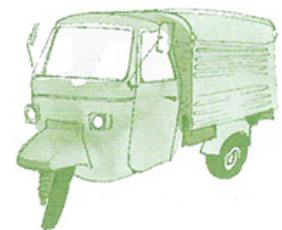
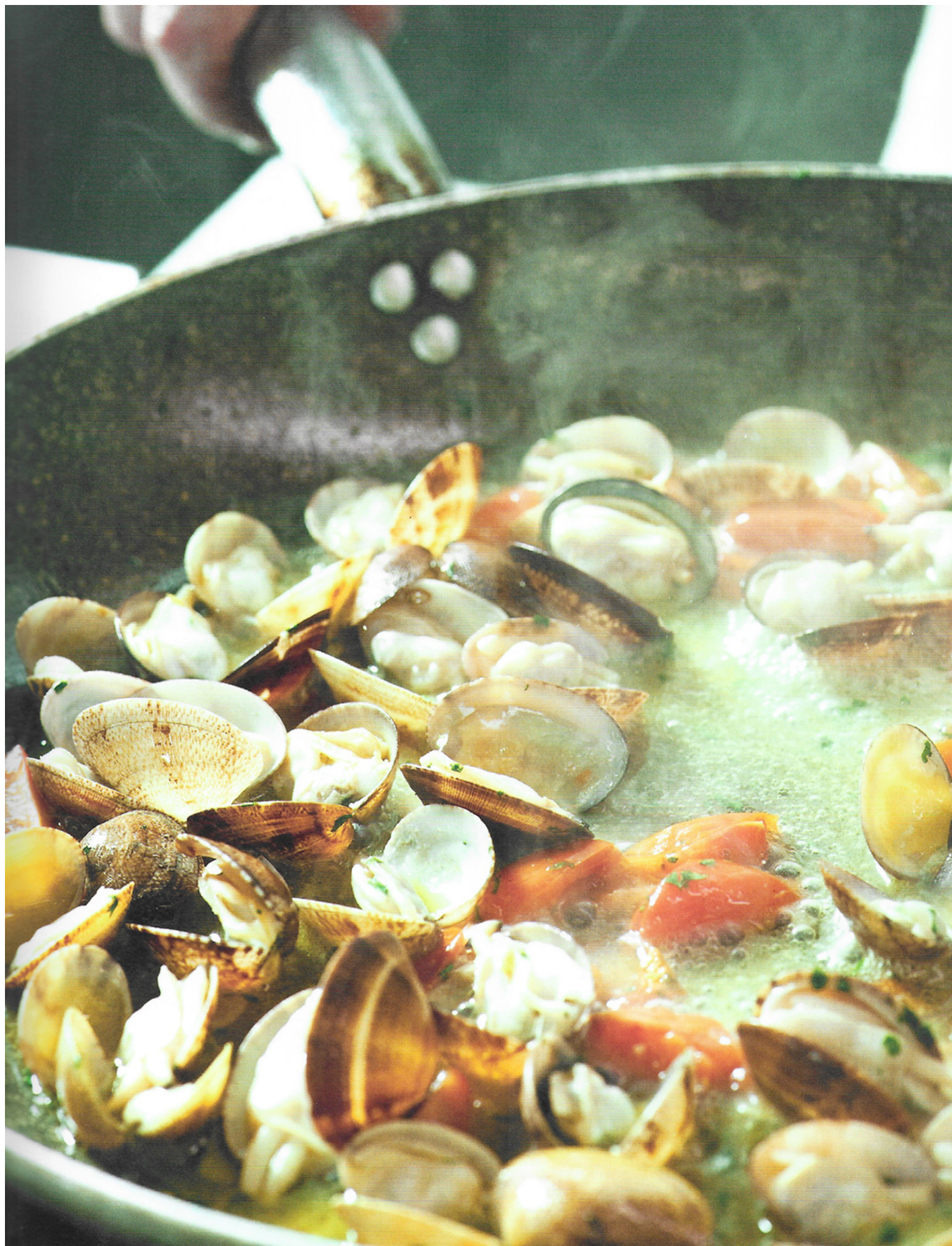




INHOUD

Inleiding	6
Noordoost-Italië	8
Verwarmende heldere soepen, polenta en risotti voeren de boventoon in de noordoostelijke regio's van Italië. Tel daarbij enkele van de mooiste groenten van het land en u heeft een menu dat zowel aards als elegant is.	
Noordwest-Italië	64
De bossen hier bieden een rijke oogst, van zwarte en witte truffels tot hazelnoten voor gebak. Aan de kust vindt u recepten die gezouten ansjovis, tonijn en gedroogde kabeljauw een hoofdrol geven.	
Midden-Italië	124
Van verse pasta's met aromatische porcini tot donkere wildstoofpotjes: de regio's in het hart van Italië weten wel raad met enkele van de mooiste Italiaanse producten.	
Zuid-Italië	174
De mediterrane keuken op zijn meest iconische wijze, met vers geroosterde vissen, citrusaroma's en salades met verse kruiden. besprenkeld met weinig meer dan een scheut groene plaatselijke olijfolie.	
Basisrecepten	264
Herkomst van de recepten	266
Register	268
Dankbetuiging	270





NOORDOOST-ITALIË

Verwarmende heldere soepen, romige troostrijke polenta en risotti voeren de boventoon in de noordoostelijke regio's van Italië. Tel daarbij enkele van de mooiste groenten van het land - de sierlijk krullende radicchio, artisjokken die zo in een bloemstuk zouden passen en vergeten wortelgroenten van de uitlopers van de Alpen - en u heeft een menu dat zowel aards als elegant is.

1

PARMEZAANSE-KAASBAL-
BALLETJES IN KIPPEN-
LON MET MOESTUIN-
GROENTEN

*I soffici ai tre parmigiani in
brodo di gallina fidentina con
verdure dell'orto*

blz. 10

2

VIJF RIJPINGSFASES
VAN PARMEZAANSE
KAAS

*Cinque stagionature di
Parmigiano Reggiano*

blz. 14

3

KNOEDELS MET
GRAUKÄSE

Pressknodel

blz. 20

4

CICCHETTI MET
KABELJAUWMOUSSE

*Buccalà mantecato
del Bancogiro*

blz. 24

5

TORTELLINI IN
BOUILLON

Tortellini in brodo

blz. 28

6

RISOTTO VAN ISOLA
DELLA SCALA

Risotto all'isolana

blz. 32

7

TAGLIOLINI MET LANGOUS-
TINES & VENETIAANSE
ARTISJOKKEN

*Tagliolini con scampi e
carciofi*

blz. 36

8

POMPOEN-TORTELLI

Tortelli di zucca

blz. 42

9

LANGZAAM GEBRADEN
SPEENVARKEN MET
KOMIJN, CANEDERLO-
KNOEDELS & KOOL-
SALADE

*Stinco di maialino,
insalata di cappuccio,
canederlo al torcione e
salsa al cumino*

blz. 46

10

TAGLIATELLE MET
BOLOGNESESAUS

Tagliatelle al ragù

blz. 52

11

RISOTTO MET
RADICCHIO DI TREVISO
& PROSECCO

*Risotto al Radicchio di
Treviso e prosecco*

blz. 56

12

TIRAMISU

Tiramisù

blz. 60



'Kabeljauw wordt gedroogd in de zon en wind zonder zout, en omdat hij niet vet is, wordt hij zo hard als hout. Om kabeljauw te kunnen eten kloppen de koks met de achterkant van hun mes net zolang op de vissen tot ze flinterdun zijn geworden. Dan brengen ze ze op smaak met boter en specerijen.'

Pietro Querini, de 15e-eeuwse Venetiaanse handelaar die naar verluidd de baccalà van Noorwegen naar Italië heeft gebracht.

CICCHETTI MET KABELJAUWMOUSSE

Baccalà mantecato del Bancogiro

Voor 6-8 personen

Bereiding 1 u en 30 min., excl. het weken van de baccalà (36 u)

500 g geweekte en gewassen (zie recept)
baccalà (stokvis, ongezouten gedroogde kabeljauw)

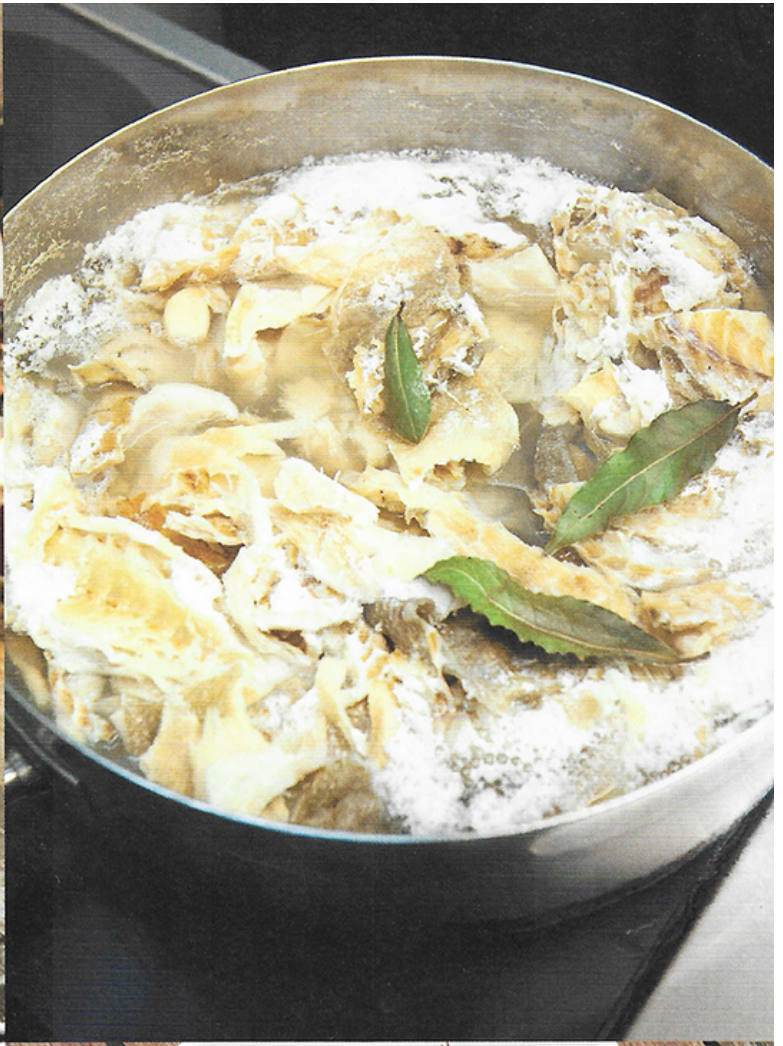
2 laurierblaadjes (voor de pan)

1 teen knoflook (een halve voor in de pan en een halve gehakt voor door de mantecato)

1 l zonnebloemolie

zout en peper, naar smaak

- 1 Doe de gedroogde baccalà in een kom met water dat u zeer regelmatig ververst gedurende 36 uur; zo wordt de vis zacht.
- 2 Verwijder eventuele graten, vinnen en schubben. Verwijder terwijl u dit doet de eventuele huid die loskomt.
- 3 Kook de vis in een braadpan met vers, licht gezouten water met de laurierblaadjes en ½ teentje knoflook. Roer regelmatig en verwijder het schuim dat aan het oppervlak komt drijven terwijl de vis borrelt.
- 4 Giet de vis na circa 45 minuten af en gooi de knoflook en laurier weg. Leg de vis in een serveerkom met hoge zijanten. Bestrooi met de resterende (gehakte) knoflook plus zout en peper.
- 5 Verhit 1½ l water en de olie elk apart en klop ze, zodra ze elk de juiste temperatuur hebben bereikt (tussen de 60 en 80 °C), om en om voorzichtig door het vismengsel. Gebruik een garde of houten lepel en zorg dat de olie en het water snel een emulsie vormen en opgenomen worden in het mengsel.
- 6 Blijf kloppen en voeg daarbij zout en peper naar smaak toe, tot het mengsel een gladde, romige puree wordt met een mousseachtige textuur. Misschien heeft u iets meer of minder olie en water nodig, afhankelijk van de absorptie door de vis.
- 7 Serveer op polenta-crostini of dunne sneetjes geroosterde ciabatta, bestreken met olie.



POMPOEN- TORTELLI

Tortelli di zucca

Voor 5-6 personen

*Vorbereiding & bereiding 45 min.
voor de vulling, ca. 45 min. voor het
snijden en vullen van de pasta*

Voor de pasta

600 g verse eierpasta (zie blz. 264)
of kant-en-klare pastavellen van een
goede Italiaanse deli
1 el boter, gesmolten

Voor de vulling

1 kg vrucht vlees van oranje of
flespompoen, in grove stukken
2-3 el extra vergine olijfolie
150 g versgeraspte Grana Padano
150 g Mostarda di Cremona
(mosterd-fruitchutney; te koop bij de
meeste goede Italiaanse deli's),
gehakt
150 g amaretti (koekjes), gehakt
snufje versgeraspte nootmuskaat
rasp van 1 biologische citroen
100 g verse broodkruimels
zout en peper, naar smaak

1

Voor de vulling: verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de stukken pompoen op een bakplaat, besprenkel ze met de olijfolie en bestrooi met zout en peper. Rooster ze 40 minuten in de oven, of tot ze gaar en zacht zijn.

2

Pureer de pompoen en voeg de geraspte Grana Padano, gehakte mosterd-fruitchutney, gehakte amaretti, nootmuskaat, citroenrasp en verse broodkruimels toe.

3

Roer alles nog eens goed door en breng verder op smaak. Het mengsel moet een dikke puree vormen. Als het waterig is, voeg dan wat extra broodkruimels toe. Laat de vulling opstijven in de koelkast terwijl u de pasta uitrolt.

4

Rol voor de tortelli de pasta uit tot een dikte van circa 2 mm. Snijd met een deegwiel de pasta in rechthoeken van ongeveer 5 x 7 cm. Met een liniaal gaat dat gemakkelijker.

5

Leg circa 1 volle theelepel van de vulling op de helft van elke rechthoek. Vouw de andere helft over de vulling heen alsof u een boekje dichtdoet en druk de randen zachtjes op elkaar met uw vingertoppen; voorkom dat er luchtballen in de pakketjes komen.

6

Doe de tortelli in een ruime hoeveelheid gezouten water en kook ze circa 6 minuten. Proef er eentje om te kijken of ze gaar zijn en giet ze dan voorzichtig af.

7

Serveer onmiddellijk met gesmolten boter en geraspte Grana Padano.

Tip

Flespompoen is overal te koop en is minder waterig dan de rassen die rondom Mantua worden aangeboden.



