

PER L'APERITIVO 13

Bij de borrel

INSALATA 63

Overheerlijke salades

PIZZA 101

Pizza's

PASTA 157

Italiaanse pastagerechten

PIATTI VEGGIE 227

Vegetarische gerechten

CARNE 269

Vlees

PESCE 309

Vis

DOLCI 339

Desserts

THE BIG ITALIAN BRUNCH 389

Brunch

COSE DI BASE 423

Basisrecepten

COCKTAILS 449

Cocktails

BOCCONCINI FRITTI

GEPANEERDE MOZZARELLABOLLETJES

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

Bolletjes mozzarella × 12

Bloem

Genoeg om een diep bord te vullen

Eieren × 4

Grof paneermeel

Genoeg om een diep bord te vullen – zelfgemaakt of panko, dat heerlijke Japanse paneermeel

Arachideolie 1 liter

Om in te frituren

Peper QB

COME FARE

Laat de bolletjes mozzarella uitlekken en minstens 3 uur of liefst een hele nacht drogen op een rooster.

Stort de bloem op een diep bord. Klop de eieren los in een tweede bord en stort het paneermeel in een derde. Wentel de bolletjes mozzarella eerst door de bloem, dan door het ei en tot slot door het paneermeel. Schud telkens het teveel eraf.

Verhit de arachideolie in een diepe pan. Test of de olie heet genoeg is door er een stukje brood in te gooien; als de olie flink gaat bruisen is hij goed. Laat de mozzarellabolletjes in de olie glijden en bak ze goudgeel (in 3 tot 4 minuten). Schep ze eruit en leg ze op keukenpapier. Strooi er peper over en serveer het hapje meteen.

BELANGRIJK

Als je de mozzarella hebt laten drogen, blijven de bolletjes tijdens het bakken steviger. Heb je geen tijd om ze te laten drogen, paneer de bolletjes dan tweemaal achter elkaar.

TIP

Voor goed zelfgemaakt paneermeel: snijd boerenbrood in blokjes en meng ze met tijm en rozemarijn. Voeg zout, peper en een scheutje olijfolie toe en zet de blokjes brood circa 20 minuten in een tot 180 °C verwarmde oven. Laat ze afkoelen en maal ze fijn.



POMODORI E MOZZARELLA

SALADE MET MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATEN EN BASILICUM

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

Datterino-tomaten

x 1 bakje

Kleine ovale trostomaten

Oranje tomaten x 1 bakje

Gedroogde tomaten

x 10 tomaathelften

Zie pagina 440

Gekonfijte tomaten

200 g

Zie pagina 438

Fleur de sel en peper QB

Buffelmozzarella

x ca. 30 bolletjes

Bocconcini in het Italiaans

Basilicum x 1 bosje

Olijfolie QB

COME FARE

Snijd de verse tomaten in tweeën, meng ze met de gedroogde en de gekonfijte tomaten en voeg royaal zout en peper toe.

Schik de tomaat op borden en voeg de bolletjes mozzarella, in stukjes gescheurd basilicum, fleur de sel en versgemalen peper toe plus net zoveel olijfolie als je wilt!

BELANGRIJK

Dit is bij uitstek een zomerse salade, zo lekker dat je hem het hele jaar wilt eten. Maar als de tomaten niet bij bosjes van de struik vallen, zie er dan vanaf. Er is niets revolutionairs aan dit recept. Toch komt deze combinatie van gedroogde, oranje en datterino-tomaten en verse goede bocconcini dicht in de buurt van de verrukkelijkste salade caprese die je hebt gegeten.



WAAROM MAKEN ZE PARMEZAAN IN PARMA?

Je moet weten dat kaas alleen parmezaan mag worden genoemd als hij is gemaakt in een afgebakend gebied rond Parma, zoals champagne wordt gemaakt in de Champagne. Zo niet, dan is het grana padano of nog iets anders, zoals bubbelwijn een prosecco of cava kan zijn.

En het is geen toeval dat parmezaan wordt gemaakt in een streek die ook bekend is om zijn ham. Want in deze regio waait een frisse wind die van over de Apennijnen komt en maakt dat de lucht op de vlakte het hele jaar gezond en fris is.

Die wind is gunstig voor het drogen van voedingsmiddelen, dus worden er hammen (parmaham) en kazen (parmezaan) gedroogd.

Voor deze twee producten geldt hetzelfde productieproces: ze worden enkele dagen bedekt met zout en dat laat men tientallen maanden beetje bij beetje intrekken tot in de kern van de ham of parmezaan, voor een verfijnde textuur en smaak.

LUCA
TARANTOLA,
Berceto



NAPOLI BADASS

WITTE PIZZA MET GEPEPERD GEHAKT, GEKONFIJTE PAPRIKA
EN GEKARAMELLISEERDE RODE UI

INGREDIËNTEN

Voor 1 pizza

Rode paprika x 1

Gele paprika x 1

Rode ui x 1

Licht gezouten boter
x 2 klontjes

Olijfolie QB

Bruine suiker 1 tl

Knoflook x 1 teen

Spaanse peper x 1 kleine

Gehakt 100 g

Varkensgehakt

Zout en peper QB

Mozzarella fior di latte
125 g

Van koemelk (of gebruik gerookte mozzarella,
provolone of *scamorza affumicata*)

Deeg voor pizza

Napoletana x 1 deegbal

Zie pagina 104

Bloem QB

Mascarpone 2 el

Basilicumblaadjes QB

COME FARE

Verwarm de oven voor op de hoogste stand. Was de paprika's en leg ze op een bakplaat ongeveer 20 minuten boven in de oven tot ze beginnen te blakeren en zacht zijn. Stop ze in een afgesloten plastic zak en laat ze afkoelen. Ontvel ze, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes.

Pel de ui en snijd hem in dunne ringen. Smelt in een pan de boter met wat olijfolie. Voeg de suiker en dan de ui toe. Dek de pan af en laat de ui op laag vuur zacht maar niet bruin worden. Voeg zo nodig wat water toe.

Pel de knoflook, verwijder de kiem en hak de teen fijn. Verwijder de zaadjes van de Spaanse peper en hak hem fijn. Giet olijfolie in een grote hapjespan en fruit daarin knoflook en Spaanse peper. Voeg na 2 minuten het gehakt toe en bak dat al roerend enkele minuten op halfhoog vuur. Voeg wat zout en peper toe. Snijd de mozzarella in plakjes en laat die licht drogen op een rooster.

Maak het pizzadeeg zoals beschreven op pagina 104. Verwarm circa 20 minuten voordat je de pizza gaat bakken de oven voor op de hoogste stand (minstens 200 °C), met de pizzasteen erin als je die hebt.

Rol je pizzadeeg uit tot een cirkel met een doorsnede van 30 cm en een dikte van enkele centimeters, zoals beschreven op pagina 122. Leg die op een met bloem bestoven schep. Verdeel de mascarpone en de plakjes mozzarella erover. Voeg de reepjes paprika, de ui en het gehakt toe. Laat de pizza op de hete steen glijden en bak hem 5 minuten, tot de korst goudbruin is. Leg er een paar basilicumblaadjes op en sprenkel er wat olijfolie over.

TIP

Leg een stuk aluminiumfolie op de barbecue en grill daarop de paprika's en de rode ui. Dat geeft ze een heerlijke rookmaak.



COOL LEMON BOOGALOO

MET CITROEN EN GEROOKTE STRACCIATELLA

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

Citroenen x 4

Sla je slag als je Italiaanse citroenen kunt krijgen, de smaak is echt *dolce vita*

Knoflook x 1 teen

Olijfolie QB

Piment d'Espelette QB

Gekonfijte tomaten

300 g

Zie pagina 438

Basilicum QB

Zout en peper QB

Linguine 400 g

Of andere lange pasta zoals spaghetti

Gerookte stracciatella

300 g

Of als die niet te vinden is, burrata

COME FARE

Rasp de schil van de citroenen en pers ze. Pel en hak de knoflook. Verhit olijfolie in een diepe koekenpan met dikke bodem en fruit daarin de knoflook, zonder dat die verbrandt. Voeg een mespunt piment d'Espelette toe. Voeg de gekonfijte tomaten, enkele basilicumblaadjes en driekwart van het citroensap toe en breng alles zacht aan de kook. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Kook in een andere pan met water en zout de pasta nog *nét* niet al dente. Voeg een eetlepel kookwater toe aan de saus voor je de pasta afgiet.

Meng de pasta door de saus in de koekenpan. Voeg een scheutje olijfolie en de rest van het citroensap toe. Schep het geheel in diepe borden, voeg wat verse stracciatella, de citroenrasp, een mespunt piment d'Espelette en de rest van de basilicumblaadjes toe. Serveer de pasta direct.

BELANGRIJK

Een geweldig recept; iedereen is het hier over eens. Een lichte pasta die je een groot deel van het jaar kunt maken. En wat een genot als hartje winter het gerecht op tafel verschijnt met die sterke geur van citroenrasp en gerookte kaas!

TIP

Als je geen stracciatella kunt vinden, kun je burrata kopen en die kleinsnijden in een kom. Vergeet niet de kaas op tijd uit de koelkast te halen, zodat je hem op kamertemperatuur kunt verwerken.



TAGLIATA DI MANZO

DUNNE PLAKJES RUNDVLEES MET OVENGEROOSTERDE VENKEL

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

Venkelknollen x 4

Roze peper QB

Venkelzaad QB

Acaciahoning 3 el

Balsamicoazijn 3 el

Olijfolie QB

Entrecote 800 g

Parmezaanflinters 80 g

Zout en peper QB

COME FARE

GEROOSTERDE VENKEL

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Was de venkelknollen en snijd ze in de lengte in plakken van circa 1 cm dik. Meng die in een kom met de roze peper, het venkelzaad, de honing en balsamicoazijn en 8 eetlepels olijfolie. Rooster de venkel 15 minuten in de oven. Zet daarna de oven niet uit.

TAGLIATA

Verhit wat olie in een roestrijstalen koekenpan en bak daarin de entrecote 4 minuten aan elke kant. Prik vooral niet in het vlees. Zet de pan dan enkele minuten in de oven (reken 5 minuten voor medium rare). Haal het vlees uit de oven, dek het af met aluminiumfolie en laat het circa 10 minuten rusten zodat de vleessappen zich kunnen verdelen.

Snijd het vlees met een lang en scherp mes in plakken van circa 1 cm dik. Bestrooi ze met de parmezaanflinters en royaal zout en peper. Serveer de plakken met de geroosterde venkel.

TIPS OM VLEES GOED TE SNIJDEN

Kijk goed hoe de spiervezels in het vlees lopen (als draden die dezelfde richting op gaan).

Neem een lang, niet-gekarteld en flink scherp mes. Snijd loodrecht op de vezels. Ga zonder aarzeling (en zonder in je vingers te snijden) te werk.



MA BRASATELE!

GESMOORDE WINTERGROENTEN MET SINAASAPPEL

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

Spruitjes x 12

Witlof x 4

Rodekool x 1/3

Venkelknollen x 4 kleine

Boter 40 g

Tijm QB

Zout en peper QB

Sinaasappels x 3

COME FARE

Was alle groenten en verwijder lelijke bladeren.

Snijd de stonken witlof in de lengte door en de rodekool doormidden en in grote stukken. Laat kleine venkelknollen heel en snijd grote in de lengte doormidden.

Smelt de boter in een vrij grote pan met dikke bodem (bewaar een klontje) en leg de groenten in een laag naast elkaar op de bodem van de pan. Ze moeten elkaar zo min mogelijk overlappen. Voeg tijm, zout en peper toe. Bak de groenten enkele minuten op hoog vuur tot ze hier en daar geblakerd zijn. Dit is onderdeel van de smoorstechniek.

Rasp de schil van twee sinaasappels en pers de vruchten. Schenk het sap bij de groenten in de pan en voeg de geraspte schil (bewaar een beetje ter garnering) en zout en peper toe. Maak van bakpapier een dekseltje dat precies op de pan past. Laat het gerecht circa 20 minuten sudderen op zeer laag vuur. Als de vloeistof is opgenomen maar de groenten nog niet zacht genoeg zijn, voeg dan nog wat sinaasappelsap toe. Roer er aan het eind van de baktijd een klontje boter door. Serveer het gerecht met kwarten verse sinaasappel en geraspte sinaasappelschil.

TIP

Nadat je de groenten hebt gebakken op het fornuis, kun je dit gerecht ook stoven in een matig warme (150 °C) oven, met het dekseltje van bakpapier. De suiker in de sinaasappel zal langzaam karamelliseren en de boter die je op het laatst toevoegt maakt het gerecht heerlijk romig.