

# Inhoud

<i>Inleiding</i> .....	6
<b>1. De jongen van Bini</b> .....	9
Boerensoep uit de Maremma – <i>Acquacotta marenmmana</i> .....	18
Traditioneel Toscaans brood – <i>Bozza pratese</i> .....	20
Toscaanse schnitzels in tomatensaus – <i>Bracirole toscane rifatte al pomodoro</i> .....	23
Kastanje cake – <i>Castagnaccio</i> .....	24
Gnudi met spinazie – <i>Gnudi agli spinaci</i> .....	27
Pannenkoekjes van kastanjemeel – <i>Necci</i> .....	28
Pasta met witte bonen – <i>Pasta e fagioli</i> .....	33
Tomatensaus met groenten – <i>Pomavola alle verdure</i> .....	34
Opnieuw gekookte (brood)soep – <i>Ribollita</i> .....	36
Snelle sinaasappel cake uit Florence – <i>Schiacciata alla fiorentina veloce</i> .....	39
Pens op z'n Florentijns – <i>Trippa alla fiorentina</i> .....	40
<b>2. Hard werken loont altijd</b> .....	43
Vissoep uit Livorno – <i>Cacciucco alla livornese</i> .....	54
Carnavalsvodjes – <i>Cenci di Carnevale</i> .....	59
Cantucci met sinaasappel en chocolade – <i>Cantucci arancia e cioccolato</i> .....	60
Toscaanse crostini met kippenleverpaté – <i>Crostini con i fegatini toscani</i> .....	63
Amandelkoekjes – <i>Pasticcini di pasta di mandorle</i> .....	64
Minipizza's voor de kleintjes – <i>Pizzette per bambini</i> .....	67
Jagerskip – <i>Pollo alla cacciatona</i> .....	68
Tomaten gevuld met groente en Parmezaanse kaas – <i>Pomodori ripieni di verdure al parmigiano</i> .....	71
Plat Toscaans brood uit de oven – <i>Schiacciata toscana</i> .....	72
Zelfgemaakte tagliatelle met mijn befaamde saus – <i>Tagliatelle fatte in casa con il mio ragù</i> .....	74
Florentijnse koepeltaart – <i>Zuccotto</i> .....	78

<b>3. Veranderen is een kunst</b> .....	81
Kinderkoekjes – <i>Biscotti per i bambini</i> .....	92
Tulband met paaseichocolade – <i>Ciambellone all'uovo di Pasqua</i> .....	95
Carpaccio van octopus – <i>Carpaccio di polpo</i> .....	96
Kikkererwtensop met mosselen – <i>Crema di ceci e cozze</i> .....	101
Geroosterd brood met worstjes en stracchino – <i>Crostone salsiccia e stracchino</i> .....	102
Zoete rijstbeignets – <i>Frittelle di riso dolci</i> .....	105
Kip met citroen – <i>Pollo al limone</i> .....	106
Saus van wild zwijn – <i>Ragù di cinghiale</i> .....	109
Zelfgemaakte ravioli met aardappelvulling – <i>Ravioli fatti a mano con ripieno di patate</i> .....	110
Amandelkoekjes uit Siena – <i>Ricciarelli senesi</i> .....	115
Zoet, plat druivenbrood – <i>Schiacciata con l'uva</i> .....	116
<b>4. De bakkerij</b> .....	119
Toscaanse rijstpuddinkjes – <i>Budini di riso toscani</i> .....	130
Florentijnse crespelle – <i>Crespelle alla fiorentina</i> .....	132
Mijn kruimeldeegtaart – <i>Crostata con la mia pasta frolla</i> .....	134
Spekrolletjes met kip – <i>Involcini di pollo alla pancetta</i> .....	137
Amandelcake uit Mantua – <i>Mantovana alle mandorle</i> .....	138
Ei en brood – <i>Ovino col pane</i> .....	141
Broodje lampredetto met groene saus – <i>Panino al lampredetto in salsa verde</i> .....	142
Spaghetti met oma's gehaktballen – <i>Spaghetti alle polpette della nonna</i> .....	144
Mimosataart – <i>Torta mimosa</i> .....	146
Omataartje met banketbakkersroom – <i>Tortina della nonna con crema pasticciera</i> .....	148
Appelcake – <i>Tortino di mele</i> .....	153
<b>5. Koningin van de social media</b> .....	155
Schoonmoeders slaapmutsjes – <i>Addormentasuocere</i> .....	165
Beignets met pistachecrème – <i>Bignè alla crema di pistacchi</i> .....	166
Paaskoekjes – <i>Biscotti pasquali</i> .....	170
Hazelnootkoekjes – <i>Brutti ma buoni alle nocciole</i> .....	173
Gestoofde uien met rundvlees – <i>Cipollata di manzo</i> .....	174
Croissants van bladerdeeg gevuld met ham en mozzarella – <i>Cornetti di pasta sfoglia ripieni di cotto e mozzarella</i> .....	177
Rozemarijnbrood – <i>Pan di namerino</i> .....	181
Broodsoep met zeevruchten – <i>Pappa al pomodoro di mare</i> .....	182
Vegetarische gehaktballen – <i>Polpette vegetariane</i> .....	184
Appel-kaneelbroodjes – <i>Sfogliatine mela e cannella</i> .....	187
Chocoladetaart met snaveltjes – <i>Torta coi becchi al cioccolato</i> .....	188
Register.....	192

# Inleiding

**D**it succes had ik nooit verwacht, en ik weet niet wat ik precies heb gedaan om het te verdienen behalve mijn best. Op mijn tweeëntachtigste kan ik zeggen dat het leven me veel heeft gebracht. Laten we zeggen dat ik kansen heb gekregen maar ook heb gegrepen, want ik heb nooit kunnen stilzitten en als er een uitdaging op mijn pad kwam, dan ging ik die aan.

Ik ben iemand die zich altijd aanpast. Onderweg liepen dingen soms anders en waren er onverwachte obstakels, maar uiteindelijk is het me altijd gelukt om er op de een of andere manier iets goeds uit te halen. Tegenwoordig noemen ze dat 'veerkracht'. Noem het zoals je wilt, voor mij komt het steeds op hetzelfde neer: als je iets wilt bereiken, moet je ervoor werken. Een andere manier is er niet.

Geen enkel leven verloopt rechttoe rechtaan. Geen enkele akker brengt uit zichzelf graan voort: als je wilt dat er iets eetbaars groeit, moet je de grond bewerken. En als je oogst wordt vernield door een storm, pak je de spa en begin je opnieuw.

Ik ben een oorlogskind, geboren in een arm gezin, maar geklaagd heb ik nooit: zonde van de tijd. Elke dag weer werkte ik met toewijding, geduld en heel, heel veel liefde. Voordat ik aan de slag ging in de bakkerij werkte ik als strijkster, als arbeidster in het kippenbedrijf van mijn man en was ik boerin en borduurster. Ik stortte me op elke nieuwe uitdaging – zonder er al te lang over na te denken. De rest kwam vanzelf. Zo heb ik geleefd en zo zal ik blijven leven, samen met mijn gezin, zolang God het wil. Ik ben altijd mezelf gebleven, misschien heb ik daarom nu wel zoveel volgers.

Dit is mijn verhaal, dit zijn mijn recepten. Sommige staan misschien al langer op je verlanglijstje, andere zijn nieuw.

Ik geef ze niet graag weg, maar voor jou maak ik een uitzondering.



## Toscaanse schnitzels in tomatensaus – *bracirole toscane rifatte al pomodoro*

*Soms heb ik een paar schnitzels over van de vorige dag. Wat ik dan doe? Ik 'recycle' ze! Ik bak ze in de koekenpan en voeg er een lekker sausje aan toe. Dit is een Toscaans gebruik, vooral in de provincie Arezzo. Als je geen schnitzels overhebt, kun je ze ook op het moment zelf bereiden. Het fijne van dit gerecht is dat het voedzaam is en weinig kost; het vlees hoeft niet per se afkomstig te zijn van een duur gedeelte van het varken.*

Als je de schnitzels nog moet bakken, begin je als volgt: verhit de olie in een koekenpan. Haal ondertussen de schnitzels eerst door de losgeklopte eieren en daarna door het paneermeel. Als je van een dikke korst houdt, kun je ze nog een tweede keer door de eieren en het paneermeel halen (dan moet je wel het aantal eieren verdubbelen). Bak de schnitzels wanneer de olie heet is (circa 170 °C) tot ze goudbruin zijn, laat ze uitlekken, breng ze op smaak met zout en laat ze rusten op keukenpapier.

Doe de tomatensaus, op smaak gebracht met oregano en een beetje olie, in een andere pan. Voeg de kappertjes toe voor extra smaak en laat de saus enkele minuten pruttelen, zodat hij op smaak komt en een beetje indikt. Wees matig met zout, want ook op de schnitzels zit al zout. Leg de schnitzels in de tomatensaus en laat het geheel nog 2-3 minuten pruttelen, zodat de schnitzels opwarmen en de saus goed intrekt. Zet het vuur uit en serveer direct.

### **(Voor)bereiding**

10 minuten

### **Moelijkheidsgraad**

• • • • •

### **Ingrediënten voor**

#### **4 personen**

8 varkensschnitzels (nog beter als ze over zijn van de vorige dag)

500 g tomatensaus

15 kappertjes

zout

oregano

extra vergine olijfolie

*Voor het eventueel bakken van de schnitzels:*

2 eieren

paneermeel

bakolie

zout





## Snelle sinaasappelcake uit Florence – *schacciata alla fiorentina veloce*

---

*Verwacht je een hartige schacciata? Mis! De schacciata alla fiorentina is zoet, niet te verwarren met de Toscaanse schacciata, die inderdaad hartig is. Dit is een luchtige cake die traditioneel op Vastenavond wordt gebakken. Volgens het originele recept moet je het deeg twee keer laten rijzen, reuzel en soms ook saffraan toevoegen, maar voor jou heb ik een snellere versie. Maar die Franse lelie, die moet erop!*

---

Neem een ruime kom en meng de suiker, eieren, een snufje zout, de geraspte citroenschil en het sap van de sinaasappel, de olie, bloem en het bakpoeder goed door elkaar. Let op dat er geen klontjes ontstaan. Stort het geheel in een met boter ingevette bakvorm van circa 20 x 20 cm en zet deze 35-40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.

Bestuif de cake na het bakken met poedersuiker en een beetje cacao. Als je het helemaal goed wilt doen, zorg je voor een sjabloon en breng je met cacao een Franse lelie op de bovenkant van de cake aan (je kunt ook zelf een sjabloon printen en uitknippen).

### **(Voor)bereiding**

10 minuten

### **Oventijd**

35-40 minuten

### **Moelijkheidsgraad**

• • • • •

### **Ingrediënten voor een bakvorm van 20 x 20 cm**

170 g suiker

2 eieren

geraspte schil van  
1 citroen

1 sinaasappel

50 ml extra vergine olijf-  
olie

220 g bloem type 00

15 g bakpoeder (1 zakje)

zout

boter

poedersuiker

cacao





# Tomaten gevuld met groente en Parmezaanse kaas – *pomodori ripieni di verdure al parmigiano*

*Wat zijn gevulde tomaten 's zomers toch lekker, wanneer ze mooi rijp zijn en vol van smaak! In het klassieke recept worden ze met rijst gevuld, maar zelf ben ik dol op een variatie met seizoensgroenten: aubergine, courgette en paprika. Ik reken hier met 2 tomaten per persoon, maar dat is afhankelijk van hoe je ze wilt serveren: als voorgerecht, hoofdgerecht of bijgerecht, of om mee te nemen naar het strand.*

Was de tomaten zorgvuldig en snijd het kapje eraf om ruimte te maken voor de vulling. Schep met een lepel het vruchtvlies eruit en doe dit in een kom.

Breng de binnenkant van de tomaten op smaak met een paar druppels olie en een klein snufje zout en peper. Laat dit 10 minuten intrekken.

Begin ondertussen aan de vulling. Was de groenten, verwijder zaden en steeltjes en snijd alles in blokjes. Verhit 1 eetlepel olie in een hapjespan, voeg de tomatenpulp, die je apart hebt gehouden, toe en laat deze 1 minuut sudderen. Doe vervolgens de in blokjes gesneden groenten erbij en bak ze op matig vuur al omscheppend in 5 minuten gaar.

Leg de tomaten in een met bakpapier beklede ovenschaal en vul ze met de groente. Druk de groente zo goed mogelijk aan. Strooi een handvol geraspte Parmezaanse kaas over de tomaten en zet ze circa 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.

## **(Voor)bereiding**

45 minuten

## **Oventijd**

30 minuten

## **Moeilijkheidsgraad**

•••••

## **Ingrediënten voor**

**4 personen**

8 ronde vleestomaten

1 gele paprika

1 rode paprika

1 courgette

1 aubergine

extra vergine olijfolie

geraspte Parmezaanse  
kaas

zout en peper

# Zelfgemaakte ravioli met aardappelvulling – *ravioli fatti a mano con ripieno di patate*

*Niets geeft zoveel voldoening als zelf pasta maken. En vooral ravioli, omdat die iets lastiger te maken is dan andere pastasoorten. Maar eigenlijk is het makkelijker dan je denkt: oefening baart kunst en je leert al snel wat de juiste consistentie van het deeg is, of je wat extra bloem nodig hebt, en of de vulling te dik of te dun is. Hier begin ik met een klassieke vulling, met aardappels, maar als je eenmaal de slag te pakken hebt, kun je je uitleven: sommigen voegen aan de vulling provolone toe, anderen spek en weer anderen wat verse munt.*

Begin met het maken van de vulling. Was de aardappels en kook ze in de schil in gezouten water. Als ze iets zijn afgekoeld, trek je de schil eraf en pureer je ze, in een kom, met een aardappelstamper of een pureeknijper. Voeg naar smaak Parmezaanse kaas, nootmuskaat, zout en peper toe.

Nu ga je aan de slag met het pastadeeg. Op het werkblad maak je van de bloem een bergje met in het midden een kuiltje voor de eieren. Brek de eieren boven het kuiltje en voeg ze samen met een snuffe zout toe. Begin te kneden en gebruik hierbij een vork. Neem de bloem beetje bij beetje op: begin met de bloem het dichtst bij de eieren en breid zo geleidelijk uit. Wanneer het deeg voldoende stevig is, kun je het verder met je handen kneden.

Wanneer de eieren en bloem goed zijn vermengd, vorm je een bal van het deeg en laat je het een halfuur rusten, bij voorkeur in een met plasticfolie afgedekte kom om uitdrogen te voorkomen.

## **(Voor)bereiding**

2 uur

## **Rusttijd**

30 minuten

## **Moeilijkheidsgraad**

•••••

## **Ingrediënten voor 4 personen**

*Voor het pastadeeg:*

400 g bloem type 00

4 eieren

zout

*Voor de vulling:*

400 g aardappels

100 g geraspte Parmezaanse kaas

nootmuskaat

zout en peper

*Voor de saus:*

20 g boter

5-6 blaadjes salie

geraspte Parmezaanse kaas

