

Carla Bardi

Echt Italiaans

150 authentieke recepten



R&B



Inhoudsopgave

In een oogopslag	6
Inleiding	10
Antipasti	22
Pizza's, brood en hartige taarten	52
Pasta's	86
Soepen, risotto's, gnocchi en polenta	128
Visgerechten	168
Vleesgerechten	196
Eiergerechten	244
Salade en fruitgerechten	258
Nagerechten	292
Register	318

MIS DEZE NIET



38
TOMATEN UIT DE OVEN
GEVULD MET RIJST



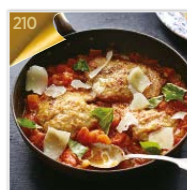
78
BROCCOLI-PREITAART



166
GEBAKKEN GNOCCHI
VAN GRIESMEEL
MET GORGONZOLA



188
HELE VIS IN ZOUT
UIT DE OVEN



210
KALFSSCHNITZELS MET
VERSE TOMATENS AUS



232
GEROOSTERDE
SPARERIBS MET
AARDAPPELEN

In een oogopslag

In dit boek vind je meer dan 150 recepten voor authentiek Italiaans eten, van antipasti tot desserts. Op deze vier pagina's hebben we een aantal ideeën uitgelicht voor niet te missen, snelle, regionale, favoriete, makkelijke, uitdagende en feestelijke gerechten. Om alvast in de stemming te komen!

MAKKELIJK



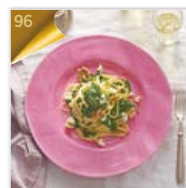
296
TIRAMISÚ



26
MELOEN MET
PROSCIUTTO



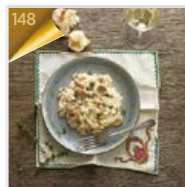
34
TOSCAANSE
BROODSALADE



96
PASTA MET WALNOTEN,
SPINAZIE & GORGONZOLA



134
PASTASOEP MET PESTO



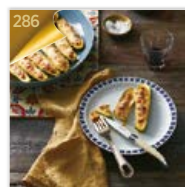
148
PADDENSTOELENRISOTTO



177
GEVULDE MOSSELEN UIT
DE OVEN



192
GEBAKKEN VISFILET
MET GROENTEN



286
COURGETTE GEVULD
MET AMARETTIKOEKJES

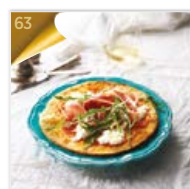


302
CHOCOLADEMOUSSE

BEKENDE FAVORIETEN



BRUSCHETTA MET TOMAAT EN BASILICUM



PIZZA PRIMAVERA



SPAGHETTI MET ZEEVRUCHTENS AUS



TRADITIONELE LASAGNE



AARDAPPELGNOCCHI MET PESTO



GESTOOFDE KALFSSCHENKELS



FLORENTIJNSE IJSTAART

SNEL



FRITTATA MET PANCETTA EN MOZZARELLA

REGIONALE GERECHTEN



BEIGNETS UIT DE EMILIA



FOCACCIA IN PALERMO-STIJL



SPAGHETTI MET TOSCAANSE PALM-KOOLPESTO



SICILIAANSE PAASSOEP



VENETIAANSE RIJST EN ERWTEN



MILANESE KALFSKOTELETTEN



TOSCAANSE BROODSOEP



SALAMI MET VERSE VIJGEN



SPAGHETTI MET KNOFLOOK, OLIE EN RODE PEPER



FETTUCINE MET HAM EN ROOM



VISKOEKJES



SPINAZIE-KAASSALADE



GEGLACEERDE WORTELTJES MET PETERSELIE

KLASSIEKERS



228

GEBRADEN LAM MET AARDAPPEL



32

KIPPENLEVERCROSTINI



54

PIZZA MARGHERITA



92

BUCATINI MET BACON, EI EN KAASSAUS



145

MILANESE RISOTTO



212

KALFSSCHNITZELS UIT ROME



301

PANNA COTTA MET FRAMBOZENCOUILIS

UITDAGEND



124

SICILIAANSE CANNELLONI

GEZOND



91

FARFALLE MET VERSE TONIJN, COURGETTE EN OLIJVEN



132

MINSTRONE MET FARRO



248

BASILICUMFRITTATA



266

FARROSALADE



279

SPINAZIESOUFFLÉS MET TOMATENSAUS



294

AARDBEIEN IN RODE WIJN



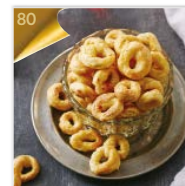
262

TOMATEN-MOZZARELLASALADE UIT CAPRI



42

GEFRITUURDE GEVULDE OLIJVEN



80

BROODRINGEN



112

ORECCHIETTE MET PIT-TIGE BROCCOLISAUS



116

AARDAPPELTORTELLI MET TOMATENSAUS



121

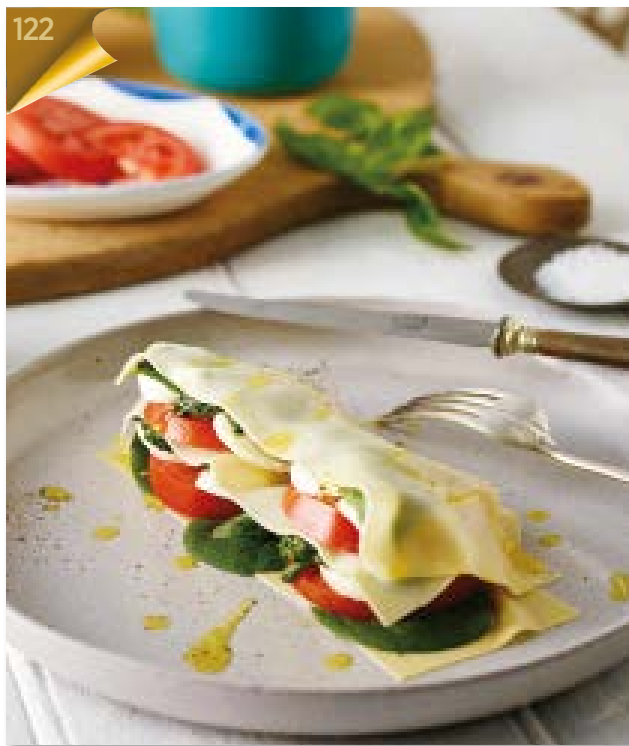
ASPERGE CAPPELLETTI MET TOMAAT EN SINAAS-APPEL



316

SICILIAANSE GEVULDE ROLLETJES

SPECIALE GELEGENHEDEN



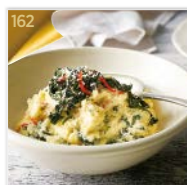
VERSE LASAGNE MET SPINAZIE, TOMAAT EN MOZZARELLA



MINI-PIZZA'S



TAGLIATELLE MET VERSE TOMATEN, MOZZARELLA EN BASILICUM



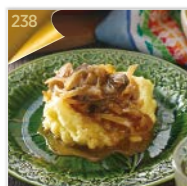
POLENTA MET CAVOLO NERO



GEFRITURDE CALAMARI MET EEN AMANDELKORSTJE



GEMENGDE VLEES-GROENTESPIESJES



VENETIAANSE LEVER EN PUREE



STOOPFOT VAN WILD ZWIJN



AUBERGINESTOOPFOT



TRADITIONELE MILLEFEUILLE



FONTINA KAASFONDUE



PAASTAART



OLIJF-ROZEMARIJN-BROOD



LINGUINE MET PITTIGE KOKKELSAUS



GARNALEN-SINAASAPPELRISSOTTO



SPINAZIEGNOCCHI MET TOMATENSAUS



HERTENSTOOPFOT



AUBERGINESCHOTEL MET PARMEZAANSE KAAS



FRAMBOZENCHARLOTTE

EDITOR'S KEUZE



RUMBABÀS



Inleiding

Verrukkelijk, makkelijk te maken en gebaseerd op gezonde Mediterrane principes, dat maakt de Italiaanse keuken perfect voor maaltijden met familie en vrienden. In dit boek hebben we meer dan 150 gerechten uit alle regio's verzameld. We zijn al decennia lang verliefd op de echte Italiaanse keuken en hebben daarom die authentieke gerechten gezocht die je bij een Italiaanse familie of in een eenvoudige trattoria te eten krijgt, zodat jij de heerlijke smaken van Italië bij ook jou thuis kunt bereiden.

Porties: 4

Vorbereiding: 10 minuten
+ 20 minuten om uit
te lekken

Bereiding: 5 minuten

Moeilijkheidsgraad: 1

Voor een nog simpeler versie van dit gerecht wordt het brood geroosterd, ingewreven met knoflook, besprenkeld met olie en zo geserveerd. Kies een zeer goede kwaliteit olijfolie en verse knoflook voor het beste resultaat.

BRUSCHETTE AL POMODORO

bruschetta met tomaat en basilicum

- 4 middelgrote tomaten
- 4 grote plakken brood met een dichte textuur
- 2 tenen knoflook, gepeld
- zout en versgemalen zwarte peper
- 90 ml extra vierge olijfolie
- verse basilicumblaadjes, gescheurd

Snijd de tomaten doormidden, besprenkel met zout en laat ze op de kop 20 minuten in een vergiet uitlekken.

Rooster het brood tot het goudbruin is, op een grill of barbecue of in de oven, zodat het uitdroogt en heel knapperig en droog is. Als je het brood in een broodrooster roostert blijft het te vochtig en wordt de bruschetta zompig.

Wrijf het geroosterde brood in met knoflook. Breng op smaak met zout en peper op en besprenkel met de helft van de olie.

Snijd de tomaten in kleine stukjes. Schik ze op het geroosterde brood en garneer met de basilicum. Sprengel de overgebleven olie erover en dien onmiddellijk op.

Als je dit gerecht lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



ZEEVRUCHTEN-
BRUSCHETTA



TOSCAANSE
BROODSALADE



TOMATEN UIT DE OVEN
GEVULD MET RIJST



register

- A**
Aardappel-ham-walnootgratin 283
Aardappel-ui-soufflés 280
Aardappelfrittata uit de oven 256
Aardappelgnocchi met pesto 152
Aardappeltortelli met tomatensaus 116
Aardbeien in rode wijn 294
Agnolotti gevuld met vlees 114
Artisjokstoofpot 274
Asperge cappelletti met tomaat en sinaasappel 121
Aubergineschotel met Parmezaanse kaas 284
Auberginestoofpot 274
- B**
Basilicumfrittata 248
Beignets uit de Emilia 46
Broccoli-preitaart 78
Broodringen 80
Broodstengels 80
Bruschetta met tomaat en basilicum 28
Bucatini met bacon, ei en kaassaus 92
- C**
Campari-grapefruit granita 308
Cappellacci met pompoen 118
Chocolade panna cotta 298
Chocolade-hazelnootgelato met warme chocoladesaus 310
Chocolademousse 302
Cocktailuitjes gesmoord in witte wijn 276
Courgette gevuld met amarettikoekjes 286
Crème caramel 298
- Crêpes met courgette en ricotta 252
Crêpes met snijbiet en geitenkaas 254
- D E**
Eend met sinaasappel 209
Erwten met ham en peterselie 272
- F**
Farfalle met verse tonijn, courgette en olijven 91
Farrosalade 266
Fettuccine met ham en room 110
Florentijnse ijstaart 304
Florentijnse pens met tomatensaus 240
Florentijnse witte bonen in tomatensaus 276
Focaccia gevuld met courgette en mozzarella 73
Focaccia in Palermo-stijl 70
Focaccia met cherrytomaatjes en oregano 68
Fontina kaasfondue 51
Frambozencharlotte 306
Frittata met pancetta en mozzarella 246
Frittata met tagliatelle en groenten 251
Fusilli met zongedroogde tomatenpesto 88
- G**
Garnalen-sinaasappelrisotto 151
Gebakken gnocchi van griesmeel met Gorgonzola 166
Gebakken Sint-jakobsschelpen met champignons en bechamelsaus 173
Gebakken uien gevuld met zilvervliesrijst 288
- Gebraden gevulde kalfsrollade met groenten 216
Gebraden kip met pancetta en aardappelen 204
Gebraden lam met aardappel 228
Gebraden met pancetta omwikkelde kalkoenborstfilet met groenten 206
Gebakken calamari met een amandelkorstje 195
Gefrituurde gevulde rijstballetjes uit Rome 41
Gefrituurde kippenborst met een korstje van pijnboompitten, Parmezaanse kaas en peterselie 202
Geglaceerde worteltjes met peterselie 272
Gehaktbrood in tomatensaus 224
Gemengde vlees- en groentespiesjes 198
Geroosterde paprika met ansjovis 37
Geroosterde spareribs met aardappelen 232
Gestoomde kalfsschenkel 218
Gesneden ossenhaas met rucola en cherrytomaatjes 220
Gevulde calamari in tomatensaus 178
Gevulde courgette uit de oven met tomatensaus 227
Gevulde gefrituurde olijven 42
Gevulde mosselen uit de oven 177
- H**
Ham-kaas calzone 64
Hertenstoofpot 236
Hete Piemontese dip 25
- I**
Italiaanse Rivièra-pizza 60
- J**
Jagerskip 200
- K**
Kabeljauw met kappertjes-tomatensaus 182
Kalfsschnitzels met verse tomatensaus 210
Kalfsschnitzels uit Rome 212
Kalfsstoofpot met peterselie 214
Kip-groentestoofpot 200
Kippenbouillon 142
Kippenlevercrostini 32
Klassieke tompouce met chocolade en amandel 314
Koffie granita 308
- L**
Lam uit de oven met aardappel 228
Lamsstoofpot met erwttjes, knoflook en rozemarijn 230
Linguine met pesto en geroosterde cherrytomaatjes 100
Linguine met pittige kokkelsaus 104
- M**
Macaroni met paprika 92
Milanese kalfskoteletten 214
Milanese risotto 145
Minestrone met farro 132
Mini-pizza's 44
Mosselenstoofpot 174

N

Napolitaanse gefrituurde broodjes met tomaat en mozzarella 48

Napolitaanse pizza 57

O

Olijf-rozemarijnbrood 82

Orecchiette met pittige broccolisaus 112

P

Paastaart 74

Paddenstoelenrisotto 148

Panna cotta met frambozen coulis 301

Paprikastoofpot 312

Pasta met walnoten, spinazie en gorgonzola 96

Pastasoep met pesto 134

Penne met tomatensaus en mozzarella 88

Pikante spruitjes met pit 270

Pittige garnalen met sinaasappel 180

Pizza margherita 54

Pizza met verse tomaat, rucola en prosciutto crudo 63

Polenta met cavolo nero 162

Polenta met pizzatopping 165

Polenta met vleessaus 160

Pompoengnocchi met worstsaus 157

R

Rijst met schelpdierensaus 138

Risotto met paprika 146

Rumbabàs 313

Rund gesmoord in rode wijn 223

Runderbouillon 142

S

Saffraangnocchi met vleessaus 158

Salami met verse vijgen 26

Schelpdieren in witte wijn 174

Siciliaanse cannelloni 124

Siciliaanse gevulde rolletjes 316

Siciliaanse paassoep 134

Siciliaanse pizza met dikke bodem 58

Siciliaanse pizzataart 76

Sinaasappel-olijf- en rucolasalade 260

Spaghetti met aubergine 103

Spaghetti met boter en pijnboompitten 98

Spaghetti met knoflook, olie en rode peper 98

Spaghetti met Toscaanse palmkoolpesto 94

Spaghetti met zeevruchtensaus 106

Sperziebonensalade met omelet, pancetta en croutons 265

Spinazie-kaassalade 262

Spinazieburgers met paprikasaus 290

Spinaziegnocchi met tomatensaus 154

Spinaziesoufflés met tomatensaus 279

Stoofpot van wild zwijn 243

T

Tagliatelle met verse tomaten, mozzarella en basilicum 108

Tiramisu 296

Tomaten gevuld met tonijn en verse mayonaise 268

Tomaten uit de oven gevuld met rijst 38

Tomaten-mozzarellasalade uit Capri 262

Toscaanse broodsalade 34

Toscaanse broodsoep 130

Toscaanse vissoep 136

Toscaanse witte bonen in tomatensaus met worst 230

Traditionele lasagne 126

U

Uienfocaccia 66

V

Varkensham met calvados 235

Venetiaanse lever en puree 238

Venetiaanse rijst en erwten 140

Verse lasagne met spinazie, tomaat en mozzarella 122

Vis in zout uit de oven 188

Vis uit de oven met aardappel 190

Viskoekjes 186

Vis uit de oven met groenten 192

W

Walnotenbrood 84

Z

Zalm-aardappelburgers 186

Zeevruchtenbruschetta 31

Zeevruchtensalade 170

Zoete, gevulde calamari 180

Zwaardvissteaks met pilaf 185

