



INHOUD

Inleiding	6
Antipasti	16
Pasta's en pizza's	50
Ovenschotels	102
Vlees- en visgerechten	140
Gebak en nagerechten	184
Register	222



ANOLINI MAKEN

Anolini is kleine, ronde ravioli uit Emilia-Romagna in Midden-Italië. Anolini wordt meestal gekookt in runderbouillon geserveerd, maar kan ook worden geserveerd met sauzen. De vulling is van oorsprong op basis van vlees, maar kan ook worden gemaakt met groente, kaas of zeevruchten. Rol de pasta niet te dun uit; rol uit tot de op een na dunste stand op je machine. Het deeg moet stevig genoeg zijn om de vulling vast te houden.



Maak het pastadeeg en rol uit tot dunne vellen. Leg ballen vulling 5 cm van elkaar vandaan op één helft van elk pastavel. Vouw bij elk vel de andere helft er overheen.



Druk het deeg tussen de vulling voorzichtig met je vingers naar beneden om de lucht eruit te drukken. Gebruik een gladde of gekartelde pastasnijder of koekjes uitsteker om schijven uit te steken. Rol de restjes opnieuw uit en herhaal tot alle vulling en pasta is gebruikt.



Anolini is over het algemeen vrij klein, maar je kunt ze elke gewenste grootte maken. Hij kan gladde of geribbelde randen hebben.



PANINI

Caprese

🍴 4 personen | ⌚ 10 minuten | ★★ ★

4 sesambolletjes
4 tl balsamicoazijn
8 plakjes mozzarella,
ongeveer 120 g
2-3 middelgrote tomaten,
in plakjes
12 verse basilicumblaadjes
zout en zwarte peper
1-2 el extra vierge olijfolie

Verhit een paninigrill of tostiapparaat op halfhoge stand. Snijd de bolletjes in doormidden, besprenkel ze aan de binnenzijde met balsamicoazijn en beleg de vier onderste helften met mozzarella, tomaat en basilicum. Kruid met peper en zout, leg de bovenste helften erop en kwast de broodjes in met olie. Rooster de broodjes 5-10 minuten, tot ze krokant en goudbruin zijn en de kaas gesmolten is. Serveer ze warm.

Deze Italiaanse panini is vernoemd naar de beroemde *insalata caprese*, afkomstig van het prachtige eiland Capri, voor de kust van Napels.



TAGLIATELLE

met tomaten, mozzarella en basilicum

✂ 4-6 porties | ⌚ 60-65 minuten (waarvan 55 minuten voorbereiding) | ★★



Bij dit recept hebben we het basisrecept om vers pastadeeg thuis te maken toegevoegd. Als je geen tijd hebt om thuis de tagliatelle te bereiden, koop je 500 g versgemaakte tagliatelle. Zie bladzijde 8-9 voor gedetailleerde instructies om thuis verse tagliatelle te maken.

Vers pastadeeg

400 g bloem

4 grote, kakelverse eieren

Saus

6 middelgrote
trostomaten,
in blokjes gesneden

½ kopje verse
basilicumbladen

150 g mozzarella,
in blokjes

1 tl kappertjes, afgespoeld
en uitgelekt

3 el extra vierge olijfolie

1 tl balsamico- of rode
wijnazijn

geschaafde Parmezaanse
kaas (optioneel)

zwarte peper

Vers pastadeeg: zeef de bloem op een schoon werkvlak en maak er een heuveltje van met een kuiltje in het midden. Gebruik een vork om de eieren lichtjes los te kloppen in een kleine kom. Giet ze in het kuiltje in de bloem en gebruik de vork om de eieren langzaam te mengen met de bloem. Als bijna alle bloem opgenomen is, gebruik je je handen om een bal van het deeg te maken.

Was je handen en maak ze droog. Leg het deeg op een schoon werkvlak. In het begin zal het deeg ruw en korrelig zijn. Kneed het door de bal pasta omlaag en naar voren te duwen met de muisknoot van je handpalm. Vouw het deeg dubbel, draai het een kwartslag en herhaal de handelingen. Terwijl je het bewerkt, wordt het deeg gladder. De warmte van je handen en het ritmische kneden creëren een gluten-vormende proteïne, die pasta z'n speciale structuur geeft. Na 15 min. moet het deeg glad en zijdezacht zijn, met kleine luchtbelletjes zichtbaar aan de oppervlakte. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het 30 min. rusten.

Verdeel het deeg in vijf of zes stukken. Haal een stuk door de pastamachine op de breedste stand. Blijf het deeg uitrollen met de machine, terwijl je de stand telkens een tikje dunner zet tot je niet meer dunner kunt. Strooi griesmeel over de dunne vellen en bedek ze met een schone, droge doek. Laat ze even drogen voor je ze snijdt. Om te testen of de pasta klaar is om te snijden, vouw het deeg en steek een vinger in de vouw en trek er voorzichtig aan. Als de pasta meerekt, is hij nog niet klaar; als de pasta scheurt, is hij klaar om te snijden. Zet de tagliatelle roller (breedte iets minder dan 1 cm) op de machine en haal elk vel erdoor. Verzamel de pasta op je hand als hij uit de machine komt en maak er kleine 'nestjes' van. Breng een grote pan gezouten water aan de kook op hoog vuur. Kook de tagliatelle al dente in 3-4 min. Giet de pasta af en doe het daarna in een grote kom.

Saus: terwijl de pasta kookt, meng je de tomaten, basilicum, mozzarella, kappertjes, olie en azijn in een kom. Voeg het tomatenmengsel toe aan de warme pasta en roer voorzichtig.

Bestrooi de pasta met een paar schaafsels Parmezaanse kaas, als je die gebruikt, breng op smaak met peper en dien warm op.

WILDE SALADE

met pancetta en balsamicoazijn

✂ 4 personen | ⌚ 15 minuten | ★★ ★

200 g gemengde
groene sla
stronkje witlof
2 el boter
125 g pancetta,
in kleine blokjes
2 knoflooktenen,
fijnggehakt
4 el balsamicoazijn
zout en zwarte peper

Doe de slablaadjes in een grote slakom of vier individuele kommen. Doe er ook een paar blaadjes van de witlof bij. Smelt de boter in een grote koekenpan op matig vuur en bak de pancetta en knoflook ongeveer 5 min., tot de pancetta krokant en goudbruin is. Voeg de balsamicoazijn en een snufje peper en zout toe en neem de pan van het vuur. Sprenkel de pancetta met boter en knoflook vlak voor het serveren over de sla, zodat de blaadjes niet te slap worden.

Dit is een klassieke Italiaanse salade die traditioneel gemaakt wordt met in het wild geplukte blaadjes. Gebruik een willekeurige combinatie van lokale blaadjes die in het seizoen zijn.



COQUILLES

met prosciutto

✂ 4 personen | ⌚ 10 minuten | ★★ ★

4 el extra vierge olijfolie
500 g coquilles
(sint-jakobsschelpen)
zout en zwarte peper
4 plakjes prosciutto,
in vierkantje ter grootte
van de coquilles
60 g fijn paneermeel
1 el fijngehakte verse
peterselie
1 tl versgeperst citroensap

Verwarm de oven voor op 230 °C. Verhit 1 eetlepel olie in een grote koekenpan en bak de coquilles 1 minuut op hoog vuur. Leg elke coquille in een kleine ramekin of op een eigen schelp, kruid ze met peper en zout en leg er een plakje prosciutto op. Meng het paneermeel in een kleine kom met de peterselie, het citroensap en de resterende 3 eetlepels olie. Sprenkel het mengsel over de coquilles. Zet de ramekins of schelpen op een bakplaat in de oven, bak de coquilles in ongeveer 5 minuten net gaar en serveer ze warm.

Deze coquilles zien er op hun eigen schelp prachtig uit, maar verse coquilles in de schelp zijn niet altijd makkelijk verkrijgbaar. Als je ze wel kunt krijgen moet je ze goed wassen en op de schelp serveren.