

# PASTA

*61 authentieke pastagerechten uit de keuken  
van Spaghetteria Pasta-bar*

Stefano Cavallari

**Spectrum**

## COLOFON

### TEKST, RECEPTUUR & STYLING:

Stefano Cavallari

ISBN 978 90 00 36580 1

### INLEIDENDE TEKSTEN:

Gideon Bouwens &

Jarron Kamphorst

NUR 440, 442

© Nederlandse uitgave:

### TEKSTEN RECEPTEN

Jarron Kamphorst

**Uitgeverij Unieboek |**

**Het Spectrum bv**

### OMSLAGONTWERP EN VORMGEVING BINNENWERK:

Linda Sier, Design affairs

Spectrum maakt deel uit van

### FOTOGRAFIE EN FOODSTYLING:

Jitske Hagens en Dorien Dolsma

van wij zijn kees, wijzijnkees.nl

**Uitgeverij Unieboek |**

**Het Spectrum bv,**

Postbus 23202

1100 DS Amsterdam

© 2016 **Spaghetteria Pasta-bar**

[www.spectrumlifestyle.nl](http://www.spectrumlifestyle.nl)

[www.facebook.com/bestofcookbooks](http://www.facebook.com/bestofcookbooks)

Met dank aan Stefan Veenstra  
van Klinkhamer en Françoise  
de Thouars



Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



# SPAGHETTERIA

PASTA-BAR

RINGRAZIAMO

*La Nonna Bonazza Margherita*

*Da parte di tutti i ragazzi  
della Spaghetteria*

WIJ DANKEN

*Oma Bonazza Margherita*

*Alle mannen van  
Spaghetteria Pasta-bar*

# INHOUD LE PASTE VEGETARIANE, PESCE E CARNE \_

*Le ricette di Spaghetteria Pasta-bar*

VOORWOORD	6	10. <b>Caserecce</b> con	22. <b>Tagliatelle al basilico</b>	
LE PASTE	8	radicchio, carciofini	con carciofi su fonduta	
OVER PASTA	11	e ricotta salata	di taleggio	
ZELF PASTA MAKEN	12	11. <b>Conchiglioni</b> gratinati	23. <b>Maltagliati</b> e fagioli	
LABORATORIO ARTIGIANALE	14	con fontina della	24. <b>Tajarin</b> al tartufo	
<hr/>				
VEGAPASTA		Valle d'Aosta	25. <b>Orecchiette</b> con	
<i>Vegetarijane</i>	16	12. <b>Strozzapreti</b> con	peperoni cipolle	
1. <b>Penne</b> all'arrabbiata	22	pesto Calabrese	rosse e burrata	
2. <b>Bucatini</b> alle melanzane	24	e cicliegini		
3. <b>Garganelli</b> in salsa di	26	13. <b>Gnocchi di patate</b>	<hr/>	
verdure miste e formaggi	26	ai formaggi	VISPASTA	
4. <b>Farfalle</b> con asparagi	28	14. <b>Lasagna</b> con ricotta	<i>Pesce</i>	
verdi e zafferano	28	e broccoli	22. <b>Linguine</b> con ragù di	
5. <b>Tagliatelle</b> con	30	15. <b>Fusilli</b> alle	gamberetti e vongole	
porcini e menta	30	melanzane e taleggio	veraci	
6. <b>Pipe rigate</b> in crema	32	16. <b>Pappardelle</b> alla	27. <b>Paccheri</b> con scampi	
di piselli e carote	32	crema di funghi	e melanzane	
7. <b>Ravioli</b> di ricotta	34	17. <b>Garganelli</b> con ragù	28. <b>Linguine</b> alle vongole	
e spinaci con scorza	34	di spinaci e formadi	veraci	
di limone al burro	34	frant	29. <b>Linguine</b> asparagi e	
e salvia	34	18. <b>Ravioli</b> di zucca	salmone	
8. <b>Spaghetti al farro</b>	36	con salsa di mandorle	30. <b>Spaghetti alla</b>	
con cavolfiore e	36	e rosmarino	<b>chitarra</b> con bottarga	
olive taggiasche	36	19. <b>Radiatori</b> con crema	e olive nere	
9. <b>Spaghetti alla</b>	38	di pomodorini crudi	31. <b>Spaghetti di riso</b>	
<b>chitarra</b> con pesto	38	20. <b>Gnocchi secchi</b> alle	con frutti di mare	
e pomodorini	38	melanzane e peperoni	32. <b>Pappardelle</b> con	
		21. <b>Tagliolini</b> con fichi	gamberi e zucchine	
		e gorgonzola	90	

33. <b>Garganelli</b> con moscardini	92	43. <b>Mafaldine</b> con coniglio e zafferano	118	54. <b>Penne integrali</b> allo speck e salsa ai porcini	140
34. <b>Penne</b> con scampi e fave	94	44. <b>Garganelli</b> con salsiccia, pomodorini ciliegia e olive		55. <b>Conchiglioni</b> con polpettine di carne e fagioli borlotti	142
35. <b>Strozzapreti</b> con trota affumicata e porro	96	45. <b>Pappardelle</b> al ragù di vitello e porcini	122	56. <b>Bucatini</b> con ragù bianco di agnello e zafferano	144
36. <b>Spaghetti al nero di seppia</b> con calamari e gamberetti	98	46. <b>Gnocchi di patate</b> al ragù di cervo e rosmarino	124	57. <b>Paglia e fieno</b> con ragù di agnello e carciofi	146
<hr/>					
<b>VLEESPASTA</b>					
<i>Carne</i>					
37. <b>Tortelloni verdi</b> di faraona con uvetta e marsala	100	47. <b>Spaghetti alla chitarra</b> con fiori di zuccina e prosciutto cotto	126	58. <b>Timballo di spaghetti</b> con ragù di fegatini e piselli	148
38. <b>Pappardelle</b> al ragù di anatra	106	48. <b>Paccheri</b> con melanzane e salsiccia al finocchietto	128	59. <b>Fettuccine</b> con guanciaiale, zucca e lenticchie	150
39. <b>Gnocchi di patate</b> con speck e piselli	110	49. <b>Sedanini</b> con radicchio, carciofi e speck	130	60. <b>Tagliatelle verdi</b> con ragù di lepre	152
40. <b>Spaghetti alla chitarra</b> con ragù di agnello e timo	112	50. <b>Fettuccine</b> con il sugo d'oca	132	61. <b>Maltagliati</b> con ragù di coniglio	154
41. <b>Fusilli</b> con salsiccia, rucola e parmigiano	114	51. <b>Pappardelle</b> con ragù di cinghiale	134		
42. <b>Strozzapreti</b> al pomo- doro e pancetta affumicata	116	52. <b>Penne rosse piccanti</b> con peperoni scalogno e salsiccia	136		
		53. <b>Gnocchetti sardi</b> con ragù di bianco e timo	138		
				<b>REGISTER</b>	156



*Nonna e Stefano samen in la cucina*

Comacchio 1982

Ik kom uit Comacchio, een klein dorpje in de streek Emilia-Romagna. Mijn moeder wilde niet dat ik een luie man zou worden en stuurde me als **piepkleine bambino** in de zomer naar het strand om te helpen in de restaurants. Daarna leerde ik in een plaatselijke pizzeria hoe je een echt goede pizza bakt en weer later leerde ik op Istituto Alberghiero Lido Estensi Comacchio, de koksopleiding, wat een professionele chef moet weten van de Italiaanse keuken. Maar het meeste van wat ik weet en waar ik van houd, heb ik geleerd van mijn **Nonna**. Ik weet niet beter dan dat ik in haar keuken meekeek hoe zij elke dag verse pasta maakte. Ik mocht al jong meehelpen. Nonna maakte dan een kuiltje in de bloem, deed er water en een eitje bij en dan mocht ik kneden. Vervolgens rolden we de pasta samen uit met een stenen deegroller en sneden we de gewenste vorm. Na afloop was ik natuurlijk helemaal wit van de bloem, maar dat mocht de pret niet drukken. Zo heb ik talloze **herinneringen** aan die keuken en aan het eten van oma. Hoe er op zondag lasagne werd gemaakt voor de hele familie, hoe er met Pasen altijd een ongelooflijke stoofschotel van lam op tafel verscheen... **Samen thuis eten was hét moment van de dag** en ook de burenschoven maar al te graag aan.

Dit boek is dus **het verhaal van mijn oma en mij**. Er is namelijk niet één Italiaanse keuken, er zijn er wel duizend. Elke streek - eigenlijk elke familie - heeft zijn eigen geheimen, methodes, en recepten. Dit verhaal is het resultaat van eeuwenoude, altijd veranderende tradities en gebruiken. Maar vergis je niet: de gemiddelde Italiaan staat echt niet meer elke dag zelf verse pasta te draaien. Wie heeft daar nog tijd voor? Een goede kwaliteit gedroogde pasta voldoet prima. Er zijn wel een paar basisregels: zo eet je pasta met alleen een vork en gaat er eigenlijk geen kaas over een pasta met vis.

**De 61 recepten** - vegetarisch, vis en vlees - zijn mijn persoonlijke favorieten. Soms zijn het traditionele recepten uit de buurt van Comacchio, soms moderne varianten uit een andere streek van Italië. *Pasta* is vooral een uitnodiging om op een eenvoudige manier je eigen geweldige pastagerechten te leren maken. Probeer ze uit, zet ze naar je hand, maar bovenal: geniet ervan!

Buon divertimento!

*Stefano Cavallari*



*Conchiglioni*



*Strozzapreti*



*Orecchiette*



*Paccheri*



*Farfalle*



*Garganelli*



PASTA

PASTA

PA

LE PASTE

---

PENNE, GNOCCHI, TAGLIATELLE, FARFALLE...



SOAVE	5	25	
VALPOLICELLA	5	25	
BAROLO	-	45	
PROSECCO	6,5	30	
SGROPPINO	6,5	FRIS	25
BIER	3,5	ESPRESSO	1,5
GRAPPA	4,5	DOPPIO	25
LIMONCELLO	4,5	CORRETTO	2

# OVER PASTA

Wie denkt dat de verschillende pastasoorten en -sauzen te pas en te onpas met elkaar gecombineerd kunnen worden, heeft het mis. De twee bestanddelen zijn als twee echtgenoten die een perfect, maar ook zeker heel slecht huwelijk kunnen vormen. Ondanks dat er wellicht geen mathematische formule bestaat voor de symbiose in een pastagerecht, zijn er zeker wel regelmatigigheden aan te wijzen die aan de basis liggen van een goed bord pasta. Zo is het een dooddoener om een *arrabbiata*-saus te combineren met spaghetti, omdat de pittigheid van het gerecht dan in een keer in de mond terecht komt tijdens het naar binnen slurpen van de pasta. Voor vleesragouts en hele liquide sauzen geldt weer dat ze

juist het beste samen gaan met lange, verse pasta, aangezien deze soort veel vocht absorbeert en de ragout of saus goed aan de pasta blijft plakken. Bij korte pasta is het van belang dat de balans tussen de hoeveelheid saus en pasta goed is zodat het gerecht niet te droog of juist te nat wordt. De grote verscheidenheid aan vormen dient er uiteindelijk toe sauzen goed vast te houden: de holtes van de penne, de spiraal van de fusilli, het kuiltje van de orecchiette en de inkepingen en sneden in de paste rigate: allemaal zijn ze bedoeld om smaken en structuren op te vangen en een perfect huwelijk te faciliteren tussen de pasta en haar saus. <<<

## INGREDIËNTEN:

100 g goede kwaliteit bloem/semola | 1 ei | snufje zout

# ZELF PASTA MAKEN

VOOR HET ZELF MAKEN VAN PASTA IS EIGENLIJK NIET EEN VAST RECEPT TE HANTEREN, IEDERE VORM OF SOORT BEHOEFT ZO ZIJN EIGEN EIGENSCHAPPEN. DAAROM HIERBIJ EEN OVERZICHT VAN DE EIGENSCHAPPEN DIE DE TE GEBRUIKEN INGREDIËNTEN MET ZICH MEEBRENGEN —

## 1. BASISREGEL

De enige basisregel waar min of meer van uit kan worden gegaan is dat je per 100 g bloem 1 ei nodig hebt.

## 2. DE BLOEM

Ideaal gezien maak je bij het maken van verse pasta gebruik van twee soorten bloem; semola di grano duro rimacchinata en tipo '0' tarwebloem.

**Belangrijk is de kwaliteit van de bloem.**

Wanneer je industriële bloem gebruikt, is deze een groot deel van zijn absorberende werking al

kwijt (bloem verliest dit wanneer het in grote silo's en in grote hoeveelheden tegelijk wordt opgeslagen). Deze absorberende werking heeft biologische bloem (bij voorkeur van kleinschalige producenten) nog wel, wat er voor zorgt dat de verse pasta de saus in zich opneemt en je gerecht dus een intensere smaak krijgt.

## 3. DE VERHOUDING

Bij het maken van de pasta is dus de verhouding tussen de twee

soorten bloem belangrijk. De semola geeft de 'bite' aan de pasta (en vergt dus langere kooktijden) terwijl de tipo '0' voor de elasticiteit van de pasta zorgt. Die elasticiteit is belangrijk wanneer je lange pasta (spaghetti) of vellen pasta maakt om vervolgens gevulde pasta te maken (ravioli). Voor korte pasta (penne) is de elasticiteit minder van belang, zodat je hiervoor meer semola nodig hebt.

*Lees verder >*



# ZELF PASTA MAKEN

## 4. DE BASIS

de basisverhouding voor zelfgemaakte pasta van 1 ei op 100 g bloem is gebaseerd op een middelgroot ei.

Wanneer je in plaats van hele eieren ook eidooiers toevoegt, verandert de structuur van de pasta. Het eiwit zorgt voor de elasticiteit en het ei-geel zorgt voor de 'bite' en is ook belangrijk voor de kleur.

*Vergeet niet een snufje zout toe te voegen aan het deeg!*



# LABORATORIO ARTIGIANALE

**Pasta is ontegenzeggelijk de koning van de Italiaanse eettafel.** In een land waar de gemiddelde inwoner naar schatting 26 kilo pasta per jaar eet en waar in totaal zo'n vier miljoen ton pasta op jaarbasis wordt geproduceerd, is het niet zo verwonderlijk dat er geen dag voorbij gaat zonder pasta. Omdat het zo'n wezenlijk onderdeel vormt van het dagelijks leven in Italië, is er vanzelfsprekend een zeer groot scala aan verschillende pastasoorten. Allemaal met hun eigen naam en vorm. Recht, krom, lang, kort, gevuld, niet gevuld, in de *tricolore* van de Italiaanse vlag: je kunt het zo gek niet bedenken of er is wel een pastasoort van. Traditioneel gezien worden al deze soorten gemaakt in een *laboratorio artigianale* of een *pastificio*: kleine pastafabriekjes waar men puur en alleen (veelal verse) pasta produceert. Elk beetje zichzelf respecterend Italiaans dorp heeft een eigen laboratorio waar de lokale pastagenie in een wolk van bloem, pasta staat te draaien. Dag in en dag uit. Uitsluitend met producten uit de eigen regio. Alhoewel het productieproces in het verleden nog geheel handmatig verliep, vervaardigen de moderne pastameesters hun product met nieuwe technieken en hulpmiddelen. Maar nog altijd vanuit de kennis die van vader op zoon en van moeder op dochter wordt overgedragen, en die geheel volgens de traditie, altijd binnen de familie blijft. Want wat is er nou meer in het leven dan pasta en familie? Precies. <img alt="decorative flourish" data-bbox="795 895 825 908"/>



