

PASTA GRANNIES

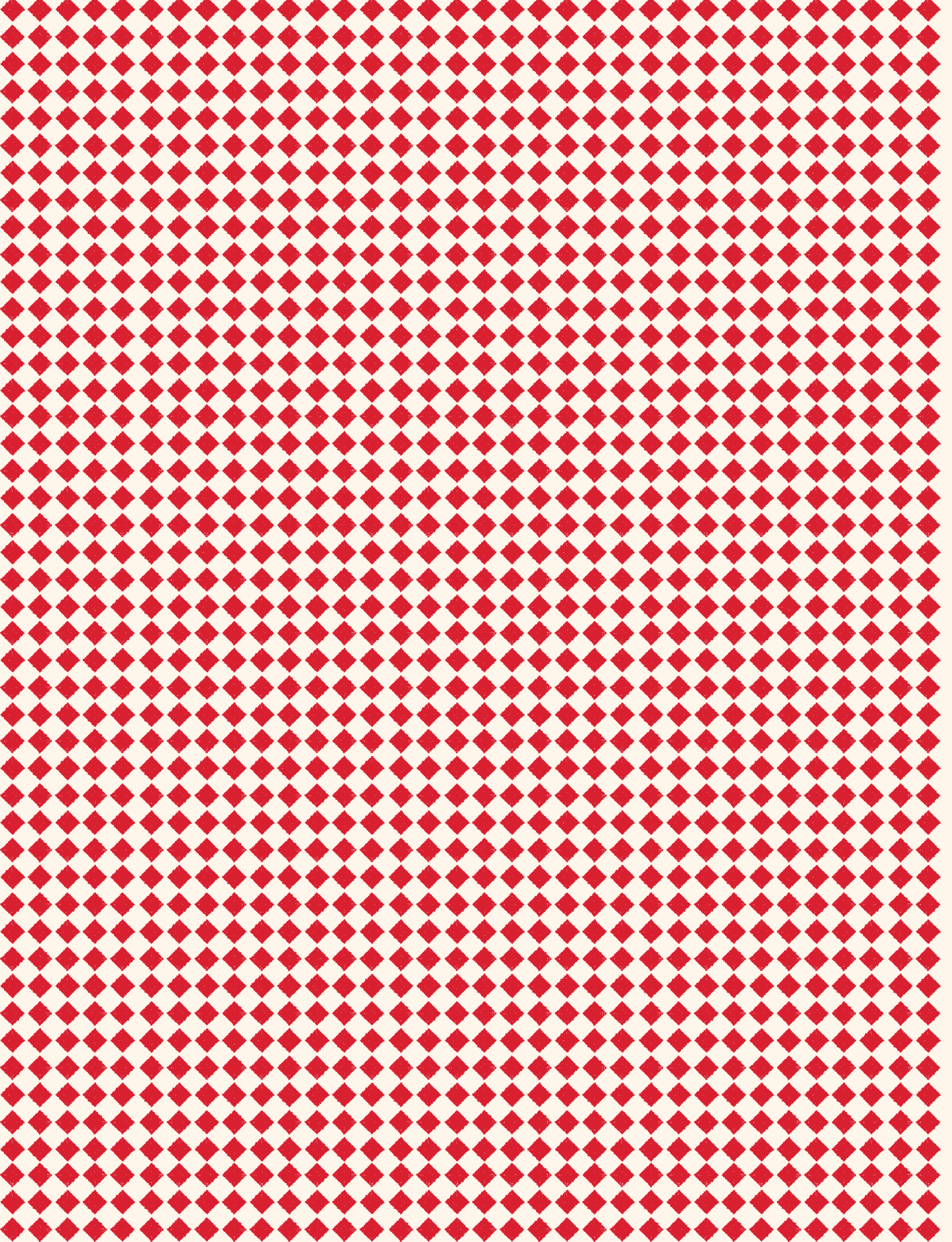
VICKY
BENNISON

GEHEIME FAMILIERECEPTEN VAN
OMA'S UIT HEEL ITALIË

FOTOGRAFIE EMMA LEE



Karakter Uitgevers B.V.



INLEIDING
BLZ. 9

ZELF PASTA MAKEN
BLZ. 15

EIERPASTADEEG
MAKEN
BLZ. 18

DURUMTARWEDEEG
MAKEN
BLZ. 21

VEEL GESTELDE
VRAGEN
BLZ. 22

een
twee
drie
vier
vijf
zes
zeven
acht

Noten en kruiden **BLZ. 26**

Groenten **BLZ. 54**

Peulvruchten **BLZ. 86**

Aardappels en gnocchi **BLZ. 108**

Vis en zeevruchten **BLZ. 130**

Vlees **BLZ. 152**

Pasta in brodo **BLZ. 200**

Ravioli en tortelli **BLZ. 222**

GRAZIE! GRAZIE!
BLZ. 246

REGISTER
BLZ. 250





ROSETTA'S TROFIE MET BASILICUMSAUS

VOOR 4 PERSONEN

Basilicumpesto, of *pesto alla genovese*, is de een na populairste *condimento* of pastasaus ter wereld. Tegenwoordig kan pesto bestaan uit alle kruiden-notencombinaties die je maar kunt bedenken. Rosetta en haar vrienden voegen een niet-klassieke kaas, *prescinsêua* geheten, aan hun pesto toe. Die heeft een yoghurtachtige smaak en een consistentie die op ricotta lijkt. Natuurlijk houden ze van de smaak, maar het is ook een manier om de dure ingrediënten nóg lekkerder te maken. Om die reden heb ik Rosetta's recept een basilicumsaus in plaats van een pesto genoemd – hij is romiger dan normaal.

Pesto alla genovese wordt doorgaans met trofie geserveerd. Pastaproducten hebben pas onlangs een manier ontdekt om die vorm door bronzen matrijzen te duwen. Daarvoor liet een lokaal pastabedrijf uit Sori vrouwen uit de omgeving de trofie maken. Rosetta is een van hen. Nadat ze was getrouwd, wilde ze wat geld verdienen terwijl ze haar kinderen grootbracht, dus ze leerde trofie te maken. Ze zegt dat je meerdere dagen moet oefenen om de kronkel mooi strak en alle vormpjes van hetzelfde formaat te krijgen; nu is het haar tweede natuur en ze is er zo bedreven in dat ze op de Italiaanse tv en op YouTube (Pasta Grannies, godzijdank) verschijnt.

VOOR DE PASTA

400 g 00-bloem of patentbloem
180 ml kokend water, of voldoende
vloeistof om het deeg samenhangend
te maken

VOOR DE BASILICUMSAUS

2 eetl. pijnboompitten, liefst Italiaanse
(zie blz. 37)
1 flink teentje knoflook, eentje die nog
geen *anima* of groene scheut heeft
ontwikkeld
75 ml extra vergine olijfolie, liefst uit
Ligurië of een andere grassige soort
150 g verse basilicumblaadjes
4 eetl. *prescinsêua* of Griekse (stijl)
yoghurt
80 g grano padano of Parmezaanse kaas,
geraspt
20 g pecorino sardo, geraspt
½ theel. fijn zout

VOOR ERBIJ

150 g sperziebonen, in tweeën
(optioneel)

Doe de bloem in een mengkom en voeg het water geleidelijk toe. Maak er met een vork deeg van dat zacht maar niet plakkerig aanvoelt. Stort het op een bebloemde pastaplank en kneed het zo'n 10 minuten tot het zijdezacht is.

Dek het deeg met de kom af, zodat het niet uitdroogt, en laat het 30 minuten rusten.

Knijp een stukje deeg ter grootte van een erwt van de deegbal en rol het met je handpalm van je af over de plank om een staafje te maken. Trek je hand diagonaal langs je lichaam terug en druk zachtjes maar stevig met de zijkant van je hand op de pasta. Zo krijg je een gedraaid pastastaafje dat er als een kurkentrekker uitziet. Als je de slag niet met je hand te pakken krijgt, kun je dit ook met een deegschrapper proberen.

Maak de basilicumsaus door alle ingrediënten in de blender glad te malen. Proef of er nog zout en peper bij moet en voeg ze zo nodig toe.

Breng een grote pan gezouten water aan de kook en kook de trofie circa 2 minuten. Hoelang precies hangt af van het formaat van de trofie, dus proef er eentje om te kijken of ze gaar zijn. Schep de gare pasta met een zeef of schuimspaan uit het water in een grote serveerschaal. Doe de sperziebonen, als je die gebruikt, in het hete water; blancheer ze 3 minuten en doe ze bij de pasta. Roer de basilicumsaus erdoor. Er hoeft geen extra kaas meer over.

