met de witte wijn en voeg de saffraan toe. Voeg al roerend bouillon toe tot de korrel net onderstaat. Laat langzaam koken tot de bouillon opgenomen wordt door de rijst.
- * Voeg in 3 etappes de resterende bouillon toe.
- * De risotto is klaar als de korrel zacht is en in het midden nog een heel klein wit puntje heeft.
- * Zet de risotto in de koelkast om af te koelen.

Arancini con carne

Vulling

- * Schil de waspeen. Pel de knoflook.
- * Hak in de keukenmachine de resterende halve ui, de waspeen, selderij, knoflook en het basilicum fijn.
- * Verhit een scheut olijfolie in een pan en laat het geheel circa 3 minuten zachtjes sudderen. Voeg het gehakt toe en rul het circa 10 minuten. Voeg al roerend de wijn toe.
- * Voeg de tomatenpuree toe en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
- * Laat circa 20 minuten koken en zet het vuur uit.

Arancini con carne

- * Verwarm de frituurpan voor op 180 °C.
- * Maak een kleine soeplepel en je handen nat met water. Vul de soeplepel met risotto. Maak een gat ter grootte van je duim en vul de bal met vleesvulling. Maak de bovenkant dicht met risotto.
- * Klop de eieren los.
- * Kneed de risotto met vulling tot een bal en wentel door de bloem.
- * Haal de risottobal door de eieren en rol hem door het paneermeel.
- * Frituur de ballen in circa 5 minuten goudbruin.
- * Laat ze uitlekken op keukenpapier.





Giovanni: 'Dit gerecht serveer ik meestal koud. Het smaakt uitstekend bij een stuk vlees of kip.'

Caponata

4 personen, ± 30 minuten

Ingrediënten

3 paprika's	50 g rozijnen
3 aubergines	150 g groene olijven zonder pit
olijfolie	200 ml tomatensaus
2 uien	5 el rodewijnazijn
1 wortel	2 tl kristalsuiker
1 stengel bleekselderij	1/2 bosje basilicum
1 el kappertjes	versgemalen peper
50 g pijnboompitten	8 plakken boerenbrood



15

Bereiden

- * Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in blokjes.
 - * Snijd de aubergines in blokjes.
- * Verhit een scheutje olie in een pan en bak de aubergines circa 5 minuten goudbruin en gaar. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit de pan opnieuw en bak de paprika's circa 5 minuten tot ze zacht zijn.
 - * Laat de paprika's uitlekken op keukenpapier.
 - * Pel en snijd de uien in halve ringen.
 - * Schil en snijd de wortel in plakjes en snijd de bleekselderij in stukjes.
 - * Verhit een scheut olie in een pan en fruit de ui, bleekselderij en wortel.
- * Roer de aubergines, paprika's, kappertjes, pijnboompitten, rozijnen en olijven erdoor.
- * Blus af met de tomatensaus en azijn en breng op smaak met suiker, basilicum en versgemalen peper.
 - * Serveer het brood bij de caponata.

Caponata