

ROBERTA PAGNIER

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:

Groentebijbel

Visbijbel

Bakbijbel

BBQbijbel

Vleesbijbel

Pizzabijbel

Soepbijbel

PASTABIJBEL

VAN AGNOLOTTI TOT RIGATONI
EN VAN TAGLIATELLE TOT ZITE

© 2017 Roberta Pagnier
© 2017 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam

Tekst en receptuur Roberta Pagnier
Tekst Lotje Deelman
Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijs Koelemeijer
Zetwerk Atelier van Wageningen
Culinaire redactie Lars Hamer
Redactie Suzanne Krom
Auteursfoto Stef Nagel
Fotografie Simone van den Berg
Styling Alexandra Schijf
Assistent Styling Nikee Blanke

Deze uitgave kwam tot stand door bemiddeling van The Fame Game Books
Met dank aan kookwinkel Oldenhof en Casa Vivante

ISBN 978 90 488 3691 8
ISBN 978 90 488 3690 1 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

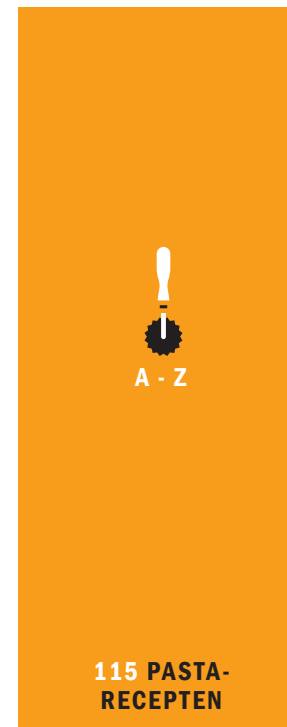
Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

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



7 VOORWOORD
10 HOE GEBRUIK IK DIT BOEK
12 GESCHIEDENIS VAN DE PASTA
16 PASTA RULES
18 PASTA KOKEN
20 SOORTEN PASTA
30 INGREDIËNTEN
36 KEUKENGEREI



A	117 AGNOLOTTI
B	123 BUCATINI
C	135 CANNELLONI, CAPELLINI, CARMELLE, CASERECCHE, CONCHIGLIE
D	167 DITALONI
F	173 FARFALLE, FETTUCCINE, FREGULA, FUSILLI
G	199 GNOCCHI
L	221 LASAGNE, LINGUINE
M	251 MACCHERONI, MAFALDINE, MALTAGLIATI
O	283 ORECCHIETTE
P	295 PACCHERI, PAPPARDELLE, PENNE, PIPE RIGATE
R	329 RAVIOLI, RIGATONI
S	361 SPAGHETTI
T	389 TAGLIATELLE, TAGLIOLINI, TORTELLI, TORTELLINI, TORTIGLIONI, TRENETTE
Z	423 ZITE

429 DANKWOORD
431 RECEPTENINDEX
439 REGISTER
447 ADRESSEN & LINKS



VOORWOORD

Heb je Italianen weleens over eten horen praten? Het lijkt net of ze ruzie hebben, zo verhit en vol passie gaat het eraan toe. Dat komt omdat dé Italiaanse keuken eigenlijk niet bestaat. Italië bestaat als staat pas sinds 1870, daarvoor was het een ratjetoe van landen en kleine staatjes. Maar wat dit bijeengeraapte zootje deelde, was een culinaire traditie. Recepten die van moeder op dochter werden overgedragen. Elke streek, elk dorp en iedere familie heeft zijn eigen tradities, en o wee als je die in twijfel trekt.

Mijn moeder, Annamaria Bassi, was Italiaanse. Ze ontmoette mijn vader op een feestje toen hij voor zijn werk tijdelijk in Milaan woonde. Ze werden stapelverliefd en mijn moeder aarzelde dan ook geen moment toen mijn vader terugging naar Nederland. Ze propte al haar bezittingen in haar kleine Italiaanse autootje en reed linea recta naar Amsterdam. Nog geen jaar later werd ik geboren. Thuis spraken we Italiaans, omdat mijn moeder – zoals een echte Italiaanse betaamt – nauwelijks een woord Nederlands sprak. Tot mijn grote verdriet overleed mijn moeder na een lang en slopend ziekbed toen ik nog klein was. Wat betreft eten was ik toen al helemaal veritaliaanst. Ik lustte geen aardappels, en ook de rest van de Hollandse pot vertikte ik te eten. Ik denk dat ik me afzette tegen mijn Hollandse afkomst, want ondertussen houd ik gerust ook wel van een stampotje. Toen ik ging puberen besloot ik mezelf Italiaans te leren koken aan de hand van Italiaanse kookboeken, maar het zijn vooral de herinneringen aan het eten van mijn Italiaanse familie die me tijdens het koken hielpen. En dat is trouwens nog steeds zo.

Toen mijn moeder nog leefde, gingen we vaak naar Italië. Daar kookten we samen en aten we met de hele familie aan mooi gedekte tafels. Het was altijd een bijzonder moment en er werd uitgebreid de tijd voor genomen. Uiteraard elke avond, maar soms ook tussen de middag. Het eten was niet ingewikkeld – op tafel verscheen een lekkere pasta, een eenvoudige salade, mooie kazen en broden – maar de tijd die werd genomen om samen van een maaltijd te genieten, was des te belangrijker. Ik hoef maar aan zo'n gezellige familiemaaltijd te denken en de smaken van Italië komen bij me naar boven. En die smaken probeer ik in mijn recepten na te bootsen.

Gek genoeg heeft ook de achtergrond van mijn vader ervoor gezorgd dat ik pasta in mijn genen heb. Mijn Nederlandse grootvader was eigenaar van een deegwarenfabriek in Maastricht: de macaroni- en vermicellifabriek J. Pagnier fils & Co's, die sinds 1840 van vader op zoon werd doorgegeven. Mijn vader heeft het familiebedrijf niet overgenomen, want in die tijd kwamen de grote fabrieken op en het leek mijn grootvader een te kwetsbare toekomst voor mijn vader. De fabriek werd verkocht aan Honig en het familiebedrijf kwam in 1967 ten einde.

Je kunt me al mijn hele leven op elk moment van de dag (en elke dag van het jaar) een bord pasta voorschotelen. Logisch, met zo'n achtergrond. Een koolhydraatvrij dieet is voor mij dan ook een regelrechte nachtmerrie. Een leven zonder pasta kan ik me gewoon niet voorstellen. Wat ik los van mijn spaghettigenen zo geweldig vind aan de Italiaanse keuken, is dat de recepten vaak zo simpel zijn. Hoe beter de kwaliteit van de ingrediënten, hoe lekkerder het eindresultaat. Dat klinkt heel vanzelfsprekend, koken met goede, verse en lokale producten, maar het feit dat dat pas de laatste jaren een trend is in ons land, zegt genoeg. In Italië weten ze dat al veel langer...

Koken en liefde voor eten overdragen vind ik een van de leukste, mooiste en meest waardevolle dingen die er zijn; ik besteed er mijn leven aan. Als het over de Italiaanse keuken gaat, krijgt koken een extra, emotionele dimensie voor me. Op het moment dat ik dit boek schrijf, ben ik zwanger van mijn tweede kind. Ik hoop de smaken van mijn familie ook door te kunnen geven aan mijn dochter Anna en haar nieuwe broertje of zusje. Al zal dat wel lukken, want we eten mijn favoriete pastarecept (bucatini all'Amatriciana) zelfs elke week! Blijkbaar zit het met de genen wel goed, want mijn dochter vraagt – zelfs na het bedenken, schrijven, testen en hertesten van de recepten in dit boek – bijna elke dag om pasta. Maar je hoeft geen Italiaanse genen te hebben om overheerlijke pasta's te maken. Volgens Anna maakt mijn vriend Vincent ondertussen net zo'n lekkere Amatriciana als mama, en dat wil wat zeggen! Ook voor pasta geldt: oefening baart kunst.

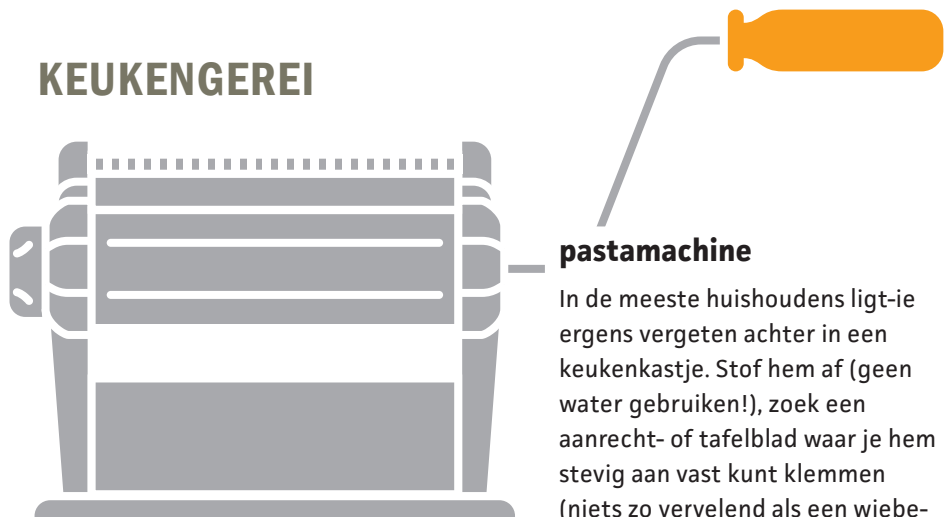
Het voelt als een eer om dit boek te mogen schrijven. Mijn moeder zou vast en zeker heel erg trots op me zijn geweest. Daarom draag ik dit boek aan haar op.

Mamma, per te!

Roberta

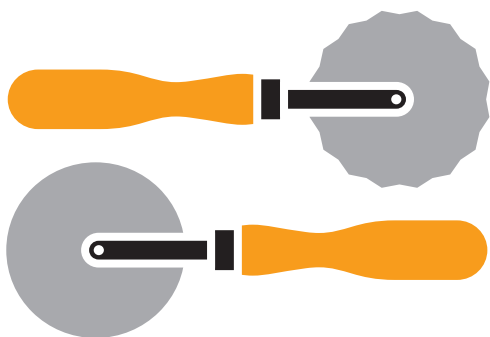


KEUKENGEREI



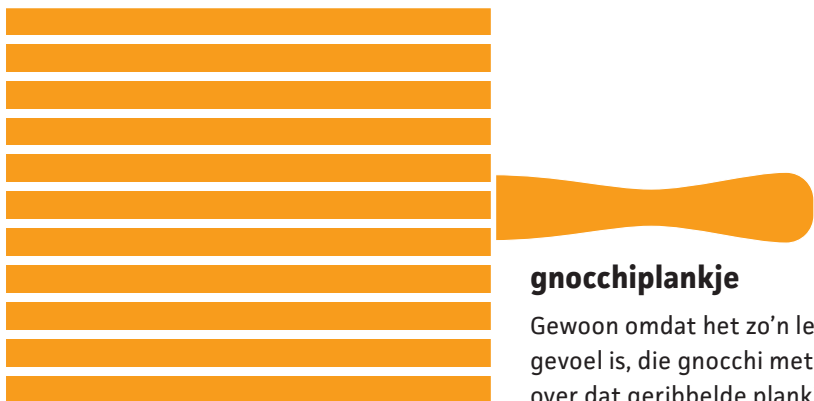
pastamachine

In de meeste huishoudens ligt-ie ergens vergeten achter in een keukenkastje. Stof hem af (geen water gebruiken!), zoek een aanrecht- of tafelblad waar je hem stevig aan vast kunt klemmen (niets zo vervelend als een wiebelige pastamachine) en ontdek hoe simpel het werkt. Echt.



pastawieltje

Er bestaan gladde en gekartelde pastawieltjes. Koop ze allebei. Je wilt je koksmes niet verpesten op je aanrechtblad, en door de wieltjes heen en weer te bewegen snij je veel handiger en sneller dan met een mes.

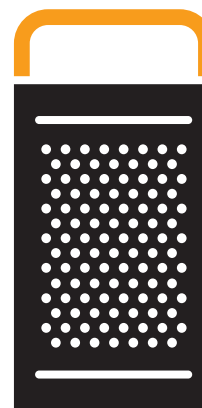


gnocchiplankje

Gewoon omdat het zo'n lekker gevoel is, die gnocchi met je vinger over dat geribbelde plankje rollen.

foodprocessor

Vullingen voor gevulde pasta zijn heel handig te maken in een foodprocessor; met de hand krijg je de ingrediënten meestal niet zo fijn gesneden en zo goed gemengd.



rasp

Er bestaat maar één goed merk rasp: Microplane. Zowel voor harde kazen als Parmezaan en pecorino als voor citroenrasp absoluut onmisbaar.



keukenmachine met deeghaak

Wat je inlevert aan romantiek door niet met de hand te kneden, krijg je terug in tijd: terwijl de machine kneedt maak je je saus of vulling.



pastaopzetstuk keukenmachine

Pasta maken in de keukenmachine is snel en handig. Gebruik dan ook meteen het opzetstuk om vellen, tagliolini of tagliatelle mee te maken.

PASTADEEG MAKEN MET DE HAND



PASTA MET ZACHTE 00-BLOEM IS MAKKELIJKER TE MAKEN MET DE HAND DAN PASTA MET DURUMBLOEM OF SEMOLINA. HET DEEG IS SOEPELER EN MINDER STUG. DE TOEVOEGING VAN OLIE MAAKT HET DEEG WAT MAKKELIJKER TE KNEDEN. TOEgegeven: het is sneller en handiger met de machine, maar minder onthaastend, en het voelt gewoon ietsje minder zelfgemaakt en minder Italiaans. De ingrediënten van het basisrecept voor verse pasta vind je op blz. 96.



1 Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Zeef de bloem met het zout in een berg op een grote houten plank of direct op het werkblad. Maak een kuil in het midden.



2 Klop de eieren los met de olijfolie en giet het mengsel in het midden van de kuil.



3 Meng met je vinger-
toppen vanuit het
midden de vloeibare
ingrediënten met de
vaste. Zorg ervoor dat
de rand van bloem heel
blijft, anders stroomt
het eimengsel weg.



4 Kneed het deeg
hartstochtelijk. Duw
het deeg met de muis
van je hand op het
werkblad en draai het
telkens een slag.

AGNOLOTTI



AGNOLOTTI KOMEN UIT PIEMONTE IN HET NOORDWESTEN VAN ITALIË, DE STREEK WAAR OOK DE WITTE TRUFFEL VANDAAN KOMT. OORSPRONKELIJK MAAKTEN DE MAMMA'S DE VULLING VAN DE AGNOLOTTI MET RESTJES VLEES VAN DE DAG ERVOOR. AGNOLOTTI KUNNEN ZOWEL VIERKANT ZIJN ALS DE VORM VAN HALVEMAANTJES HEBBEN.



1 Maak het deeg en de vulling volgens de aanwijzingen in het recept (zie blz. 119). Maak pastavellen. Bestuif een ruim, schoon en droog werkblad zonder obstakels met bloem.



2 Leg een pastavel op het werkblad. Steek met een ronde steker van circa 10 centimeter doorsnee cirkels uit het deeg.



3 Spuit met een spuitzak hoopjes vulling in het midden van elke cirkel. Je kunt ook 2 theelepels gebruiken.



4 Bestrijk het deeg rondom de vulling met behulp van een kwastje met een beetje water. Wees zuinig met water, dit is alleen om het deeg te laten plakken; als je te veel water gebruikt, bereik je het tegenovergestelde effect.



5 Vouw de ene helft van de cirkels over de vulling en de andere helft van het deeg rondje.

KASTANJEPASTADEEG



1 Zeef de witte bloem en het kastanjemeel met het zout op het aanrecht en maak een flinke kuil in het midden.

2 Klop de eieren los met de olijfolie. Schenk het eimengsel in de kuil en roer met een vork of met je vingers de bloem door het eimengsel. Let wel op dat de rand van bloem heel blijft, anders stroomt het eimengsel weg. Meng alles door elkaar tot een homogene massa en kneed het deeg circa 15 minuten tot het soepel en elastisch aanvoelt. Dit is iets harder werken dan met alleen witte bloem. Duw het deeg met de muis van je hand op het werkblad en draai het telkens een slag. Als het deeg te droog aanvoelt, kun je nog wat lauw water toevoegen. Als het te nat aanvoelt, voeg je nog wat bloem toe.

3 Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

INGREDIËNTEN

- 300 g bloem type 00 + extra om te bestuiven
- 100 g kastanjemeel
- ½ tl zout
- 3 eieren, op kamertemperatuur
- 2 el olijfolie extra vergine

BOEKWEITPASTADEEG



1 Zeef de witte bloem en het boekweitmeel met het zout in een grote kom en maak een flinke kuil in het midden. Schenk het water in de kuil en roer met een vork of met je vingers door het meel. Meng alles door elkaar tot een kruimelige massa en haal het dan uit de kom naar het met bloem bestoven aanrecht. Kneed het deeg circa 15 minuten tot het soepel aanvoelt. Omdat boekweit geen gluten bevat en je nauwelijks witte bloem toevoegt is het hartstochtelijk kneden van groot belang. Vorm een soort schijf en druk die steeds weer plat. Als het deeg te droog aanvoelt, kun je nog wat lauw water toevoegen. Als het te nat aanvoelt, voeg je nog wat meel toe.

2 Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 60 minuten rusten op kamertemperatuur. Boekweitmeel doet er wat langer over om alle ingrediënten op te nemen; het heeft dus een langere rusttijd nodig.

INGREDIËNTEN

- 100 g bloem type 00 + extra om te bestuiven
- 400 g boekweitmeel
- ½ tl zout
- 300 ml (mineraal) water

PASTARECEPTEN



A AGNOLOTTI **117** **B** BUCATINI **123**

C CANNELLONI, CAPELLINI, CARAMELLE, CASERECCE, CONCHIGLIE **135** **D** DITALONI **167**

F FARFALLE, FETTUCCINE, FREGULA, FUSILLI **173** **G** GNOCCHI **199** **L** LASAGNE, LINGUINE **221**

M MACCHERONI, MAFALDINE, MALTAGLIATI **251** **O** ORECCHIETTE **283**

P PACCHERI, PAPPARDELLE, PENNE, PIPE RIGATE **295** **R** RAVIOLI, RIGATONI **329** **S** SPAGHETTI **361**

T TAGLIATELLE, TAGLIOLINI, TORTELLI, TORTELLINI, TORTIGLIONI, TRENETTE **389** **Z** ZITE **423**

A

AGNOLOTTI



AGNOLOTTI UIT PIEMONTE



AGNOLOTTI KOMT UIT PIEMONTE IN HET NOORDWESTEN VAN ITALIË. OORSPRONKELIJK MAAKTEN DE MAMA'S VAN PIEMONTE DE AGNOLOTTI MET RESTJES GEBRADEN VLEES VAN VOORGAANDE DAGEN, MAAR BIJ ONS THUIS BLIJFT DAT NOOIT OVER. HIERBIJ DUS EEN VOLLEDIG RECEPT.

1 Verwarm de bouillon in een steelpan.

2 Kruid het rundvlees en het kalfsvlees royaal met zout en peper. Verhit een scheutje olijfolie en een klontje boter in een grote braadpan en schroei hierin het rundvlees en kalfsvlees rondom goudbruin.

3 Pureer de ui, bleekselderij, wortel, knoflook en rozemarijn in de keukenmachine. Schep bij het vlees en fruit circa 3 minuten. Blus af met de rode wijn en een schep bouillon. Leg het deksel schuin op de braadpan en braad het vlees in circa 3 uur gaar terwijl je af en toe een lepel bouillon toevoegt. Er ontstaat zo ook een heerlijke jus. Bewaar deze als het vlees gaar is voor het garneren van de agnolotti.

4 Maak het deeg voor verse pasta (zie blz. 96) met de hoeveelheden uit dit recept. Omwikkel het deeg met plasticfolie en laat het circa 1 uur rusten.

5 Verhit een pan en verwarm hierin de spinazie met het aanhangende water van het wassen en een snufje zout, tot deze is geslonken. Druk zo veel mogelijk vocht uit de spinazie en schep in de keukenmachine. Voeg het gebraden vlees en de gekookte ham toe en hak fijn.

PASTADEEG

- 300 g bloem type 00 + extra om te bestuiven
- 3 eieren, op kamertemperatuur
- 2 el olijfolie extra vergine
- ½ tl zout

VULLING:

- 2 l runderbouillon
- 500 g riblap
- 200 g kalfswang
- 1 ui, gepeld
- 2 stengels bleekselderij inclusief blad
- 1 wortel, geschild
- 2 tenen knoflook, gepeld
- 2 takjes rozemarijn, gerist
- 200 ml rode wijn
- 300 g spinazie
- 100 g gekookte ham, in blokjes
- 2 eidooiers
- 1 ei
- 60 g Parmezaanse kaas, geraspt
- snufje nootmuskaat, vers geraspt
- ½ bosje salie, geplukt
- boter
- olijfolie extra vergine
- zout en peper

FARFALLE MET GARNALEN, MASCARPONE, DOPERWTEN EN PISTACHE



KINDEREN VINDEN DEZE PASTA VAAK HEERLIJK. JE KUNT DE GARNALEN EVENTUEEL NOG VERVANGEN DOOR HAM. OF LAAT ZE WEG VOOR EEN VEGETARISCHE VERSIE. GEBUIK VROEG IN DE ZOMER VERSE DOPERWTEN, WANT DIE ZIJN HET ALLERLEKKERST. DE REST VAN HET JAAR KUN JE PRIMA MET DIEPVRIES-DOPERWTEN WERKEN.

1 Breng een pan water met zout aan de kook en kook de farfalle beetgaar volgens de bereidingswijze op de verpakking. Houd een beetje kookvocht apart.

2 Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en fruit op laag vuur de sjalot en knoflook circa 3 minuten tot deze zacht en glazig zijn. Schep de mascarpone en doperwten bij de ui en verwarm. Als de saus te droog is, kun je een beetje kookvocht van de pasta toevoegen. Roer de Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met peper en eventueel wat zout.

3 Roer de garnalen en de farfalle door de saus. Verwarm nog circa 2 minuten.

4 Garneer met de pistachenoten en serveer.

INGREDIËNTEN

- 350 g gedroogde farfalle
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 200 g mascarpone
- 200 g doperwten
- 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 150 g Hollandse garnalen
- 2 el ongezouten pistachenoten, grof gehakt
- olijfolie extra vergine
- zout en peper



FETTUCCHINE MET VONGOLE, ARTISJOKKEN EN SINAASAPPEL



KOKKELS ZIJN EEN GOED ALTERNATIEF VOOR DE DOORGAANS PRIJZIGE VONGOLE UIT ITALIË. JE KUNT DE KOKKELS OP DEZELFDE MANIER BEREIDEN ALS DE VONGOLE.

1 Controleer de vongole en doe ze weg als ze stuk zijn. Tik de nog openstaande vongole op de rand van het aanrecht. Als de schelp uiteindelijk wel dichtgaat is hij nog goed. Leg de gecontroleerde vongole in een ruime bak met water en spoel goed schoon.

2 Verhit een scheutje olijfolie in een grote hapjespan en bak de vongole circa 2 minuten op hoog vuur tot ze allemaal open zijn. Haal $\frac{2}{3}$ van alle vongole uit de schelp. Bewaar het kookvocht.

3 Snijd de steel van de artisjok eraf. Snijd dan van de bovenkant van de artisjok ongeveer de helft tot driekwart weg, zodat enkel de bodem overblijft. Pluk de blaadjes van de rand. Schep het 'hooi', het harige, vezelige binnenste, met een lepel weg. Snijd het hart van de artisjok in plakjes.

4 Breng een pan water met zout aan de kook en kook de fettuccine beetgaar volgens de bereidingswijze op de verpakking.

5 Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak hierin circa 3 minuten de artisjokken, knoflook en sinaasappelrasp.

INGREDIËNTEN

- 350 g gedroogde fettuccine
- 1 kg vongole
- 3 artisjokken
- 2 tenen knoflook, in plakjes
- 1 sinaasappel, rasp en sap
- 200 ml witte wijn
- $\frac{1}{2}$ bosje bladpeterselie
- olijfolie extra vergine
- zout en peper

6 Voeg de vongole toe en blus af met de witte wijn, het kookvocht van de vongole en 2 eetlepels sinaasappelsap. Breng op smaak met peper en eventueel wat zout.

7 Garneer met de peterselie, de vongole in de schelp en een scheutje olijfolie.





FUSILLI MET SPINAZIEPESTO

SPINAZIEPESTO IS OOK HEERLIJK BIJ EEN STUKJE GEGRILD VLEES. JE KUNT DE PESTO ENKELE DAGEN IN EEN WECKPOTJE IN DE KOELKAST BEWAREN. GIET ER EEN DUN LAAGJE OLIJFOLIE OP EN SLUIT HET POTJE GOED AF.

1 Breng een pan water met zout aan de kook en kook de fusilli beetgaar volgens de bereidingswijze op de verpakking. Houd een beetje kookvocht apart.

2 Doe de knoflook met een paar zoutkorrels in de vijzel en stamp ze fijn. Draai vervolgens heen en weer tot je een fijne knoflookpasta hebt. Schep de spinazie en basilicum erbij met wat grof zeezout. Houd een paar kleine spinazieblaadjes achter voor de garnering. Blijf stampen en draaien tot de spinazie fijngestampt is.

3 Voeg de amandelen en citroenrasp toe en stamp fijn in de vijzel tot je een smeùige massa hebt. Stop pas als de amandelen heel erg fijn zijn. Voeg beetje bij beetje de pecorino en de Parmezaanse kaas toe. Als laatste giet je beetje bij beetje de olijfolie erbij, tot de pesto de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met een beetje citroensap en peper. Roer de ricotta erdoor.

4 Meng de pesto door de fusilli. Roer er eventueel nog wat kookvocht door als de pasta te droog wordt

5 Garneer met de kleine spinazieblaadjes en de geschaafde Parmezaanse kaas.

INGREDIËNTEN

- 350 g gedroogde fusilli
- ½ teen knoflook
- ¼ tl grof zeezout
- 150 g spinazie
- ½ bosje basilicum
- 1 el blanke amandelen
- ½ citroen, rasp en sap
- 20 g pecorino, fijngeraspt
- 20 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt
- 100 ml olijfolie extra vergine
- 100 g ricotta
- 40 g Parmezaanse kaas, geschaafd
- zout en peper

M

MACCHERONI

MAFALDINE

MALTAGLIATI

MACCHERONI ALLA MUGNAIA **253** MACCHERONI AL FORNO ROSSI **254**

MACCHERONI AL FORNO BIANCHI **257** TIMPANO VAN MACCHERONI **258**

MACCHERONI MET PANGRATTATO **261** MACCHERONCINI MET GORGONZOLA **265**

MAFALDINE MET RADICCHIO, BRIE EN ROOM **266** MAFALDINE MET HAM EN DOPERWTEN **268**

MAFALDINE MET AARDAPPELS EN GEROOKTE SCAMORZA **269**

MAFALDINE MET SAFFRAAN, ROOM, TIJM EN KALFSGEHAKT **271**

SAFFRAANMALTAGLIATI MET KIKKERERWTEN, SPINAZIE EN PECORINO **272**

MALTAGLIATI MET BIEFSTUK, TOMAATJES, OREGANO, ROZEMARIJN EN BASILICUM **275**

MALTAGLIATI MET VARKENSHAAS, TOMAATJES EN CITROEN **278**

MALTAGLIATI MET RAGÙ VAN VIS **281**

TIMPANO VAN MACCHERONI



NOG EEN VAN MIJN FAVORIETE CULINAIRE FILMS: BIG NIGHT. TWEE ITALIAANSE BROERS EMIGREREN NAAR DE VS OM EEN RESTAURANT TE OPENEN. HET DRAAIT IN DEZE FILM ALLEMAAL OM DE TIMPANO. ALS JE DIE KUNT OPENSNIJDEN AAN TAFEL VOOR JE GASTEN, DAN BEN JE DE KONING. DEZE TIMPANO IS HIEROP GEÏNSPIREERD. WIE DURFT HET AAN?

1 Meng de bloem met het kaneelpoeder, de suiker en het zout in een kom. Roer er 2 eieren en 80 gram boter door en kneed tot een egaal deeg. Als het deeg te droog aanvoelt, kun je nog wat koud water toevoegen. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het circa 30 minuten rusten in de koelkast.

2 Breng een pan water met zout aan de kook en kook de maccheroni circa 6 minuten. Spoel ze af met koud water.

3 Verhit een scheutje olijfolie in een pan en fruit de ui circa 4 minuten. Voeg na 3 minuten de knoflook en oregano toe. Giet de passata erbij en verwarm circa 20 minuten op laag vuur. Breng de saus op smaak met zout en peper.

4 Scheur het brood in stukken en week ze in de melk. Kluts het resterende ei. Schep het gehakt, de helft van het geklutste ei, 25 g Parmezaanse kaas en zout en peper bij het geweekte brood. Kneed het gehakt en draai er kleine gehaktballetjes van.

5 Verhit een flinke laag zonnebloemolie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

INGREDIËNTEN

- 300 g gedroogde maccheroni
- 300 g bloem type 00 + extra om te bestuiven
- ½ tl kaneelpoeder
- 50 g suiker
- ½ tl zout
- 3 eieren
- 100 g boter
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- ½ bosje oregano, gerist
- 500 ml passata
- 30 g oud witbrood, zonder korst
- 75 ml melk
- 150 g half-om-halfgehakt
- 100 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 150 g gemengde paddenstoelen, gesneden
- 150 g varkensworst, van vel ontdaan en verkruid
- 200 g doperwten
- 120 g gruyère, in blokjes
- olijfolie extra vergine
- zonnebloemolie
- zout en peper

EXTRA NODIG

- bakvorm met diameter van 18 cm en 10 cm hoog en stekertje met diameter van 1 cm



MAFALDINE MET RADICCHIO, BRIE EN ROOM

**KOKEN MET SLA WORDT IN NEDERLAND NIET ZO
VAAK GEDAAN. RADICCHIO BEHOORT TOT DE WITLOF-
FAMILIE, IS EEN TIKJE BITTER, HEEFT EEN PRACHTIGE
KLEUR EN IS LEKKER STEVIG. PERFECT OM TE VER-
WARMEN DUS.**

1 Breng een pan water met zout aan de kook en kook de mafaldine beetgaar volgens de bereidingswijze op de verpakking.

2 Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en fruit de sjalot en de knoflook circa 2 minuten op laag vuur. Voeg de radicchio toe en verwarm nog circa 2 minuten mee. Giet de groentebouillon erbij, draai het vuur hoger en laat tot $\frac{3}{4}$ verdampen. Roer de room en brie door de radicchio en breng op smaak met zout en peper.

3 Schep de mafaldine door de radicchio en verwarm nog circa 2 minuten. Garneer met de verse kruiden en walnoten.

INGREDIËNTEN

- 350 g gedroogde mafaldine
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 krop radicchio, in reepjes
- 200 ml groentebouillon
- 150 ml room
- 100 g brie, in blokjes
- $\frac{1}{4}$ bosje bladpeterselie, fijngesneden
- $\frac{1}{4}$ bosje bieslook, fijngesneden
- $\frac{1}{4}$ bosje basilicum, fijngesneden
- 2 el ongezouten walnoten, grof gehakt
- olijfolie extra vergine
- zout en peper





PENNE MET VODKA, ROOM EN TOMATEN



PENNE ALLA VODKA, EEN PASTA UIT DE JAREN ZEVENTIG-TACHTIG. JA, TOEN HAD IEDEREEN STANDAARD VODKA IN HUIS. MAAR NU OOK WEER, TOCH?

1 Verhit een scheutje olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit de ui circa 12 minuten op laag vuur.

2 Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de pancetta tot deze goudbruin is. Schep bij de ui. Voeg de knoflook en Spaanse peper toe en fruit nog circa 2 minuten. Giet de tomaten erbij en verwarm de saus circa 20 minuten. Breng op smaak met zout en peper.

3 Breng een pan water met zout aan de kook en kook de penne beetgaar volgens de bereidingswijze op de verpakking. Giet de penne af en roer de vodka en de boter door de penne.

4 Giet de room door de tomatensaus en verwarm nog circa 2 minuten. Schep de penne door de saus en proef of er nog zout en peper bij moet. Garneer met de Parmezaanse kaas.

INGREDIËNTEN

- 350 g gedroogde penne rigate
- 1 grote ui, in dunne ringen gesneden
- 200 g pancetta, in blokjes
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- ½ rode Spaanse peper, fijngesneden
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 75 ml vodka
- 50 g boter
- 100 ml room
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- olijfolie extra vergine
- zout en peper

S

SPAGHETTI

- SPAGHETTI PICCANTI MET ANSJOVIS, SPAANSE PEPER, KAPPERTJES EN CHERRYTOMATEN **363**
SPAGHETTI ALLA CARBONARA **364** SPAGHETTI MET HEEL VEEL KNOFLOOK EN TOMAAT **367** SPAGHETTI VERDI **368**
SPAGHETTI MET VONGOLE EN ZEEKRAAL **371** SPAGHETTI CACIO E PEPE **372**
SPAGHETTI ROSSI **374** SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO **375**
SPAGHETTI NERI MET INKTVIS **377** SPAGHETTI ALLA BOSCAIOLA **378**
SPAGHETTI ALLA GRICIA **380** SPAGHETTI MET TONIJN EN TOMATEN **381**
SPAGHETTI MET GEROOSTERDE TOMATENS AUS EN OLIJVEN **383**
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA **384** SPAGHETTI FRITTI **387**



SPAGHETTI PICCANTI MET ANSJOVIS, SPAANSE PEPER, KAPPERTJES EN CHERRYTOMATEN



DE NAAM SPAGHETTI KOMT VAN HET WOORD *SPAGO*,
DAT **TOUW** BETEKENT.

- 1 Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan op laag vuur en fruit de knoflook, ansjovis, Spaanse peper en kappertjes circa 4 minuten. Voeg de cherrytomaten toe en verwarm nog circa 5 minuten.
- 2 Breng een pan water met zout aan de kook en kook de spaghetti beetgaar volgens de bereidingswijze op de verpakking.
- 3 Verscheur de boterhammen boven de keukenmachine en draai ze tot een grof broodkruim. Verhit 4 eetlepels olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak het broodkruim goudbruin en knapperig in circa 5 minuten.
- 4 Voeg de spaghetti en het broodkruim toe aan de saus en roer goed door. Breng op smaak met peper en besprenkel met olijfolie. Garneer met de peterselie.

INGREDIËNTEN

- 350 g gedroogde spaghetti
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 6 ansjovisfilets op olijfolie, gesneden
- 1 rode Spaanse peper, ontdaan van zaadjes en fijngesneden
- 2 el kappertjes, uitgelekt en fijngesneden
- 250 g cherrytomaten, fijngedrukt in een zeef
- 4 droge witte boterhammen
- ½ bosje bladpeterselie, fijngesneden
- olijfolie extra vergine
- zout en peper

ZITE MET GEHAKTBALLETJES UIT DE OVEN



DE ITALIANEN DIE EEN NIEUW LEVEN BEGONNEN IN DE VS, HEBBEN DAAR VOOR EEN HEEL SCALA AAN SMAKELIJKE GERECHTEN GEZORGD. IN DE MAFFIA-TV-SERIE THE SOPRANOS STOND REGELMATIG EEN SCHAAL 'BAKED ZITI' OP TAFEL. DIT RECEPT IS EEN ODE AAN DIE GEWELDIGE SERIE.

1 Verhit een scheutje olijfolie in een grote pan en voeg de ui, wortel, selderij, basilicumsteeltjes en de helft van de knoflook toe. Verwarm circa 10 minuten op laag vuur. Schep de tomatenpuree erdoor en verwarm nog circa 2 minuten. Voeg de tomaten en het water toe en breng op smaak met zout en peper. Leg het deksel op de pan en verwarm de saus circa 2 uur op laag vuur.

2 Meng het gehakt met de rest van de knoflook, de eieren, het paneermeel, de peterselie en $\frac{1}{3}$ van de Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout en peper. Draai balletjes ter grootte van een pingpongbal van het gehaktmengsel. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes rondom goudbruin. Ze hoeven niet helemaal gaar te zijn.

3 Breek de zite in stukken van circa 10 centimeter. Breng een pan water met zout aan de kook en kook de zite circa 5 minuten. Houd een beetje kookvocht apart.

4 Schep de gehaktballetjes en de basilicum bij de tomatensaus en roer circa 2 soeplepels kookvocht door de saus. Warm nog even goed door en roer dan de zite erdoor.

5 Verwarm de oven voor op 180 °C.

INGREDIËNTEN

- 400 g gedroogde zite
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 wortel, geschild en in blokjes
- 1 bosje bladselderij, fijngesneden
- 1 bosje basilicum, steeltjes fijngesneden en blaadjes geplukt
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 3 el tomatenpuree
- 1 kg rijpe tomaten, in blokjes
- 400 ml water
- 500 g half-om-halfgehakt
- 2 eieren
- 4 el paneermeel
- $\frac{1}{2}$ bosje bladpeterselie, fijngesneden
- 150 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 bollen mozzarella, in blokjes
- 250 g ricotta
- olijfolie extra vergine
- zout en peper

6 Schep de helft in een ingevette ovenschaal. Verdeel de helft van de mozzarella, $\frac{1}{3}$ van de Parmezaanse kaas en de helft van de ricotta over de zite. Schep de rest van de pasta erin en verdeel de rest van de kaas eroverheen. Dek af met aluminiumfolie. Bak circa 30 minuten in de oven. Zet de zite tot slot even zonder aluminiumfolie onder de grill.

