

HOOFDSTUK 1

**PASTA WAAR JE NIET OMHEEN KUNT** <sup>14</sup>

HOOFDSTUK 2

**GEVULDE PASTA** <sup>152</sup>

HOOFDSTUK 3

**VIJFSTERREN PASTA** <sup>218</sup>

HOOFDSTUK 4

**PASTA-OVENSCHOTELS** <sup>258</sup>

HOOFDSTUK 5

**ALTERNATIEVE PASTA** <sup>302</sup>

HOOFDSTUK 6

**PASTASALADES** <sup>330</sup>

HOOFDSTUK 7

**DESSERTS** <sup>354</sup>

HOOFDSTUK 8

**PASTASOORTEN** <sup>384</sup>

# GNOCCHI NERANO

## Cheesy courgettes

PER 4 AMICI

### Voor de gnocchi

- 450 g aardappels (we geven de voorkeur aan bloemige aardappels, zoals bintje of monalisa: die bevatten minder vocht, waardoor er minder bloem nodig is. Resultaat? Lichtere, heerlijke gnocchi)
- 150 g tarwebloem tipo 00
- zout en peper QB

**01** Zet de aardappels op in een grote pan met koud water en breng dat aan de kook: ze zijn gaar als een mes er makkelijk in glijdt. Pel de aardappels terwijl ze nog heet zijn (maar pas op dat je je niet verbrandt). Prak de aardappels fijn in een kom met een vork of pureestamper. Meng er de tarwebloem en zout en peper gelijkmatig doorheen. Kneed het deeg met de hand op een met bloem bestrooid werkoppervlak en laat het rusten. Voeg, als het deeg nog een beetje plakt, wat tarwebloem toe. Hoe minder vocht de aardappels bevatten, hoe minder bloem je nodig hebt.

**02** Snijd een courgette in zeer dunne plakjes, idealiter op de mandoline, maar pas op voor je vingers! Frituur de plakjes in ruim olijfolie mooi goudgeel. Laat ze uitlekken op keukenpapier, strooi er een snuffje zout over en leg ze apart met een paar basilicumblaadjes.

**03** Vorm je gnocchi volgens de aanwijzingen op pagina 399.

**04** Nu is de Nerano-saus aan de beurt. Snijd de resterende courgettes in blokjes. Fruit in een grote koekenpan 1 gekneusde teen knoflook in wat olijfolie. Voeg de courgettes toe (maar houd één courgette rauw) en laat ze langzaam opwarmen

### Voor de saus

- 4-5 courgettes, middelgroot
- olijfolie (royaal)
- 1 bosje verse basilicum
- 1 teen knoflook, gekneusd
- 80-100 g Provolone del Monaco, geraspt (of, als die niet verkrijgbaar is, *caciocavallo* of andere halfharde Italiaanse kaas met een sterke smaak)
- zout en versgemalen zwarte peper QB

op laag vuur. Neem dan de knoflook uit de pan. Houd de pan warm, want zo meteen gaan de gnocchi erin.

**05** Stort de gnocchi in een grote pan kokend water met zout en houd ze in de gaten: zodra ze boven komen drijven, zijn ze klaar (spoileralert, het gaat heel snel). Lepel wat kookvocht uit de pan en pureer de gebakken en de rauwe courgette, samen met wat basilicumblaadjes, een beetje olijfolie en kwart van de Provolone del Monaco. Schep de gnocchi met een schuimspaan uit het kookvocht meteen in de pan met de courgettesaus.

**06** Neem de pan van het vuur, bestrooi de gnocchi royaal met de rest van de Provolone del Monaco en hussel alles goed door zodat de romige en fluweelzachte saus alle gnocchi omhult. Breng het gerecht op smaak met peper en bestrooi het met versgehakt basilicum.

**07** Serveer het gerecht meteen, besprenkeld met wat extra vergine olijfolie en garneer het met de plakjes gefrituurde courgette (voor het 'o, dat ziet er mooi uit!'-effect!) en met een laatste strooisel geraspte kaas. *Buon appetito.*



---

Op repeat in de keuken: dit recept uit het dorp Nerano viert de Amalfikust evenzeer als de film *Parthenope* van Paolo Sorrentino. Als knipoog naar de soundtrack luisteren we naar *'Era già tutto previsto'* van Riccardo Cocciante, een echt juweel vol emotie, net als jouw gerecht.

---

# FETTUCCINE FUNGHI PORCINI

## Brood, maar niet alleen voor eekhoortjes

PER 4 AMICI

### Voor de fettuccine

- 180 g tarwebloem tipo 00
- 180 g *semola rimacinata* (tarwegriesmeel)
- 7 eidooiers

**01** Begin met de fettuccine. Stort op een schoon werkkoppervlak de tarwebloem en semola rimacinata in een bergje, maak er een kuiltje in en laat daarin de eidooiers glijden. Kneed dit alles tot een soepel deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

**02** Nu zijn de porcini aan de beurt: koester de paddenstoelen, vers uit het bos of van de markt, als heilige schatten. Haal met een zachte borstel of klein schilmesje het vuil van de voet en veeg de porcini schoon met een licht vochtige doek. Meer is niet nodig. Spoel ze vooral niet af met water. Waarom niet? Omdat paddenstoelen echte sponzen zijn, die water opzuigen en dan hun stevige textuur en bosgeur verliezen. Gedroogd eekhoortjesbrood moet daarentegen juist een halfuur in lauw water weken. Giet het dan af, maar gooi het weekwater niet weg; gefilterd is het een smakelijke basis voor de saus. Snijd de schoongemaakte of uitgelekte paddenstoelen in stukken.

**03** Rol het deeg voor de fettuccine dun uit met behulp van een deegroller of pastamachine en kijk op pagina 394 voor uitleg voor het vormen.

### Voor de saus

- 350-400 g verse *porcini* (eekhoortjesbrood) (of 80 g gedroogd eekhoortjesbrood, geweekt)
- 4 el extra vergine olijfolie
- 60 g boter
- 2 tenen knoflook, licht gekneusd
- zout en versgemalen peper
- verse peterselie, fijngehakt
- Parmigiano Reggiano DOP, geraspt (optioneel, maar waarom zou je niet?)

**04** Verhit de extra vergine olijfolie en boter op laag vuur in een grote koekenpan. Bak daarin de hele, licht gekneusde tenen knoflook om de olie op smaak te brengen. Neem ze uit de pan als ze licht bruin zijn.

**05** Bak de porcini in de pan met de knoflookolie op middelhoog vuur in 8 tot 10 minuten goudbruin, zacht en geurig. Breng op smaak met zout en peper, voeg indien nodig wat weekwater van de paddenstoelen of wat warm water toe voor een gladde saus.

**06** Kook in een grote pan kokend water met zout de fettuccine in 4 minuten al dente. Giet ze meteen af, maar houd wat kookvocht apart.

**07** Stort de fettuccine in de pan met de paddenstoelen. Roer de pasta voorzichtig door de saus zodat ze allemaal een laagje krijgen. Voeg indien nodig 1 of 2 eetlepels kookvocht toe om alles te binden.

**08** Dien de pasta op in diepe borden, strooi er royaal gehakte verse peterselie en versgeraspte Parmigiano Reggiano DOP over voor de lekkerbekken en het is klaar. *Buon appetito.*



---

Op repeat in de keuken: ah, eekhoortjesbrood, de koning onder de bospaddenstoelen, de onbetwiste ster van de herfst. Met zijn stevige vlees en nootachtige geur maakt hij elk gerecht subliem. We proeven hem met de ogen dicht, terwijl Anna Oxa 'Un'emozione da poco' zingt en we ons in een paddenstoelendroom wanen.

---

# COUSCOUS DI PESCE SICILIANO

## Een maal om te koesteren

PER 4 AMICI

### Voor de visbouillon

- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 wortel, fijngehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngehakt
- extra vergine olijfolie
- 2 mooi rijpe tomaten of 200 g gezeefde tomaten
- 800 g zoutwatervis (schorpioenvis, rode poon, mul, enz.) en/of schaaldieren (vraag je visboer om advies), schoongemaakt en afgespoeld
- 200 g garnalen of langoustines
- 1 bosje peterselie
- zout en peper QB
- wat saffraandraadjes of 1-2 tl kurkuma

**01** De couscous uit Trapani is een emblematisch Siciliaans gerecht en belichaamt de ontmoeting van Arabische, Italiaanse en mediterrane invloeden in een specerijenbad dat smaakt naar zee. Begin met het hart van het recept: de visbouillon. Bak in een grote pan de ui, knoflook, wortel en bleekselderij in de extra vergine olijfolie. Voeg de tomaten toe en daarna de zoutwatervis (schoongemaakt en afgespoeld, belangrijk) evenals de garnalen of langoustines als je van het garnalenteam bent. Zet de ingrediënten onder water, voeg de peterselie (houd wat achter voor de finishing touch), een beetje zout, peper, saffraan of kurkuma toe en laat 30 tot 40 minuten op laag vuur pruttelen. Maak gebruik van dit kleine moment van genade om een playlist te maken met al je favoriete nummers. Het zal je woon-werktraject veel plezieriger maken. Haal de bouillon door een fijne zeef en leg de stukjes gare vis en/of zeevruchten apart. Verwijder eventuele graten en/of schalen; het eet altijd prettiger zonder.

### Voor de couscous

- 2 glazen couscous, middelfijn (ongeveer 300 g)
- 2 el olijfolie
- 2 glazen warm water (ongeveer 250 ml), met zout
- een paar snufjes kaneel en versgemalen zwarte peper
- een snufje chilipeper of harissa (optioneel)
- het sap van 1 onbespoten citroen (optioneel)

**02** Stort de couscous in een grote diepe schaal, sprenkel er olijfolie over en meng goed. Schenk er dan het warme water beetje bij beetje bij en meng het door de korrels met een vork of met je vingertoppen. Het gaat erom dat het geen zeer compacte klonten vormt, niemand houdt van griesmeelpaté. Dek de kom af en laat de korrels ongeveer 10 minuten wellen. Haal de korrels dan opnieuw met je vingers uit elkaar voor een lichte en luchtige couscous. Kruid met kaneel, zwarte peper en, voor wie van spannend houdt, een vleugje chilipeper of harissa.

**03** Schik de hete couscous op een grote schaal of op individuele diepe borden, lepel de bouillon erover en schik er stukjes vis en wat garnalen of langoustines op. Sprenkel er een sliertje olijfolie over en maak het af met peterselie en een beetje citroensap voor een frisse toets en klaar is Kees. Welkom aan zee.



---

Op repeat in de keuken: zomers, fris en subliem net als je gerecht, neemt het nummer *'Musica leggerissima'* van Colapesce & Dimartino je rechtstreeks mee de zon van Trapani in. Maar pas op, de melodie zit de hele dag in je hoofd. Je bent gewaarschuwd!

---

# GIRELLE ALLA POLENTA E MASCARPONE

## Lam-borghini

PER 4 AMICI

### Voor de pittige ragù van lam

- 2 el extra vergine olijfolie
- 1 middelgrote ui, gesnipperd
- 1 wortel, fijnggehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngehakt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 kleine rode chilipeper, vers of gedroogd, fijngehakt
- 400 g lamsschouder, ontbeend, in stukjes
- 1 glas rode wijn
- 300 g tomatenblokjes in blik of vers, de verse vlak van tevoren gepeld
- 1 takje rozemarijn
- zout en versgemalen zwarte peper QB

### Voor de girelle

- 200 g tarwebloem tipo 00
- 150 g *semola rimacinata* (tarwegriesmeel)
- 8 eidooiers

**01** Verhit voor de ragù in een grote pan een royale scheut extra vergine olijfolie en bak de ui, wortel en de bleekselderij 8 minuten op laag vuur. Voeg de knoflook en rode chilipeper toe. Dan volgen de stukjes lamsschouder. Laat het vlees in een paar minuten op hoog vuur rondom bruin worden en deglaceer de pan met de rode wijn. Laat de alcohol verdampen, voeg de blokjes gepelde tomaat en rozemarijn toe. Breng op smaak met zout en peper, dek de pan af en laat 1 uur en 30 minuten pruttelen tot het vlees botermals en de saus dikker is.

**02** Stort op een schoon werkoppervlak de tarwebloem en semola rimacinata in een bergje en maak er een kuiltje in. Laat de eidooiers erin glijden en roer ze met een vork door de bloem tot een homogeen deeg. Kneed het deeg met de hand nog 10 tot 12 minuten. Wikkel in plasticfolie en laat het minstens 30 minuten rusten.

+ **Op repeat in de keuken:** als een waar lofied aan veerkracht is *'Combattente'* van Fiorella Mannoia een oproep om nooit op te geven. Een lied dat op het juiste moment komt voor dit recept en uiteindelijk voor het leven in het algemeen. Je bent geweldig, vergeet dat nooit.

### Voor de vulling

- 500 ml water met zout
- 120 g maisgries, fijne polenta
- 100 g mascarpone
- 40 g Parmigiano Reggiano DOP, geraspt
- versgemalen zwarte peper QB

### Voor de bagnetto verde (de verrukkelijke peterseliesaus uit Piëmont)

- 1 bosje verse bladpeterselie
- 1 kleine teen knoflook
- 1 el kappertjes, geweekt en afgespoeld
- 3 ansjovisfilets op olie (optioneel)
- 1 el wittewijnazijn
- 80 ml extra vergine olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper QB

### Voor de finishing touch

- een paar takjes dille

**03** Breng 500 ml water met zout aan de kook en laat de maisgries er al roerend in een fijne regen in vallen. Kook de maisgries in 20 minuten (volgens de instructies op de verpakking) tot een romige polenta. Haal de pan van het vuur, meng de mascarpone, Parmigiano Reggiano DOP en peper erdoor en laat de polenta afkoelen tot ze stevig is. Belangrijk, want als de vulling te dun blijft, kan deze tijdens het koken ontsnappen.

**04** Pureer voor de bagnetto verde de bladpeterselie, knoflook, kappertjes en ansjovisfilets in een vijzel voor de puristen die er een hebben of in de blender voor alle anderen. Meng dan in de blender de wittewijnazijn erdoor, daarna de extra vergine olijfolie tot er een zijdezachte groene saus ontstaat. Proef en voeg zo nodig zout en peper toe.



**05** Rol het deeg, zodra het voldoende heeft gerust, dun uit met behulp van een deegroller of pastamachine. Leg het op een met bloem bestrooid werkoppervlak en kijk op pagina 394 hoe je girelle vormt.

**06** Dompel ze 3 minuten in een pan water met zout, dat tegen de kook aan zit, en giet ze af.

**07** Er volgt nog een stap, want het is een gerecht dat je moet verdienen: bak de girelle in een koekenpan in een beetje ragù zodat ze een mooi laagje krijgen. De

gesmolten mascarpone die het vuur van de pittige ragù omarmt, zorgt voor de magie van dit recept.

**08** Ga verder met de presentatie. Leg elke girella op een bord, lepel er ragù over, sprenkel er een paar druppels bagnetto verde op voor het contrast en maak het af met takjes dille. Een echt kunstwerk, dus we hopen dat je je mooie borden tevoorschijn hebt gehaald (of wat je ook aan moois in huis hebt); je moet er gewoon wat van maken.

# CAPPELLACCI CON CONIGLIO ALLA CACCIATORA

## Bunny en Clyde

PER 4 AMICI

### Voor het olijfpoeider

- 30 g zwarte olijven

### Voor de vulling

- 1 teen knoflook
- ½ ui
- wat rozemarijn
- 1 scheut olijfolie
- 500 g konijn (bout of rug), ontbeend, in stukken
- 1 el tomatenpuree
- 1 glas droge witte wijn
- 50 g ricotta
- zout en versgemalen zwarte peper QB

### Voor de cappellacci

- 200 g tarwebloem tipo 00
- 150 g *semola rimacinata* (tarwegriesmeel)

- 01** Verwarm de oven voor tot 90 °C. Was voor het olijfpoeider de olijven, dep ze droog en haal de pit eruit. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat en zet 2 tot 3 uur in de oven. Laat ze afkoelen en maal ze in een keukenmachine of kruidenmolen tot een heel fijn poeder.
- 02** Bak voor de vulling de knoflook, ui en rozemarijn met een royale scheut olijfolie in een grote pan. Voeg de stukken konijn en tomatenpuree toe, en deglaceer daarna de pan met de droge witte wijn. Zet het konijn half onder water, zet het vuur lager en laat het vlees 1 uur en 15 minuten pruttelen.
- 03** Stort op een schoon werkoppervlak de tarwebloem en semola rimacinata in een bergje, maak er een kuiltje in en laat daarin de eidooiers glijden. Kneed het deeg tot het zacht is. Dek het af met plasticfolie en laat het minstens 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 04** Neem het konijnenvlees uit de pan als het gaar is. Haal het braadvocht door een zeef, vang op en kook in tot een geurige fond. Scheur het vlees in kleine stukjes. Meng het met wat ricotta, zout en peper en voeg 1 eetlepel van de ingekookte konijnenfond toe.

- 8 eidooiers

### Voor de beurre blanc

- 50 ml droge witte wijn
- 1 el witte azijn
- 1 sjalot, gesnipperd
- 100 g koude boter, in blokjes
- zout en witte peper QB

### Voor de fonduta van pecorino

- 100 ml room
- 50 g Pecorino Romano DOP, geraspt
- witte peper QB

### Voor de finishing touch

- een paar verse marjoleinblaadjes

- 05** Laat voor de beurre blanc in een steelpan de droge witte wijn, witte azijn en gesnipperde sjalot op laag vuur inkoken tot een stroperig bodempje. Neem de pan van het vuur. Voeg de blokjes koude boter een voor een, al kloppend, toe: de emulsie zorgt voor de magie. Breng de boter op smaak met zout en peper en zet hem weg.
- 06** Schenk voor de fonduta van pecorino de room in een pan op laag vuur en voeg al kloppend de geraspte Pecorino Romano DOP toe tot de saus indikt. Pas op: hij mag niet koken. Maal er royaal peper bij en pureer de saus in de blender als de textuur niet perfect glad is.
- 07** Neem het deeg erbij en kijk op pagina 391 hoe je deze hoedjes vouwt. Kook de cappellacci 2 tot 4 minuten in een pan kokend water met zout. Giet de pasta af en bak de hoedjes in de beurre blanc.
- 08** Tijd om op te dienen: schep wat cappellacci op een diep bord, lepel er fonduta, vleesfond en beurre blanc over en maak het af met het olijfpoeider en een paar verse marjoleinblaadjes. De jacht op de laatste cappellaccio is geopend.



# BOTTONI CAPONATA

## Knoopjes met aubergine

PER 4 AMICI

### Voor de bottoni

- 200 g tarwebloem tipo 00
- 150 g *semola rimacinata* (tarwegriesmeel)
- 8 eidooiers

### Voor de vulling *alla caponata*

- extra vergine olijfolie
- 1 mooie aubergine, in blokjes
- 1 kleine sjalot, gesnipperd
- 1 stengel bleekselderij, fijngehakt
- 1 gepelde tomaat, in stukjes, of 1 el gezeefde tomaten
- 20 g rozijnen, geweekt in wat lauw water
- 20 g kappertjes, geweekt en afgespoeld
- 20 g pijnboompitten, geroosterd
- 1 el wittewijnazijn
- zout en peper QB

**01** Stort voor het deeg op een schoon werkoppervlak de tarwebloem en semola rimacinata in een bergje, maak er een kuiltje in en laat daarin de eidooiers glijden. Meng de dooiers met een vork door de bloem en kneed het deeg met de hand in 8 tot 10 minuten glad. Dek het af met plasticfolie en laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

**02** Verhit een royale scheut extra vergine olijfolie in een koekenpan en bak daarin de blokjes aubergine mooi goudbruin. Fruit in een andere koekenpan de gesnipperde sjalot en fijngehakte bleekselderij aan, voeg de stukjes gepelde tomaat toe en daarna de rozijnen, kappertjes, pijnboompitten, wittewijnazijn en tot slot de aubergine. Breng op smaak met zout en peper en laat alles een paar minuten op laag vuur staan. Prak de aubergine fijn en laat de vulling afkoelen.

**03** Bak in een andere koekenpan de fijngehakte knoflook in een royale scheut extra vergine olijfolie en voeg de gehalveerde datterini-tomaten toe. Laat de

### Voor de saus van *datterini*-tomaten

- 1 scheutje extra vergine olijfolie
- 1 kleine teen knoflook, fijngehakt
- 200 g verse datterini-tomaten, doormidden gesneden
- zout QB

### Voor de stracciatella-crème

- 150 g *stracciatella di bufala*
- 80 ml room, heel koud
- zout en witte peper QB

### Voor de finishing touch

- basilicumblaadjes

tomaten 15 minuten pruttelen op laag vuur, breng de saus op smaak met zout en peper en pureer hem of haal hem door een zeef. Houd de saus warm.

**04** Pureer de stracciatella met de (heel koude) room met een staafmixer tot een gladde en homogene crème. Breng die op smaak met een snufje zout en wat versgemalen witte peper en verwarm hem in een kleine pan op heel laag vuur (het mag nooit, maar dan ook nooit koken).

**05** Rol het deeg heel dun uit op je werkoppervlak en kijk op pagina 393 hoe je bottoni vormt.

**06** Kook de bottoni 3 tot 4 minuten in een grote pan kokend water met zout en giet ze af.

**07** Tijd om op te dienen. Schep de bottoni op diepe borden en verdeel er wat tomatensaus over. Hier en daar een lepeltje stracciatella-crème erop, wat versgemalen peper en wat basilicumblaadjes voor een groene toets en klaar ben je. *Buonissimo*.

Op repeat in de keuken: wie aubergine zegt, zegt zomer en vakantie. We zetten het geluid harder met + *'Una vita in vacanza'* van Lo Stato Sociale en we zijn vertrokken naar Isola Bella, Ischia of Gallipoli, naar een willekeurig stukje Italië waar de zon schijnt en het zand warm is.



# LASAGNA DI ZUCCHINE

## Kan er nog een laagje bij?

PER 4 AMICI

### Voor de lasagne

- 180 g tarwebloem tipo 00
- 180 g *semola rimacinata* (tarwegriesmeel)
- 7 eidooiers

### Voor de saus

- 2 groene courgettes, middelgroot
- 2 gele courgettes, middelgroot
- 2 el extra vergine olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper QB

- 01** Stort op een schoon werkoppervlak de tarwebloem en semola rimacinata in een bergje, maak er een kuiltje in en laat daarin de eidooiers glijden. Meng de dooiers met een vork door de bloem tot een homogeen deeg. Kneed het deeg 10 tot 12 minuten met de hand. Het deeg moet soepel of zelfs elastisch worden. Dek het af en laat het 30 minuten rusten.
- 02** Verwarm de oven voor tot 180 °C. Was de groene en gele courgettes, snijd de puntjes eraf en schaf ze dan in de lengte in dunne plakken. Dat gaat het best op een mandoline voor een elegante presentatie (daag jij jezelf uit vanavond?).
- 03** Bak de courgetteplakken in een grote koekenpan in een royale scheut extra vergine olijfolie 5 tot 7 minuten op middelhoog vuur, tot ze gaar zijn maar nog geen kleur hebben. Strooi er zout en peper over.
- 04** Smelt voor de bechamelsaus de boter in een pan en meng er al roerend de bloem door en dan scheutje voor scheutje de warme melk. Blijf roeren om klontjes te voorkomen tot de saus dik wordt. Breng de saus op smaak met zout, peper en een snufje nootmuskaat. Zet hem apart.

- 500 ml bechamelsaus (zie het recept hieronder)
- 200 g gerookte mozzarella (of *scamorza affumicata*)
- 60 g Parmigiano Reggiano DOP, geraspt
- nootmuskaat (optioneel)

### Voor de bechamelsaus

- 40 g boter
- 40 g bloem
- 500 ml melk
- zout, peper, nootmuskaat QB

- 05** Snijd de gerookte mozzarella in dunne plakjes of blokjes.
- 06** Neem het deeg erbij en kijk op pagina 389 voor uitleg hoe je de lasagnevellen snijdt.
- 07** Stroop je mouwen op: vet een ovenschaal licht in en lepel op de bodem een dunne laag bechamelsaus. Wissel dan steeds lasagnevellen, een laagje courgette, een laagje gerookte mozzarella, een laagje bechamel en een laagje geraspte Parmigiano Reggiano DOP af tot alle ingrediënten gebruikt zijn. Eindig met een royale laag bechamel, wat courgetteplakken, gerookte mozzarella en een wolk parmezaan.
- 08** Zet de schotel 30 tot 35 minuten in de oven bij 180 °C, en zet hem dan nog kort onder de grill (2 tot 3 minuten), zodat de mozzarella een korstje vormt. Je kunt lasagne warm, lauwwarm of koud eten. Er zijn geen regels. Het is altijd lekker. *Buon appetito.*



+ Op repeat in de keuken: neem je lasagne, gebruid als een *ragazza* op het strand van Rimini, onder het zingen van 'Abbronzatissima' van Edoardo Vianello uit de oven. Het ruikt heerlijk naar de zomer en gegratineerde parmezaan.

# POMODORI CON RISONI

## Vullen maar!

### PER 4 AMICI

- 8 mooie middelgrote tomaten
- fijn zout
- wat *passata rustica* (maak hem zelf volgens het recept op pag. 270; nog lekkerder)
- 50 g pecorino DOP of Parmigiano Reggiano DOP, naar smaak, geraspt
- 200 g risoni (pasta in de vorm van kleine rijstkorrels)

**01** Was de tomaten en snijd van elke tomaat een dekseltje af. Gooi de dekseltjes niet weg, we gebruiken ze straks. Geen dekseltje, geen deco. Schep met een lepeltje de tomaten leeg en vang de pulp op in een kom. Strooi zout in de uitgeholde tomaten, leg ze omgekeerd op een bord en laat ze 15 tot 20 minuten uitlekken.

**02** Maak de vulling die je smaakpapillen gaat verwennen. Meng de tomatenpulp met wat van je *passata rustica*, de geraspte pecorino DOP of Parmigiano Reggiano DOP, de ongekookte risoni en de fijngehakte bladpeterselie en basilicumblaadjes. Voeg een snufje zout, versgemalen peper en een royale scheut extra vergine olijfolie toe en meng weer. Laat het tomaten-risoni-mengsel ongeveer 30 minuten rusten. Geduld, de risoni moeten de tijd krijgen om het sap op te nemen zodat ze sneller gaar worden.

- 1 bosje verse bladpeterselie, fijngehakt
- 6-8 verse basilicumblaadjes, fijngehakt
- fijn zout en versgemalen zwarte peper QB
- extra vergine olijfolie
- paneermeel (optioneel, maar het kan net het verschil maken)

**03** Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een ovenschaal in en schik de tomaten erin. Vul de tomaten, maar druk de vulling niet erg aan (de pasta zwelt terwijl hij gaar wordt). Strooi voor een krokante twist paneermeel over het gerecht voor je de dekseltjes teruglegt op de tomaten. Nog een laatste sliertje olijfolie erover en dan gaat het gerecht 45 tot 50 minuten de oven in.

**04** Serveer je wondertjes lauwwarm of op kamertemperatuur. Dat geeft je de tijd om de keuken op te ruimen en de tafel te dekken voor de gasten aanbellen.

---

Op repeat in de keuken: dit gerecht leent zich bij uitstek voor een picknick op het strand of een etentje *al fresco* in de zomer. We smullen ervan bij de klanken van 'L'estate addosso' van Jovanotti. Je mag een dansje maken.

---



# MALTAGLIATI AL CACAO E RAGÙ D'ANATRA

## Duck it

PER 4 AMICI

### Voor de maltagliati met cacao

- 300 g tarwebloem tipo 00
- 30 g cacao poeder, puur (ja, je hebt cacao nodig; en nee, het is geen dessert)
- 3 eieren

### Voor de ragù d'anatra (eend)

- 1 grote eendenbout (of 2 kleine)
- extra vergine olijfolie
- zout en peper QB
- 1 gele ui, gesnipperd
- 1 wortel, fijngehakt

**01** Stort op een schoon werkoppervlak de tarwebloem en gezeefde cacao (de kleine twist die dit gerecht zo bijzonder maakt) in een bergje, maak er een kuiltje in en laat daarin de eieren glijden. Meng de eieren met een vork door de bloem tot een homogeen deeg. Kneed het deeg 10 tot 12 minuten met de hand. Het deeg moet soepel en bruin worden. Dek het af met een schone theedoek en laat het 30 minuten rusten, terwijl jij indruk maakt op je date bij een glas rode wijn. Rol het deeg dan dun uit met behulp van een deegroller of pastamachine (misschien heb je er een) en kijk op pagina 389 hoe je het deeg snijdt.

**02** Leg de eendenbout in een royale scheut extra vergine olijfolie in een hete braadpan. Strooi zout en peper over de bout, bak hem rondom mooi goudbruin en zet hem apart.

**03** Bak in dezelfde pan het winnende trio van gesnipperde ui en fijngehakte wortel en bleekselderij tot de hele keuken ernaar geurt en deglaceer de pan met een glas rode wijn. Leg de eend weer in de pan, voeg een takje rozemarijn toe, zet alles onder in

- 1 stengel bleekselderij, fijngehakt
- 1 klein glas rode wijn
- 1 takje rozemarijn
- 400 ml kippen- of groentebouillon (zie de recepten op pag. 316-317)

### Voor de finishing touch

- extra vergine olijfolie
- een paar verse salieblaadjes
- Parmigiano Reggiano DOP, geraspt
- wat schil van een onbespoten sinaasappel (als je de vrucht bij de hand hebt)

bouillon naar keuze. Dek de pan af en laat de eend 1 uur en 30 minuten pruttelen op laag vuur tot het vlees van het bot valt. Heb geduld: hoe trager de eend gaar wordt, hoe malser het vlees zal zijn.

**04** Trek het eendenvlees met twee vorken uit elkaar, leg de stukjes weer in de saus en laat die nog een beetje inkoken. De ragù moet dik en zijdezacht zijn.

**05** Kook de maltagliati 2 tot 3 minuten, niet langer, in een grote pan kokend water met zout. Giet ze af en hussel ze meteen door de warme ragù. Voeg een scheutje extra vergine olijfolie toe voor een mooie glans en schik er een paar salieblaadjes, een wolkje Parmigiano Reggiano DOP, of wat sinaasappelschil (als je die bij de hand hebt) op voor een verrassingseffect.

---

+ **Op repeat in de keuken:** het sensuele van de cacao en het botermalse vlees van de eend. Dit gerecht leent zich bij uitstek voor een romantisch etentje. Zet daarbij 'L'appuntamento' (het afspraakje) op van Ornella Vanoni en de zwoele setting is ideaal om te verleiden.

---

