





- SARAH PUOZZO -

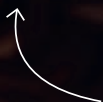
MANGIAMO!

all'italiana

**66 AUTHENTIEKE
RECEPTEN EN VERHALEN**

Lannoo

Ga naar sarahpuozzo.com/mangiamo
voor de podcast, vlogs en meer tafelverhalen



- intro -

IK HOOP DAT JOUW LIEFDE voor het prachtige Italië nog meer gaat groeien met dit boek. Ik ben gezegend om opgegroeid te zijn in een Italiaanse familie. Mijn vader leerde mij al op mijn zesde gnocchi maken. Ik begreep al snel dat die zachte aardappelkussentjes niet in een verpakking aan de Mama Miracoli-boom groeien, maar gemaakt worden met eieren, aardappelen en bloem. Pure ingrediënten. Ik rolde de culinaire wereld in en reisde door heel Italië om te proeven en erover te schrijven. Dan ontdek je dat er nog zoveel te vertellen valt – als een prille liefde die je steeds weer verrast met verhalen, gerechten of plekken die soms tussen de plooien van de geschiedenis zijn gevallen. Naast een rijk culinair erfgoed is het land doordrenkt met geschiedenis en cultuur. Het is allemaal met elkaar verbonden. En dat is wat ik je met dit boek wil meegeven. Ik noem het *tafelverhalen*. Zo is een dampend bord pasta of risotto nooit slechts een portie koolhydraten op een bord. Je kunt er de geschiedenis aan aflezen, of ontdekken waar het is gemaakt door de gebruikte ingrediënten. Soms brengt het je naar grote componisten zoals *risi e bisi*, het favoriete gerecht van de Venetiaanse Vivaldi. En soms hangt er ook een mooie legende aan vast, zoals de *tortellini* uit Bologna, gemaakt naar het evenbeeld van de beeldschone navel van Venus. Je voelt vast mijn enthousiasme. Ik hoop vooral dat je dit boek ondervindt met al je zintuigen: proef, ruik, voel en luister. Want alleen zo ervaar je *la bella vita* zoals die bedoeld is. En nu, *andiamo e mangiamo!*

SARAH PUOZZO

| | | | |
|-----------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------|-----|
| 01 VENETO | 9 | 04 LOMBARDIA | 85 |
| Padua - La Famiglia | 14 | Courgettebloemen met ricotta en snelle tomatendip | 90 |
| Monica's pasta met sardines | 16 | Risotto met grana padano en courgette | 92 |
| Pedrocchi's munt-roomkoffie | 17 | Romige saffraanrisotto | 93 |
| Caffè Pedrocchi | 17 | Ossobuco op zijn Milanees | 94 |
| Folpetti met groene salsa van La Folperia | 18 | Aardappeltjes met rozemarijngremolata | 96 |
| Folpetti met groene salsa | 19 | Barbajada | 98 |
| Venetië - Wijn met de ziel van de lagune | 20 | Picknicken tussen de 16de-eeuwse wijngaarden | 100 |
| Vivaldi's risi e bisi | 22 | Kerstige panettone met mascarpone-crème en sinaasappel | 102 |
| Pasta alla busara | 24 | 05 VALLE D'AOSTA | 107 |
| Povlakte - Zilte gin brûlé cocktail | 26 | Grolla-koffie | 112 |
| Zilte gin brûlé cocktail | 27 | Moderne eetbare kunst bij Caffè Nazionale | 114 |
| Roze koningin van de oesters | 28 | Crespelle met fontinakaas | 118 |
| Osteria Arcadia, verborgen schat in Porto Tolle | 31 | 06 PIEMONTE | 121 |
| Paling in tomatensaus met witte polenta | 32 | Truffeljagers Carlo en Buc | 126 |
| Vongole alla pescatore | 34 | Truffelchef Danilo van La Crota | 128 |
| 02 FRIULI-VENEZIA GIULIA | 37 | Tajarin met boter en truffel van nonna Gina | 130 |
| Risotto paradiso met ijs en koffie | 40 | Ravioli met lopende eierdooier en truffel | 132 |
| San Daniele - Mag het een plakje meer zijn? | 42 | Danilo's hazelnootcake met zabaglione | 134 |
| Snijbietfrittata met knoflookbroodjes | 44 | Barbaresco, koningin van de wijnen | 136 |
| Ssst, hier groeit de wijn van de toekomst | 46 | Vlees gegaard in barbaresco | 137 |
| Frico | 48 | Schapenkaas van de laatste Pecore delle Langhe | 139 |
| 'Grande' koken bij Harry's Piccolo** | 50 | Piëmontese vitello tonnato | 140 |
| Culinair tijdreizen in het hart van Triëst | 52 | Snelle & makkelijke gianduja | 142 |
| Duivels lekkere gubana | 54 | Grissini met artisjokcrème | 144 |
| 03 TRENTO-ALTO ADIGE | 59 | Bagna cauda met ovingroenten | 145 |
| Hiken en tradities proeven | 64 | 07 LIGURIA | 147 |
| (Black) Hugo | 66 | Farinata voor zeebonken | 152 |
| Canederli met kaas en Zuid-Tirols spek | 67 | Farinata | 153 |
| Schüttelbrot | 68 | Tomatentaart met pesto alla genovese | 154 |
| Lagrein wijn proeven bij de monniken van Muri-Gries | 70 | Focaccia genovese | 156 |
| Meer wijn ontdekken | 72 | | |
| Slapen tussen de wijngaarden | 74 | | |
| Löwengrube: het oudste restaurant in Bolzano | 76 | | |
| Bietengnocchi | 78 | | |
| Restaurant Pirbamer | 80 | | |
| Meer dan een appel | 81 | | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------|-----|
| 08 EMILIA-ROMAGNA | 161 | 11 LAZIO | 225 |
| Basisrecept pasta | 164 | Suppli al telefono | 228 |
| Cotoletta Bolognese | 166 | Spaghetti alla carbonara | 230 |
| Gnocco fritto | 167 | Witte wijn uit de bodem van het oude Rome | 232 |
| Piadina met tomaat, basilicum en mozzarella | 168 | Gefrituurde artisjok op Joodse wijze | 234 |
| Makkelijke salsiccia ragù | 170 | | |
| Spinaziegnocchi met boter en salie | 172 | 12 CAMPANIA | 239 |
| Gegrilde tomaat met burrata en balsamicoazijn uit Modena | 174 | Pasta al pomodoro | 242 |
| Parma | 176 | Pizza montanara | 244 |
| Pavarotti's rotoli met spinazie en ricotta | 178 | Vulkanische wijn uit Sannio Beneventano | 247 |
| Tortelloni van Venus | 180 | Pasta alle vongole | 248 |
| | | | |
| 09 TOSCANA | 185 | 13 SICILIA | 53 |
| Sting's Toscaanse message in a bottle | 188 | Snelle brioche met pistache-ijs | 256 |
| Peposo dell'Impruneta | 189 | Granita van bloedsinaasappels en oregano | 257 |
| Lekkerste panini van snuit tot staart | 190 | Caponata | 260 |
| Bonen al fiasco | 191 | Pasta alla norma | 262 |
| Spelen met vuur in Toscane | 192 | Modica, de chocoladestad van Sicilië | 264 |
| Negroni affumicato | 194 | Druivennectar van de Etna | 265 |
| Pittige mosselen met bonen en tomaten | 195 | | |
| Schiacciata met druiven | 196 | | |
| Bistecca alla Fiorentina | 198 | | |
| Pijnboompittentaart uit Siena | 199 | | |
| In de voetsporen van de beruchte Machiavelli | 200 | | |
| Beste debuutwijn | 202 | | |
| | | | |
| 10 LE MARCHE | 207 | | |
| Unieke verdicchiowijn | 212 | | |
| Giardiniera | 213 | | |
| Vincisgrassi lasagne | 214 | | |
| Olive all'Ascolana | 216 | | |
| Historisch Caffè Meletti | 218 | | |
| Brodetto | 220 | | |
| Tempio del Valadier | 222 | | |



01

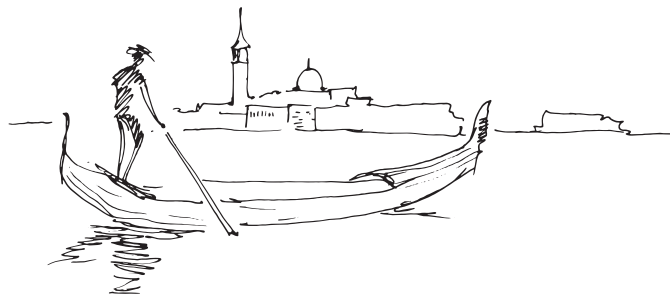
VENETO

- MANGIAMO -



VENETO

- MANGIAMO -



HOE KUN JE BETER *je boek beginnen dan met de wortels vanwaar je vandaan komt, toch? En dat is Veneto, waar de handel drijft en de (eet)cultuur stroomt.*

Vanaf de luchthaven Marco Polo zet ik eerst koers naar het prachtige Venetië, La Serenissima. In mijn ogen is er geen mooiere manier om de stad binnen te komen dan varend door de lagune. Misschien ook omdat ik me dan net een tikkeltje avontuurlijker voel, net als de Venetiaanse ontdekkingsreiziger Marco Polo.

Venetië had in de middeleeuwen een van de grootste handelsvloten op de Middellandse Zee, en was daardoor een van de meest welvarende maritieme republieken. Het moet ook een bijzondere tijd zijn geweest waar vreemde specerijen en producten uit Europa en het Midden-Oosten voor het eerst de stad binnenkwamen.

Je kunt je voorstellen dat vis een belangrijke rol speelt in de lokale keuken. Risotto al nero di seppia (risotto met inktvisinkt), sarde in saor (zoetzure sardines met uien, pijnboompitten, rozijnen en azijn) of baccalà mantecato (romige gedroogde en gezouten kabeljauw gegaard in melk, specerijen en kruiden). Dat laatste is trouwens een van de favoriete gerechten van mijn Italiaanse nonno Mario.

Het Venetiaanse gerecht *risi e bisi*, met rijst uit de Povlakte, maak je klaar op de klanken van het muzikale meesterwerk *La primavera* van de Venetiaanse componist Vivaldi. Hij was gek op deze smeùige risotto met knapperige, friscgroene erwten waarin je de lente proeft. Maar het is niet alleen risotto wat de klok slaat, ook polenta is een belangrijk ingrediënt in de Venetiaanse keuken. En dan vooral witte polenta, dat veel verfijnder is dan de gele polenta. Gebakken is het soms ook de basis voor *cicchetti* met verschillende toppings zoals gegrilde groenten of scampi. *Cicchetti* zijn de typische kleine hapjes die je kunt bestellen bij een wijntje in een *bàcaro*. Of beter gezegd *un'ombra*, want zo heet een glas wijn in het Venetiaans dialect.

Het maritieme leven heeft me altijd aangetrokken, het zit dan toch ergens in mijn Venetiaanse DNA. Ik verlaat Venetië en door mijn oortjes klinkt toevallig het wondermooie, maar verdrietige nummer *Com'è triste Venezia* van de grote Charles Aznavour. Over hoe melancholiek Venetië kleurt wanneer de liefde kil aanvoelt.

Maar de treindeur naar de prachtige studentenstad Padua opent zich na een uurtje en alles is weer goed. Ik heb hier later een afspraak met mijn achternicht Monica Puozzo, maar eerst ga ik langs bij het historische Caffè Pedrocchi op de Via VIII Febbraio, voor hun typische koffie met munt. Vroeger was het vooral een plek waar schrijvers, kunstenaars en patriotten elkaar troffen om ideeën te wisselen. Als muren zouden kunnen praten, dan ben ik benieuwd wat ze allemaal aan gefluister hebben gehoord.

Na de koffie ga ik naar de Piazza della Frutta, waar al tientallen jaren de foodtruck La Folperia staat van Barbara en Max. Een Paduaan met een net blauw hemd staat heerlijk te smullen van hun vers gevangen folpetti uit de havenstad Chioggia, bereid in groene salsa. *'Questo è il migliore'*, zegt hij, dit is het beste. Ik neem ook een bordje. We praten nog wat over de Paduaanse eetcultuur waar paardenvlees wordt gegeten, en de heerlijke *tramezzini*-broodjes zonder korst met een Aperol Spritz. Nu is het echt wel tijd om door te gaan, want Monica wacht op me in Conselve, een halfuurtje van het centrum van Padua, voor een aperitief en een typische pasta met sardines. *Andiamo*.



↖ mijn familie







PADUA - LA FAMIGLIA

'Salute!' Ik word hartelijk ontvangen door Monica en haar familie en we klinken met een typische Aperol Spritz, want volgens haar borrelen/aperitieven Paduanen graag. Ik twijfel of het niet eerder een familietrekje is. Het is meteen gezellig. Haar vader Antonio is er ook en hij vertelt me veel dingen over de familie Puozzo die ik niet eerder wist. Zo prijkt in de bekende Basilica di Sant'Antonio de naam van prefect Angelo Puozzo vlak onder de naam van de paus. Hij was diepgelovig en schonk op zijn sterfbed zijn hele erfenis aan de kerk, wat hem een mooie ereplek opleverde. Zijn zoon Bruno gaf zijn carrière als magistraat op om als kunstenaar door het leven te gaan en werd een belangrijke kostuumontwerper bij de klassieke voorstellingen in het Griekse theater in Syracuse op Sicilië.

Ik hang aan de lippen van Antonio, maar Monica roept me de keuken in om samen met haar een typische, snelle pasta te maken met saus van sardines. Wanneer ik wil vloggen en haar op de camera naar het recept vraag, lacht ze en geeft ze stiekem toe dat haar moeder het voor haar heeft bereid, en dat ze even telefonisch met haar het recept moet checken. De hartige saus is met verse sardines gemaakt en smaakt fantastisch. Het gerecht geeft ook goed de Noord-Italiaanse keuken weer. Hier is het leven wat gehaaster dan in het zuiden van het land. Snelle gerechten met lokale producten, zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit. We blijven natuurlijk in Italië.



Monica's pasta met sardines

- Bigoli in salsa

Samen met Monica maak ik deze typische pasta uit Veneto. Sardines of ansjovis worden al sinds de oudheid gebruikt voor de bereiding van Romeinse garum, een smaakmaker.

Traditioneel wordt dit gerecht gemaakt met de dikke, ruwe pastaslierten bigoli, die trouwens uitgevonden zijn door een Paduaan. De textuur van bigoli is perfect om de saus goed vast te houden, maar je kunt net als Monica ook spaghetti gebruiken.



INGREDIËNTEN

300 g bigoli of spaghetti

100 g gezouten sardines

3 uien

scheut olijfolie

TIP

Vind je geen gezouten sardines? Maak het recept dan met 10 ansjovisfilets in olie en voeg ze meteen toe aan de glazig gebakken uien.

BEREIDING

Spoel de sardines voorzichtig onder koud, stromend water en dep ze droog.

Pel en snipper de uien heel fijn.

Neem een grote, open pan, verhit er een flinke scheut olijfolie in en bak de uien glazig.

Voeg de sardines toe aan de pan en kook ze 5 minuten op middelhoog vuur. De sardines lossen op in de olie en je krijgt een smeùige saus.

Kook de pasta al dente in ruim gezouten water.

Voeg de gekookte pasta toe aan de saus in de pan en bak het geheel nog 2 minuten zodat de smaken goed mengen.

PEDROCCHI'S MUNT-ROOMKOFFIE

Telkens wanneer ik een stap zet in het prachtige Padua, neem ik even plaats op het terras met witte zuilen van Caffè Pedrocchi, gelegen in het hart van de stad. Het is een van de belangrijkste en oudste Europese cafés die overgebleven is. Bijna 200 jaar geleden wilde de eigenaar Antonio Pedrocchi het mooiste café ter wereld maken. Het werd een geliefde plek voor kunstenaars, artiesten en schrijvers. Hij maakte verschillende kamers die een eerbetoon brengen aan historische periodes, zoals de Romeinse of de Etruskische tijd. Ik heb het geluk gehad deze kamers te mogen bewonderen, en het is werkelijk fantastisch. 'Un caffè Pedrocchi, per favore', roep ik naar de cameriere. Deze koffie met een wolkje room en munt creëerde Antonio voor zijn bijzondere gasten. Het gebruik van munt zou in die tijd populair zijn in die kringen. Ik typ gretig enkele pagina's voor dit boek, het gaat verrassend vlot. 'È buono?' vraagt de cameriere. 'Sì!' roep ik enthousiast met een felgroen schuimlaagje op mijn bovenlip.

Caffè Pedrocchi

Via VIII Febbraio 15, 35122 Padua PD



VOOR 4 KOPJES KOFFIE

BEREIDINGSTIJD: 5 MINUTEN

Hieronder vind je een vereenvoudigde versie van de

Caffè Pedrocchi

INGREDIËNTEN

6 el room 30% vetgehalte
2 el poedersuiker
2 el muntsiroop
4 espresso's
snufje bittere cacao

BEREIDING

Klop de room met de poedersuiker en de muntsiroop kort op.
Maak de espresso's en verdeel erbovenop een romig muntlaagje.
Werk af met nog wat cacao poeder en serveer meteen.

FOLPETTI MET GROENE SALSA VAN LA FOLPERIA

Met haar lengte van 1 meter 40 kan ze zich net aan het tafeltje manoeuvreren. Haar donkere haren zijn elegant samengebonden in een paardenstaart, en met een marineblauw brilletje op haar neus buigt ze zich over haar bord, waar ze gulzig de *folpetti* naar binnen slurpt.

Ik glimlach om dit charmante tafereel en zie haar ouders enkele meters verderop wachten. *'Lei vuole mangiare qui ogni domenica'*, vertellen ze me lachend, hier wil hun 10-jarige dochter elke zondag eten.

Ik vind het geweldig. Naast me roept een man met zonnebril en blauw overhemd (Paduanen lijken echt van blauw te houden): *'È il migliore di Padova.'* Kijk, daarom hou ik zo van foodtrucks zoals La Folperia, waar je de culinaire traditie van een bord kunt prikken en waar iedereen blij van wordt.

Het is een eeuwenoude traditie om *folpari* te eten in Padua. Hoewel dit weekdier uit de Middellandse Zee tentakels heeft, moet het niet verward worden met polpo of octopus. *Moscardino* is de officiële naam voor *folpetti*, maar in het dialect van Padua wordt het *folpari* genoemd. La Folperia is een geliefd begrip in de stad, en het familiebedrijf wordt nu geleid door zoon Max en dochter Barbara. In 2013 wonnen ze de prijs voor het beste streetfood van de Italiaanse uitgeverij Gambero Rosso.

La Folperia
Piazza della Frutta 1, Padua



Folpetti met groene salsa

INGREDIËNTEN

4 folpetti/moscardini van ongeveer 150 g per stuk
snufje grof zeezout
125 ml rode wijn
4 laurierblaadjes
handvol platte peterselie
1 teentje knoflook
scheut extra vierge olijfolie
snufje zout
snufje zwarte peper
1 citroen

BEREIDING

Maak de inktvis schoon, maar behoud de ingewanden. Om het zand te verwijderen, laat je water in de kop lopen en druk je de kop uit, zodat het zand eruit komt. Breng een ruime pan met water aan de kook met een handvol grof zeezout, de rode wijn en de laurierblaadjes. Pak nu de inktvisjes vast bij de mond en dompel ze onder in het kokende water. Dompel ze eerst 2 tot 3 keer onder zodat de tentakels krullen en laat ze daarna volledig in het water glijden. Kook ze 20 tot 30 minuten. Hak de platte peterselie en de knoflook fijn en doe ze in een kom met ruim extra vierge olijfolie. Laat de inktvisjes uitlekken, snijd ze in stukjes en voeg toe. Breng op smaak met een snufje zout, zwarte peper en een kneepje citroensap van de verse citroen.



- Wijndomein -

VENETO

VENETIË - WIJN MET DE ZIEL VAN DE LAGUNE

Ik mijmer over de talloze keren dat ik onbewust Giardino Mistico voorbij ben gelopen, vlak naast het treinstation van Santa Lucia in Venetië. Een plek die me nooit eerder was opgevallen. Maar vandaag neem ik een kijkje achter de kloostermuren naast de Santa Maria di Nazareth-kerk en ontmoet ik de ongeschoeide karmelietenorde.

Ik sta te wachten bij een poortje tot ze die voor me openmaken – en dan zet ik bewust een eerste stap in hun prachtige, groene tuin. Ik had gelezen dat de tuin wonderlijk de grillen van Napoleon heeft doorstaan evenals die van het Oostenrijks-Hongaarse Rijk, dat onteigeningen plande om er een spoorverbinding aan te leggen.

Even verderop ontvouwt zich hun wijngaard, die ze samen met het Consorzio Vini Venezia nieuw leven hebben ingeblazen. Deze wijngaard vormt een

symbool van het plattelandleven in Venetië, met eeuwenoude inheemse wijnstokken, zoals dorona en malvasia, die hier opnieuw zijn geplant. Zeventien verschillende druivensoorten in totaal, elk met een rijke geschiedenis die de evolutie van de Venetiaanse wijn weerspiegelt.

Van al dat moois weten ze samen met oenoloog Mario Barbieri twee verfijnde wijnen te maken: *Ad Mensam*, een witte wijn samengesteld uit zeventien variëteiten, en *Prandium*, een rode wijn voornamelijk geproduceerd met raboso-, marzemino-, turchetta- en recantinadruiven. Het is een ambachtelijke productie die jaarlijks een oplage oplevert van minder dan 1000 flessen met een DOC-keurmerk (Denominazione di Origine Controllata of Gecontroleerde Oorsprongsbenaming). Wanneer je een fles ontkurkt en uitschenkt, weet dan dat je je glas vult met de beste wijntradities van La Serenissima.

Giardino Mistico
Cannaregio 54, Piazzale Santa Lucia, Venetië





Vivaldi's risi e bisi

Ik ben gek op opera en klassieke muziek, dat laat ik graag weerklinken. Zo was het onvermijdelijk dat de Venetiaanse componist Antonio Vivaldi een plekje zou krijgen in dit boek. Volgens een legende zou hij geboren zijn tijdens een aardbeving. Of het waar is, laat ik graag in het midden, maar we kunnen wel beamen dat zijn muziek een ware schokgolf heeft veroorzaakt in de muziekwereld zoals we die nu kennen. Oorspronkelijk opgeleid tot priester, vervolgde hij door gezondheidsredenen zijn weg als getalenteerd violist en componist. Opvallend zijn zijn composities voor de meisjes van een Venetiaans weeshuis. Zij voerden zijn muziekstukken op om geld in te zamelen. Uit zijn pen vloeiden tientallen meesterwerken, waarvan Le quattro stagioni (De vier jaargetijden) wellicht de meest opvallende zal zijn. In dit stuk komen alle seizoenen aan bod, en zelfs onweer, een blaffende hond en knapperend haardvuur worden door instrumenten geïmiteerd. Fantastisch! Ik breng je nu even naar de lente, omdat dit het seizoen is waarin Vivaldi zijn favoriete Venetiaanse gerecht kon proeven: een zachte, romige risotto met frisgroene erwten. Dus zet Vivaldi op, en hoor en proef de lente zoals hij het had bedoeld.

INGREDIËNTEN

1 ui
 klontje boter
 300 g risottorijst vialone nano
 1,2 liter kippenbouillon of groentebouillon
 100 g (diepvries)erwten voor de saus
 olijfolie
 200 g (diepvries)erwten
 3 el mascarpone
 zout
 zwarte peper
 handvol cresson

TIP

Ik maak er vaak nog een gepocheerd eitje bij. Wanneer je de eierdooier aansnijdt, loopt die als een rivier door de risotto. Het zijn fantastische kleuren die zich mengen op je bord en het smaakt verrukkelijk. Probeer maar eens!

BEREIDING

Pel en snipper de ui. Smelt een klontje boter in een pan en fruit er de ui in. Voeg de rijst toe en bak glazig op een laag vuurtje.
 Voeg daarna beetje bij beetje de krachtige bouillon toe en roer af en toe.
 Giet de 100 g diepvrieserwten in een maatbeker en voeg een scheutje water en olijfolie, een snuf zout en zwarte peper toe. Mix fijn en zet aan de kant.
 Voeg de 200 gram erwten toe aan de risotto evenals de mascarpone. Breng op smaak met een snufje zout en zwarte peper.
 Verdeel de risotto over de borden en werk af met de erwten-saus en de cresson. Druppel nog wat olijfolie over het gerecht en een snufje zwarte peper.

DRANKTIP

Zijn het bij Vivaldi de muzikale tonen die je La Primavera op ongekennde wijze laten beleven, bij de pinot grigio zijn het de subtiele smaaktonen op je tong die je de komende lente letterlijk laten proeven, met de geuren en smaken van frisse appel, citrusvruchten en kruidigheid.



Pasta alla busara

Ik proefde voor het eerst pasta alla busara op een idyllisch terras langs de Canal Grande. Zoals bij elk heerlijk gerecht droeg de prachtige plek bij aan een onvergetelijk bella vita-moment. Pas later ontdekte ik dat deze pasta, afkomstig uit Triëst en Istrië, zich in de jaren 50 vermengde met de culinaire tradities van Venetië, waardoor het een van de meest kenmerkende gerechten van de lagunekeuken werd.

INGREDIËNTEN

20 gambero rosso of andere grote garnalen
 scheutje olijfolie
 2 knoflookteentjes
 1 tl paprikapoeder
 150 ml droge, witte wijn
 handvol platte peterselie
 800 g kerstomaten uit blik (pomodorini)

150 g witte pasta
 150 g zwarte pasta (nero di seppia)

Scan de QR-code en
 bekijk de kookvideo.



BEREIDING

Spoel de garnalen onder koud, stromend water. Verwijder de kop en het pantser en bewaar die in een kom. Maak een snede aan de achterkant van de garnaal en verwijder het darmkanaal. Leg de gepelde garnaal in een andere kom en zet aan de kant.

Neem een grote pan en verhit er een flinke scheut olijfolie in. Pel de knoflook, plet ze met de achterkant van je mes en voeg toe, evenals een theelepeltje paprikapoeder. Laat enkele minuten koken op middelhoog vuur.

Voeg de koppen en de pantsers toe en meng goed. Duw met een houten lepel wat op de koppen, want daar zit de meeste smaak in. Blus na enkele minuten af met de witte wijn en laat nog even inkoken.

Zet een vergiet boven een kom. Giet de inhoud van de pan erin en vang het vocht op. Giet het vocht terug in de pan en verwijder de koppen en pantsers.

Hak de platte peterselie fijn en voeg toe, samen met het blik kerstomaten. Breng op smaak met een snufje zout. Laat rustig 20 minuten koken op matig vuur met het deksel op de pan. Voeg de laatste 5 minuten de garnalen toe en meng goed.

Kook beide pasta's al dente in aparte pannen met ruim gezouten water. Verdeel daarna de saus apart over de pasta's en meng goed. Laat nog even 2 minuten staan met het vuur uit en verdeel daarna beide pasta's over de borden.

DRANKTIP

*Serveer een lokale schoonheid
zoals de valpolicella classico.*

*Naast de heerlijke fruitige
tonen bezit deze wijn ook een
goede zuurgraad die op kan
tegen de tomatensaus en mooi
aansluit bij de garnalen.*

