

PASTOLOGY

**Handgemaakte pasta volgens de verdomde regels van de kunst.*

AL DENTE

AS F*CK

Lannoo



INHOUD

<i>Je zult nooit meer zomaar naar pakjespasta grijpen</i>	<i>p. 7</i>
<i>Hoe twee chefs in een kleine keuken pasta heruitvonden</i>	<i>p. 11</i>
<i>Een korte en brutaal eerlijke geschiedenis van pasta</i>	<i>p. 17</i>
<i>Pasta maken met de hand is een power move en zo doe je het goed</i>	<i>p. 27</i>
<i>De heilige drieuldigheid van pastadeeg</i>	<i>p. 33</i>
<i>Een zeer bevooroordeelde gids van pastavormen per deegtype</i>	<i>p. 43</i>
<i>Zo verpruts je niet alles wat je net hebt gemaakt</i>	<i>p. 59</i>
<i>Traditionele recepten – maar net niet zoals je nonna ze maakte</i>	<i>p. 63</i>
<i>Moderne recepten – Italiaans, maar met een jetlag</i>	<i>p. 105</i>
<i>Hoe je pakjespasta kunt pimpen, als het echt moet</i>	<i>p. 147</i>
<i>Receptenlijst & Ingrediëntenindex</i>	<i>p. 159</i>

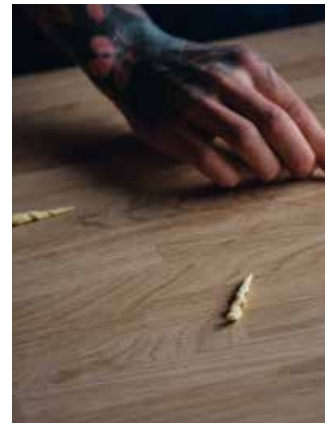
EEN ZEER BEVOOR-
OORDEELDE GIDS



VAN PASTAVORMEN
PER DEEGTYPE

Trofie:

Neem een piepklein stukje '00' bloem & water-deeg, de grootte van een hazelnoot. Rol het uit tot een kort, dun lintje. Geef het een lichte twist of flick met je pink of de zijkant van je hand, terwijl je het neerduwt op tafel, om een spiraal te vormen. Zorg ervoor dat de uiteinden punten vormen. Imperfectie is hier juist goed.



Cappellacci:

Snijd grote eierdeegvierkanten van 6-7 centimeter en plaats de vulling in het midden. Vouw elk vierkant tot een rechthoek en druk de randen dicht als een klassieke raviolo. Breng de onderste hoeken samen en druk stevig. Het resultaat? Een scheef hoedje: groot, gedurfd en klaar voor ragù.





Cappelletti:

Druk eierdeegcirkels uit van 4-5 centimeter. Plaats een klein dotje vulling in het midden, vouw tot een halve maan en druk de randen goed dicht. Wikkel de punten rond je vinger en druk samen. Het moeten kleine pastahoedjes worden: zelfverzekerd, compact, klaar voor actie.



Cappelli:

Snijd grote eierdeegvierkanten uit van 6-7 centimeter. Plaats de vulling in het midden, vouw dubbel en druk de randen dicht. Breng de onderste hoeken samen en knijp dicht, zoals een vierkante Cappellaccio. Het eindresultaat? Rustieke elegantie – strakke lijnen, sterke energie.



TRADITIONELE
RECEPTEN — MAAR



NET NIET ZOALS JE
NONNA ZEMAAKTE



MALLOREDDUS MET GROENE ASPERGES & ANSJOVIS GLOW-UP

Een Sardijnse klassieker krijgt een lenteschoonmaak. Romige saus, krokante aspergetopjes en ansjovis die het geheel afrondt als een zoute plottwist. Verslavend lekker.

Ingrediënten

300 g malloreddus (zie pagina 48)
400 g groene asperges, opgeschoond
olijfolie, een flinke scheut
60 ml volle room
60–90 ml pastawater
6–9 ansjovissen in olie (kwaliteitslabel)
peper en zout, naar smaak
optioneel: citroenrasp of chilivlokken

Zo maak je het

Prep de asperges alsof het menens is. Snijd de taaie stukken van de stelen weg, houd de aspergetopjes apart. Snijd de stelen fijn.

Stoof de stelen in olijfolie tot ze zacht zijn. Verwarm de olijfolie, voeg de fijngehakte stelen en een snufje zout toe. Voeg 4 tot 6 eetlepels water toe en laat op een laag vuur sudderen tot de stelen uiteenvallen. Voeg wat extra water toe, indien nodig.

Ga voor fluweel. Blend de zachtgekookte stelen met de room. Je wilt een gladde, zijdezachte saus. Kruid af.

Bak de aspergetopjes. Verwarm in een aparte pan 1 eetlepel olijfolie en bak de aspergetopjes tot ze goudbruin zijn. Voeg een klein beetje zout toe.

Kook de malloreddus. Doe dat in een grote pot met goed gezouten water (10 gram per liter water), voor 8 tot 10 minuten tot ze al dente zijn. Zet een kop pastawater opzij vooraleer je de pasta afgiet.

Gooi het allemaal samen. Verwarm de aspergeroomsaus in een steelpan, voeg de malloreddus eraan toe en het pastawater om alles samen te binden.

Serveer zorgvuldig. Dresseer een bord met de pasta, daarbovenop de aspergetopjes en ansjovisfilet. Wil je wat extra punch? Werk af met citroenrasp of chilivlokken.



POMPOEN & AMARETTI FAGOTTINI MET SALIEBOTER

Voor 2 herfstige mensen
met een sweet tooth.

Een renaissanceknaller uit Mantua. Pompoen, verkruimelde amaretti en Parmigiano verpakt in gouden pasta, geserveerd met boter en verse salie. Zoet, hartig, iconisch.

Ingrediënten

200 g geroosterde pompoen, gepureerd
30 g Parmigiano Reggiano, geraspt
10–15 g amarettikoekjes, verkruimeld
nootmuskaat, peper en zout, naar smaak
200 g fagottini (zie pagina 52)
100 g boter
6–8 verse salieblaadjes
optioneel: extra Parmigiano Reggiano en verkruimelde amaretti, om af te werken

Zo maak je het

Maak de vulling. Gebruik een droge, zoete pompoen zoals Delica of butternut. Schil, halveer en rooster tot hij zacht en goudbruin is. Laat even uitdampen wanneer je hem uit de oven haalt (niemand wil een natte vulling). Lepel het vruchtvlees eruit, prak het fijn. Meng met de Parmigiano, verkruimelde amaretti, nootmuskaat, zout en peper. Het moet in één hap zoet, zout en hartig tegelijk zijn. Plaats de vulling in de koelkast.

Rol het deeg uit en vorm de fagottini. Volg de instructies op pagina 52. Snijd in vierkantjes, plaats een lepel vulling in het midden, vouw diagonaal dicht en knijp de hoeken samen tot je kleine pakketjes krijgt. Denk: herfstige cadeautjes vol emotioneel beladen zoetheid.

Kook de fagottini. Voeg ze toe aan gezouten kokend water en laat ze 4 tot 5 minuten koken.

Maak de salieboter. Smelt de boter in een pan, voeg de salieblaadjes toe en laat krokant worden. Ze moeten nootachtig ruiken. Haal van het vuur zodra ze klaar zijn – verbrande boter is geen vibe. We gaan voor hazelnootkleurig, niet zwart.

Giet de pasta af, meng onder de salieboter en serveer met liefde. Werk af met Parmigiano en – als je ondeugend bent – een beetje extra amaretti erbovenop.

Noot van Bruna

Pompoen en amaretti? Klinkt random, toch? Mis. Historische flex: deze combo komt rechtstreeks uit het hof van de Gonzaga in Mantua, waar chefs geen eten maakten maar eetbare symfonieën componeerden. In de 16e eeuw, toen pompoenen uit de Nieuwe Wereld hun intrede deden in Italië, dachten die suiker-gekke aristocraten: laten we deze groente met koekjes mengen en zien wat er gebeurt. Spoiler: het sloeg in als een bom. Gooi er Parmigiano en nootmuskaat bij (een kruid dat toen kostbaarder was dan goud) en BOEM – je hebt een gerecht dat smaakt naar barokke overdaad en heilige verwennerij. Het wordt vandaag nog altijd geserveerd in Lombardije en Emilia-Romagna, vooral tijdens de feestdagen. Want wat zegt 'kerstsfeer' beter dan koolhydraten met flink veel boter en koekjes?

MODERNE RECEPTEN
— ITALIAANS, MAAR



MET EEN JETLAG

MALLOREDDUS MET LOOK, CASSAVA FAROFA & CARNE DE SOL

Italië staat tegenover Brazilië in een knapperig, rokerig duel. Het smaakt naar een aglio e olio die twee caipirinhas opheeft en sambales heeft gevolgd.

Ingrediënten

2 el olijfolie
2 tenen knoflook, in plakjes gesneden
optioneel: chili
1 el boter of olie
40 g cassavebloem (grove vlokken, geen meel!)
zout, naar smaak
optioneel: gerookte paprika of komijn
60 g carne de sol of beef jerky, grofgehakt en krokant gebakken
300 g malloreddus (zie pagina 48)
optioneel: peterselie, fijngehakt, limoenzeste of een kneepje
limoensap voor fraîcheur

Zo maak je het

Maak de knoflookolie. Fruit de knoflook (en chili, als je die gebruikt) aan in de olijfolie tot goudbruin en geurig, maar laat het niet verbranden. Haal van het vuur en houd warm.

Rooster de farofa. Smelt boter in een pan, voeg de cassavebloem toe en blijf roeren tot het goudbruin en krokant is. Kruid met zout en eventueel wat paprika. Dit wordt je knapperige kroon.

Bak de carne de sol krokant. Rooster het grofgehakte vlees in een hete pan of bak het tot de randjes goudbruin zijn en de geur intens. Je kunt het droog aanbakken tot het knispert, of in een scheutje olie voor extra vette verwennerij.

Kook de malloreddus in gezouten water tot al dente. Bewaar een beetje pastawater.

Breng het gerecht samen. Meng de malloreddus met de knoflookolie en een lepel of twee pastawater. Werk af met farofa, carne de sol en optioneel wat kruiden en een vleugje limoen.

Noot van Bruna

Ik ben Braziliaans, en dit is mijn liefdesbrief aan mijn beide vaderlanden. De pasta met beet, de knoflook, de knapperige crunch van geroosterde farofa, en dat rundvlees? Duivels lekker.



TROFIE MET MAPO TOFOESAUS

Niet zomaar fusion maar pure bezetenheid. Pittig, vol look, gefermenteerde zaligheid en tofoe. Een smaakpunch die uit twee continenten tegelijk komt.

Ingrediënten

120 g stevige tofoe, in blokjes gesneden
1 tl neutrale olie
3 el chiliolie
6 tenen knoflook, gepureerd
2 lente-uitjes, fijngesneden (houd wat opzij, om af te werken)
150 g gehakt (varken of rund)
1,5 el doubanjiang (gefermenteerde tuinbonenpasta)
1,5 el sojasaus (ca. 22ml)
optioneel: 1 tl Szechuanpeperkorrels, grofgehakt
300 g trofie (zie pagina 50)
zout, naar smaak

Zo maak je het

Bak de tofoe. Verhit een beetje olie in een antiaanbakpan en bak de tofoe tot hij aan minstens twee zijden goudbruin en knapperig is. Haal de tofoe uit de pan en zet opzij.

Maak de saus. Verhit de chiliolie in dezelfde pan. Voeg de knoflook en lente-ui toe en laat opborrelen tot het geheel zijn aroma vrijgeeft. Voeg het gehakt erbij en bak op een hoog vuur tot een krokant geheel.

Breng de smaken samen. Voeg de doubanjiang en sojasaus toe en roer alles door elkaar tot een pikante, rijke chaos. Doe de tofoe terug in de pan. Bestrooi met Szechuanpeper voor die klassieke liptintelingen.

Kook de trofie in gezouten water tot al dente. Bewaar een scheut pastawater.

Meng met de saus. Schep de pasta bij de tofoesaus. Voeg eventueel een beetje pastawater toe zodat de saus mooi aan de pasta blijft kleven.

Werk af met verse ringetjes lente-ui. Serveer als de onbeschaamde legende die je bent.



RECEPTENLIJST

Traditionele recepten – maar net niet zoals je nonna ze maakte

Malloreddus met Groene Asperges & Ansjovis Glow-Up	p. 65
Orecchiette met Worst & Rapini	p. 67
Trofie al Pesto met Aardappelen & Sperziebonen	p. 69
Pici alle Briciole	p. 71
Fregula met Venusschelpen, 'Nduja & Citroen	p. 73
Tagliolini burro e lievito	p. 75
Tagliatelle met Klassieke Ragù alla Bolognese	p. 77
Pappardelle met Everzwijnragù	p. 79
Sorpresine met Erwtjes, Geitenkaas & Kappertjes	p. 81
Farfalle met Saffraan & Mergpijp	p. 83
Ravioli met Spinazie, Ricotta & Citroenboter	p. 85
Tortellini in Kapoenbouillon	p. 87
Fettucine Alfredo	p. 88
Cappelletti met Crème van Witte Asperges & Pancetta	p. 89
Cappellacci di Mortadella met Roomsaus	p. 91
Tortellacci met Peer, Ricotta, Walnoot & Gorgonzola	p. 93
Pompoen & Amaretti Fagottini met Salieboter	p. 95
Cacio e Pepe Caramelle met Beurre Noisette	p. 97
Cappelli met Ricotta, Citroen, Courgette & Verse Courgettebloemen	p. 99
Casunziei all'Ampezzana	p. 101
Vincisgrassi	p. 103

Moderne recepten – Italiaans, maar met een jetlag

Malloreddus met Look, Cassava Farofa & Carne de Sol	p. 106
Orecchiette met Kimchi, Geblakerde Mais & Zwarte Truffel	p. 108
Trofie met Mapo Tofoesaus	p. 110
Pici met Miso & Lao Gan Ma	p. 112
Fregula Sarda met Chili-Style Toppings & Zure Room	p. 114
Tagliolini 'Noedels' in Bouillon van Paddenstoelen	p. 116
Tagliatelle met Romige Cajungarnalen	p. 118
Pappardelle met Koresh Bademjan & Zuurbessen	p. 120
Lasagna al Vol-au-Vent	p. 122
Sorpresine in Tom Kha Kai	p. 124
Farfalle met Mosselen, Guanciale & Zeekraal	p. 126
Ravioli met Feta, Ricotta & Honing	p. 128
Tortellini met Asado Negro	p. 130
Cappelletti à la Banh Mi	p. 132
Fagottini met Eend, Gebrande Sinaasboter & Vijfkruiden	p. 134
Cappelli met Grijze Garnalen en Bechamel	p. 136
Cappellacci met Geroosterde Paprika & Rode Curry	p. 138
Als Bocuse Caramelle Zou Maken	p. 140
Pappardelle met ham en ananas	p. 141
Als Shish Barak Pasta Zou Zijn	p. 142
Tortellacci met Aubergine, Ricotta & Muhammara	p. 144