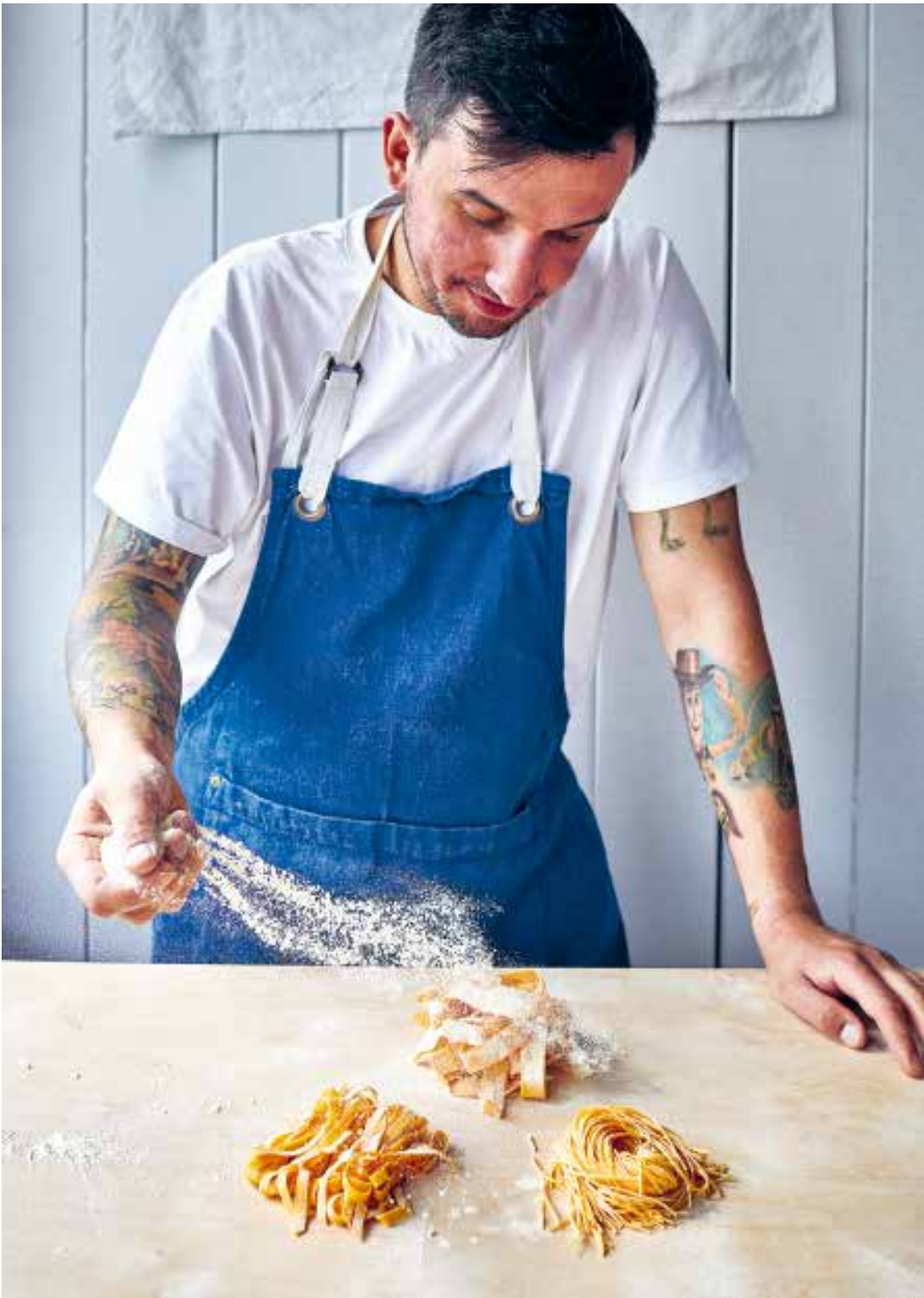




Inleiding	8	Korte pasta & lintpasta	76	Gevulde pasta & dumplings	164
Benodigdheden	12	<i>Fettuccine, Tagliatelle, Tagliarini</i>	78	<i>Mezzelune</i>	166
De pastavoorraadkast	20	<i>Pappardelle</i>	90	<i>Doppio ravioli</i>	176
Hoe je pasta kookt	24	<i>Pici</i>	96	<i>Anolini</i>	180
		<i>Chitarra</i>	100	<i>Raviolo</i>	184
Pastadeeg	30	<i>Sorpresine</i>	106	<i>Rotolo</i>	188
Klassiek pastadeeg	32	<i>Corzetti</i>	110	<i>Caramelle</i>	192
Kleurig pastadeeg	44	<i>Alfabeto</i>	116	<i>Sfoglia lorda</i>	202
		<i>Spizzulus</i>	118	<i>Scarpinocc</i>	206
Pasta uitrollen & vormen	58	<i>Campanelle</i>	122	<i>Tortelli con la coda</i>	210
		<i>Cappellacci dei briganti</i>	126	<i>Sacchetti</i>	214
		<i>Passatelli</i>	130	<i>Casoncelli</i>	218
		<i>Farfalle</i>	134	<i>Agnolini Mantovani</i>	222
		<i>Busiate</i>	138	<i>Gnocchi</i>	226
		<i>Orecchiette</i>	142	<i>Malfatti</i>	230
		<i>Rigatoni</i>	148		
		<i>Lorighittas</i>	152	Geperste & gedroogde pasta	234
		<i>Foglie d'ulivo</i>	156	<i>Orzo</i>	236
		<i>Trofie</i>	160	<i>Ziti</i>	238
				<i>Mafaldine</i>	240
				<i>Conchiglie</i>	242
				Extra's & opties	244
				Register	252
				Dankwoord	255

CHITARRA MET SLOWCOOKED TOMATENSAUS EN GEHAKTBALLETJES

Voor 4 personen

400 g *chitarra* (zie pag. 100)

Voor de tomatensaus

4 el olijfolie
3 tenen knoflook, fijngesneden
2 blikken van 400 g gepelde
tomaten of tomatenblokjes

Voor de gehaktballetjes

100 g oud brood, geroosterd
(of gebruik de *pangrattato* van
pag. 248, of Japanse panko)
3 tenen knoflook, gepeld
2 middelgrote sjalotten, gepeld,
grof gesneden
bos peterselie
30 g verse groene peperkorrels
in zout water (optioneel)
400 g varkensgehakt
400 g rundergehakt
1 ei
50 g Parmezaanse kaas,
geraspt, plus extra om
erbij te serveren
1 tl tafelsout

Vegetarische optie

Gebruik vegetarische
gehaktballen (zie pag. 247).

Dit is geen traditioneel Italiaans gerecht maar als je favoriete tv-programma *The Sopranos* is, wil je altijd wel Italiaans-Amerikaans koken en eten, net als Tony. Ik houd van eten waarbij je de pan gewoon midden op tafel zet: relaxed, samen delen, gezellig eten. De frisse groene peperkorrels zijn optioneel, maar ik raad je aan een potje te kopen want ze maken de gehaktballetjes verslavend lekker.

Maak de tomatensaus: verhit de olijfolie in een grote pan en bak de knoflook 1 minuut, tot hij geurt. Voeg de tomaten toe en laat 35 tot 40 minuten op laag vuur sudderen; roer af en toe. Zet opzij.

Maal intussen het geroosterde, oude brood fijn in een keukenmachine (er mogen best wat grove kruimels in blijven zitten). Voeg de knoflook, sjalotten, peterselie en peperkorrels toe en hak nog een keer, tot je een pasta hebt. Schep deze pasta in een kom en voeg het varkens- en rundergehakt, het ei, de Parmezaanse kaas en het zout toe. Schep door elkaar.

Verwarm de oven voor tot 190 °C.

Rol nu de gehaktballen. Ze moeten ongeveer zo groot worden als een walnoot; weeg de eerste (ca. 25 gram) en rol dan ongeveer veertig gehaktballetjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de gehaktballen 20 minuten in de oven, voeg ze toe aan de tomatensaus en houd die op heel laag vuur warm. (Vind je veertig gehaktballen te veel, laat er dan twaalf afkoelen, vries ze in op een platte schaal en schep ze in een afsluitbare doos, zodat je ze een andere keer kunt gebruiken.)

Breng een grote pan water aan de kook en voeg dan pas een flinke hoeveelheid tafelsout toe. Laat de *chitarra* in het water vallen en kook 2 minuten. Pak de *chitarra* met een tang uit het water en laat de pasta in de saus vallen. Hussel alles voorzichtig door elkaar en voeg een scheutje pastawater toe als je de saus wilt verdunnen. Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

Zet de pan midden op tafel en serveer met extra Parmezaanse kaas. Dien op met een frisse groene salade en een koud biertje.



EIERDEEG MET NATUURLIJKE KLEURPOEDERS

Optie 1

Voor ca. 150 g deeg, genoeg voor 1 persoon, of om te combineren met deeg van een andere kleur

70 g Italiaanse 00-bloem

30 g fijne semolina

1 tl poeder naar keuze

1 ei

Optie 2

Voor ca. 450 g deeg, genoeg voor 4 personen

210 g Italiaanse 00-bloem

90 g fijne semolina

3 tl poeder naar keuze

3 eieren

Met kleurpoeders kun je heel eenvoudig kleinere hoeveelheden gekleurd deeg maken. De poeders voegen geen smaak toe en geven een goede, consistente kleur. Wil je pasta met meer kleuren maken, maak dan een eenpersoonsportie (optie 1) (of de vegan versie, zie pag. 56). Voor vier personen maak je optie 2.

De methode is heel eenvoudig en voor elke kleur hetzelfde. Hier zijn een paar van de meest voorkomende poeders die je kunt gebruiken en die in natuurvoedingswinkels of online te koop zijn:

Actieve houtskool – zwart

Bieten – rood

Cacao – bruin

Spirulina – donkergroen

Schep de bloem, semolina en het poeder in een kom door elkaar, laat op een schoon aanrecht of op een snijplank glijden en vorm er een bergje van. Maak een kuiltje in het midden en voeg het ei/de eieren toe.

Roer met een vork en roer langzaam maar zeker steeds meer bloem door de eieren (daarbij zie je de kleur steeds helderder worden).

Is alles goed gemengd, kneed het deeg dan 8 tot 10 minuten met je handen, tot het glad is. Duw het deeg met je handpalm van je af, en keer het na elke keer kneden met je andere hand 90 graden – je komt al snel in de flow.

Heb je een glad deeg, vorm er dan een platte schijf van (die is eenvoudiger uit te rollen straks). Leg de schijf in een afsluitbare doos in de koelkast en laat minstens 30 minuten rusten. Door dit rusten wordt het deeg gladder en flexibel, dus is het eenvoudiger uit te rollen en te vormen.

Met een keukenmachine

Schep de bloem, semolina en het poeder in de kom van de machine en sluit het deksel. Mix 10 seconden.

Klop in een kommetje of kan de eieren los met een vork en schenk ze door de schacht in de machine. Mix 30 seconden, tot het deeg op fijne broodkruimels lijkt.

Laat het deeg op een snijplank of in een kom glijden en vorm er met je handen een nette schijf van.

Leg de schijf in een afsluitbare doos in de koelkast zoals hiernaast is beschreven.



PICI

Nodig

koksmes

Voor het deeg

350 g bloem met 12-14% eiwit (of gebruik Italiaanse 00-bloem)

155 g water

1½ el olijfolie

snufje tafelsout

Dit is een dikke, met de hand gerolde pastavorm uit Siena in Toscane – een soort dikke spaghetti die vooral goed is voor beginners, omdat je er geen machine voor nodig hebt. Het deeg wordt meestal gemaakt met eiwitrijke bloem of Italiaanse 00-bloem en water, soms met wat olijfolie, en heeft een vrij compacte textuur, vergeleken met eierdeeg. Ik gebruik hier graag eiwitrijke bloem (12-14%) maar je kunt ook ander bloem gebruiken dat je in huis hebt.

Roer voor het maken van het deeg met een vork alle ingrediënten in een grote kom door elkaar. Vorm er met je handen een losse bal van. Laat die op een schoon aanrecht of snijplank glijden en kneed 10 tot 15 minuten, tot het deeg elastisch en glad is. Duw het deeg met je handpalm van je af, en keer het na elke keer kneden met je andere hand 90 graden.

Je kunt dit deeg ook maken met behulp van een standmixer met deeghaak eraan. Schep dan gewoon de ingrediënten in de mengkom, zet de machine op een lage stand en mix tot een deeg ontstaat.

Vorm nu een platte schijf van het deeg (die is veel eenvoudiger uit te rollen straks). Wikkel de schijf strak in plasticfolie en laat minstens 30 minuten in de koelkast rusten.

Bestuif een bakplaat met flink wat meel, om straks je pasta op te leggen (gebruik het meel waar je je deeg van hebt gemaakt).

Neem een kwart van het deeg; laat de rest tot gebruik in de afsluitbare doos liggen. Druk het deeg een beetje plat met je hand of een deegroller, tot het ongeveer 1 cm dik is. Snijd het deeg met een scherp koksmes in dunne reepjes.

Rol elk reepje met je handen uit tot het zo dik is als een dun potlood. Je krijgt een gelijkmatige vorm als je van binnenuit naar buiten rolt, maar het is rustieke pasta, dus het is ook niet erg als er hobbels en bobbels zijn. Zorg ervoor dat er geen bloem op het aanrecht ligt, omdat het dan moeilijk wordt om het deeg glad uit te rollen.

Leg de gerolde *pici* op de bestoven bakplaat. Heb je een handje klaar, pak ze dan samen op en hussel ze door het meel op de bakplaat tot ze rondom met meel bedekt zijn; voeg eventueel extra meel toe. Leg elk nestje op het aanrecht of op een andere bestoven bakplaat en rol de rest van het deeg.



TAGLIARINI MET ROMIGE RICOTTA, CITROEN EN SPINAZIE

Voor 4 personen

400 g *tagliarini* (zie pag. 78)

pangrattato (zie pag. 248),
ter garnering

Voor de saus

3 el olijfolie

2 tenen knoflook, fijngesneden

2 kleine sjalotten,
fijngesneden

½ nootmuskaat

200 g spinazie, gewassen,
fijngesneden

1 el water

350 g ricotta

geraspte schil van
2 onbespoten citroenen,
plus het sap van ½ citroen

45 g Parmezaanse kaas,
fijngeraspt

Toen ik een keer met mijn vriend Giuseppe in de keuken stond te praten, vertelde hij dat zijn moeder hem vroeger vaak spaghetti met ricottasaus gaf – een fijne jeugdherinnering. Ik heb er in mijn versie wat spinazie en nootmuskaat bij gedaan om de saus wat meer body te geven, en omdat ik altijd naar manieren zoek om meer groente aan een gerecht toe te voegen.

Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit de knoflook 1 minuut, tot hij geurt. Voeg de sjalot toe en bak 5 minuten op matig tot laag vuur. Rasp de nootmuskaat erover en bak nog 3 minuten, zodat de sjalot de geurige smaak opneemt. Voeg de spinazie en 1 eetlepel water toe, leg het deksel op de pan en verwarm 2 minuten, tot de spinazie is geslonken. Zet opzij en laat afkoelen.

Roer in een grote kom de ricotta, geraspte citroenschil en Parmezaanse kaas door elkaar.

Knijp als de spinazie genoeg is afgekoeld het overtollig vocht eruit met je handen. Roer de spinazie met een houten lepel door het ricottamengsel.

Breng een grote pan water aan de kook en voeg flink wat tafelsout toe. Schep er een soeplepel kokend water uit en roer dat door het ricottamengsel, tot je een losse, romige saus hebt. Schenk de saus in een grote pan en zet die op heel laag vuur – je wilt de saus alleen warm houden, dus laat hem niet koken.

Voeg voorzichtig de *tagliarini* toe aan het kokende water en laat 1½ minuut koken. Pak de pasta met een tang uit het water en laat hem in de saus vallen. Hussel door elkaar. Is de saus te dik, voeg dan gewoon wat extra pastakookwater toe. Knijp er een halve citroen boven uit en breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

Dien op in vier warme diepe borden, bestrooid met flink wat *pangrattato* en met een schaal gebakken broccoli met knoflook erbij.



SPIZZULUS MET BOTER-TOMATENSAUS

Voor 4 personen

400 g *spizzulus* (zie pag. 118)
basilicumblaadjes (optioneel)
pecorino of Parmezaanse kaas, ter garnering

Voor de boter-tomatensaus

4 el olijfolie
5 tenen knoflook, fijngesneden
2 blikken van 400 g gepelde tomaten of 600 g cherrytomaten
1 tl balsamicoazijn
60 g boter, in klontjes

Ik houd bijna net zoveel van boter als van pasta en word er vaak van beschuldigd dat ik het als kaas eet. Ik zoek altijd naar manieren waarop ik boter aan mijn gerechten kan toevoegen, omdat bijna alles lekkerder wordt van een klontje boter. Hier haalt het de scherpe kantjes van de zurige tomaten, waardoor een heerlijk romige tomatensaus ontstaat. De pasta heb ik gemaakt met het vegan spirulinadeeg (zie pag. 56).

Verhit de olijfolie in een grote pan op matig vuur en bak de knoflook 2 minuten, tot hij geurt; laat hem niet kleuren. Voeg de tomaten toe (laat de cherrytomaten heel als je die gebruikt) en kook 40 minuten op matig tot laag vuur; roer af en toe. Leg het deksel half op de pan, zodat de tomaten niet spetten en spatten tijdens het koken.

Breek aan het eind van de kooktijd de tomaten met een houten lepel in stukken, als ze niet al uit elkaar gevallen zijn. Schenk de balsamicoazijn erbij en breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper. Houd de saus op laag vuur warm terwijl je de pasta kookt.

Breng een grote pan water aan de kook en voeg dan pas een flinke hoeveelheid tafelsout toe. Laat de *spizzulus* erin vallen en kook 3 tot 4 minuten. Giet de pasta af, bewaar daarbij wat van het kookwater, en voeg de pasta toe aan de saus. Hussel door elkaar en roer de boter erdoor tot die gesmolten is. Als de saus te dik is, kun je hem verdunnen met een scheutje kookwater.

Bestrooi eventueel met een handje basilicumblaadjes en dien meteen op met pecorino of Parmezaanse kaas.





ZALM-TORTELLI CON LA CODA MET BOTERSAUS

Voor 4 personen

200 g verrijkt eierdeeg
(zie pag. 33)

200 g spinazie- of
spirulinadeeg (zie pag. 48, 54
of 56)

Voor de vulling

2 zalmfilets (ca. 380 g)

3 el olijfolie

80 g mascarpone

50 g panko, geroosterd

geraspte schil en sap van
1 onbespoten citroen

1½ el kappertjes, fijngesneden

blaadjes van 1 bosje
peterselie, fijngesneden

Voor de saus

100 g boter, in klontjes

½ bos *agretti* (monniksbaard),
wortels verwijderd

sap van ½ citroen (optioneel)

Agretti wordt ook wel monniksbaard genoemd en is niet altijd eenvoudig te vinden (zeker niet in de supermarkt) maar wij hebben het geluk dat we het bij Lally en Tomas kunnen kopen op onze zaterdagmarkt in Dorset, Zuidwest-Engeland. De donkergroene bladeren zijn fris van smaak, doen aan de zee denken (*agretti* lijkt een beetje op zeekraal) en zijn heerlijk met citroensap en olijfolie. Ze passen perfect bij visfilet of burrata. Hier gebruik ik ze met zalm-*tortelli*, en voegen ze wat citroenigs en knapperigs toe aan de zachte pasta. Kun je geen *agretti* vinden, dan kun je ook zeekraal gebruiken, of het gerecht garneren met wat fijngesneden dille.

Bestrooi de zalmfilets aan beide kanten met zeezout. Verwarm de olijfolie in een zware koekenpan op middelhoog vuur. Is de olie heet (dan lijkt hij vloeibaarder), leg dan de visfilets erin en verlaag het vuur tot matig. Bak de zalmfilets 4 tot 5 minuten aan elke kant, tot ze net gaar zijn; de filets moeten zacht en vochtig blijven. Zet opzij en laat een beetje afkoelen.

Verdeel de zalmfilets boven een kom met je handen in vlokken. Schep de rest van de ingrediënten voor de vulling erdoor en breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper. Zet minstens 30 minuten in de koelkast, zodat de vulling wat steviger wordt; de panko absorbeert een deel van het vocht, zodat de vulling minder vochtig wordt.

Maak en vul nu je *tortelli* (zie pag. 210).

Breng een grote pan water aan de kook en voeg dan pas wat tafelzout toe. Nu kun je ook de *agretti* blancheren: laat ze in het water vallen en kook ze 1 minuut, voor je ze met een schuimspaan of tang uit het water schept. Zet opzij. Voeg de *tortelli* toe aan de pan en kook ze 2 tot 3 minuten.

Doe intussen de boter en een soeplepel van het pastakookwater in een grote pan op matig vuur. Roer af en toe en voeg de gekookte pasta en geblancheerde *agretti* toe. Draai de pan rond tot de saus een beetje indikt. Breng op smaak met zeezout, versgemalen zwarte peper en optioneel citroensap en verdeel over vier warme borden. *Buon appetito!*



LORIGHITTAS MET RAGÙ VAN LAMSVLEES EN SAFFRAAN

Voor 4 personen

400 g *lorighittas* (zie pag. 152)

pecorino, fijngeraspt, ter
garnering

Voor de ragù

4 el olijfolie

1 ui, gesnipperd

4 tenen knoflook,
fijngesneden

1 grote wortel, in blokjes

2 stengels bleekselderij,
in blokjes

15 saffraandraadjes

200 ml warm water

500 g lamsvlees, in blokjes

2 blikken van 400 g hele
pruimtomen

300 ml droge witte wijn

blaadjes van ½ bosje
peterselie, fijngesneden

Luca en ik raakten bevriend toen we allebei in Polpetto in het Londense Soho werkten. Ik logeerde bij zijn familie in Sardinië tijdens de week van het *Sartiglia*-carnaval in februari. Zijn moeder Francesca is waarlijk een geweldige vrouw en de hele week kookte ze zo veel speciale gerechten voor ons – lamsschouder-*ragù*, lamspootjes in tomatensaus, *seadas* (krokante pasteitjes, gevuld met pecorino en citroenschil, opgediend met honing), en natuurlijk veel pasta. Luca runt nu zijn eigen hotel op Sardinië, en als we elkaar bellen praten we ook altijd over eten. Dit is een gerecht dat ik graag met hem zou willen eten als we elkaar weer zien.

Maak eerst de *soffritto*. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een grote pan en bak de ui, knoflook, wortel en bleekselderij 20 minuten op matig vuur, roer af en toe, tot ze een beetje zacht worden en net wat kleur krijgen.

Voeg de saffraandraadjes toe aan het warme water en zet 10 minuten opzij.

Bak intussen het lamsvlees aan. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote koekenpan en bak de blokjes lamsvlees ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur tot ze rondom mooi bruin zijn. Schep het vlees bij de *soffritto* en voeg de pruimtomen, witte wijn en het saffraanwater toe.

Dek de saus af met bakpapier – duw dat in de pan tot het direct op de saus ligt, en leg het deksel op de pan. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat de *ragù* 2 uur zacht koken. Controleer of het vlees gaar is (het moet echt heel zacht zijn), haal de pan van het vuur en scheur het vlees met twee vorken in reepjes. Roer de *ragù* door en breek daarbij de tomaten die nog heel zijn in stukjes. Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

Zet de pan terug op heel laag vuur terwijl je de pasta kookt.

Breng een grote pan water aan de kook, voeg wat tafelsout toe, laat de *lorighittas* erin vallen en kook 4 tot 5 minuten. Giet de pasta af, bewaar daarbij een beker van het kookwater, en voeg de pasta toe aan de *ragù*. Roer de peterselie erdoor en breng de saus nog een keer op smaak. Voeg als dat nodig is wat kookwater toe, maar de *ragù* is waarschijnlijk vrij vloeibaar en heeft misschien geen extra vocht nodig.

Schep op vier warme borden en dien op met lekker veel geraspte pecorino en een paar glazen goede witte wijn.



