

D E Z I L V E R E N L E P E L

PASTA

GEDROOGDE PASTA 8

14 LANGE PASTA

16 Bavette
19 Bucatini
28 Capellini
31 Linguine
40 Reginette
42 Spaghetti
74 Vermicelli
79 Zite

82 KORTE PASTA

84 Conchiglie
90 Ditalini
93 Farfalle
101 Fusilli
109 Gomiti
112 Macaroni
122 Mezze maniche
124 Penne
143 Pipe
144 Rigatoni
149 Ruote
151 Sedani
153 Tortiglioni

INHOUD

VERSE PASTA

154

164

ONGEVULDE PASTA

167

Bigoli

169

Fettuccine

176

Maccheroni alla chitarra

179

Maltagliati

182

Orecchiette

188

Pappardelle

196

Stracci

199

Tagliatelle

222

Taglierini

238

Trenette

241

Trofie

244

GEVULDE PASTA

247

Agnolotti

249

Anolini

250

Cannelloni

259

Cappellacci

260

Cappelletti

262

Caramelle

264

Casônsèi

267

Fagottini

270

Lasagne

286

Pansotti

288

Ravioli

308

Tordelli

310

Tortelli

314

Tortellini

RECEPTENLIJST
REGISTER

320

324

VIVA LA PASTA!



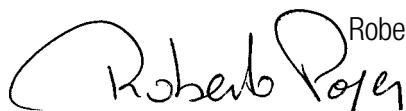
Wat we in onze cultuur als beleefd beschouwen, is aan een pastatafel ondenkbaar. Wachten tot iedereen een bord voor zijn neus heeft. Pasta eet je als hij klaar is. Zo simpel is het. Als de bijt goed is en de saus niet beter kan. Dan schep je je bord vol en val je aan. Maar wie bepaalt of de pasta klaar is? De Italiaanse oermoeder.

Alle historische gegevens ten spijt kunnen we één ding vaststellen: er is niets méér Italiaans dan pasta. En alle Italianen kunnen pasta klaarmaken. Dat hebben we geleerd in de keuken van onze moeder. Niks 'patatje met' na een nachtje stappen, wel om half vier in de ochtend massa's pasta koken met je pubervrienden. Maar kunnen Italianen ook aan anderen uitleggen hoe je goede pasta maakt? Wat dat magische *al dente* betekent. Wanneer het moment van 'de bijt' is bereikt?

DE GAST WACHT OP DE PASTA, DE PASTA NIET OP DE GAST

Ik weet zeker dat we hier te maken hebben met het grootste geheim van de Italiaanse keuken. *Al dente*, de bijt. Dat valt niet uit te leggen. Je moet er je hoofd bijhouden. En proeven. Vooral proeven. Een glas koud water altijd bij de hand om zonodig in het kookproces in te grijpen. Tien seconden langer of korter koken en het kan al mis zijn.

En dan moet het moeilijkste nog komen: de *condimento*, het 'optuigen'. Het tweede grote geheim van de Italiaanse keuken. Bestond er slechts één soort pastasaus of bereidingswijze, dan zou je kunnen blijven oefenen op het beste resultaat. Maar elke regionale oermoeder bedacht ooit haar eigen pastarecept en combinaties van lokale ingrediënten, kruiden en sausen. Met eindeloze variaties als gevolg. Daarom blijft het elke keer weer een verrassing wanneer de pasta klaar is. Zo simpel is het dus helemaal niet. Toch is pasta wereldwijd een blijvend succes. Je kan er zóveel mee, het is zo'n geweldige energiebron, het is goedkoop en toegankelijk. Dit boek is daarbij een geweldige ondersteuning en maakt ook de moeilijkste en lastigste pastabereidingen bereikbaar voor iedereen.



Roberto Payer, Directeur Hilton Amsterdam

Roberto's Restaurant



LANGE PASTA

BAVETTE

Bavette en de kleinere maar verwante bavettine zijn droge pastasoorten afkomstig uit Genua in Noordwest-Italië. De Italiaanse naam betekent 'kleine draden', en bavette zien eruit als iets bolle en platte spaghetti. Ze zijn ongeveer 25 cm lang, 1 mm dik en 5 mm breed. Bavette lijken ook sterk op linguine, een neef uit Ligurië, en komen traditioneel op tafel met een saus zonder vlees, zoals met name pesto. De soort past ook goed bij groente- en vissauzen. U kunt ze door andere lange pastasoorten vervangen.

LENTEBAVETTE

BAVETTE PRIMAVERILI

Vorbereidingstijd: 30 minuten

Kooktijd: 30 minuten

Voor 4 personen

50 g boter

2 eetlepels olijfolie

2 lente-uitjes, kleingesneden

400 g gedopte doperwten

400 g groene asperges, bijgesneden

en in korte stukken

1½ dl heet water

350 g bavette

50 g Parmezaanse kaas, geraspt

zout en peper

Smelt de helft van de boter met de olie in een ondiepe pan. Fruit de lente-uitjes in 3-5 minuten zacht en glazig. Voeg de erwten en asperges toe, doe er zout en peper naar smaak bij, roer er het hete water door en laat alles 25 minuten pruttelen. Kook intussen de bavette in veel kokend water met zout beetgaar. Laat ze uitlekken, doe ze in de pan met de groenten en roer. Roer er de rest van de boter en de Parmezaanse kaas door en dien ze op.



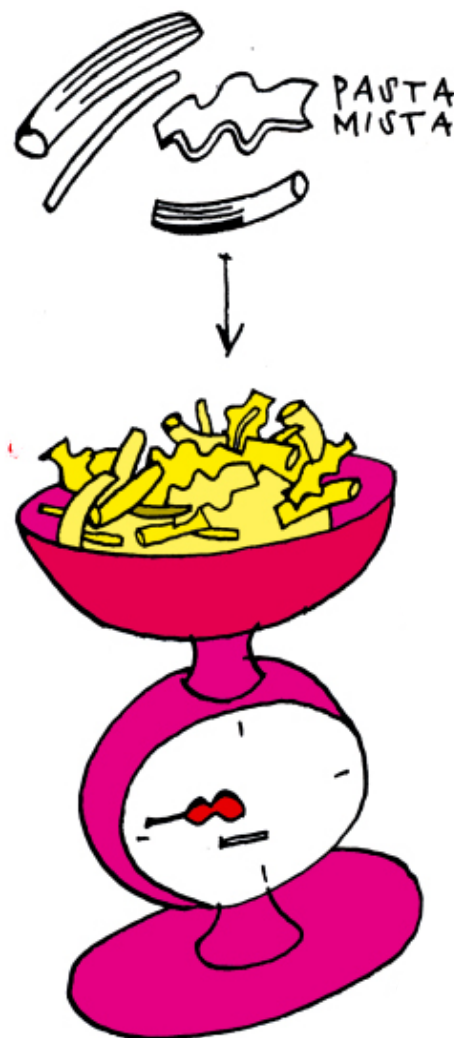
BAVETTE ALLE VONGOLE E ZUCCHINE

BAVETTE MET VENUS- SCHELLEN EN COURGETTES

Vorbereidingstijd: 30 minuten**Kooktijd: 45 minuten****Voor 4 personen**

- 800 g venusschelpen, geboend
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 sjalot
- 1 hele teen knoflook
- ½ verse chilipeper, zonder pitjes en fijngehakt
- 300 g courgettes, in reepjes
- 1 eetlepel verse bladpeterselie, fijngehakt
- 1 dl droge witte wijn
- 3 tomaten, ontveld, zonder pitjes en kleingesneden
- 350 g bavette
- zout

Gooi venusschelpen weg die kapot zijn of niet meteen dichtgaan als u er scherp op tikt. Leg de andere zo'n 5 minuten in een droge koekenpan op hoog vuur; ze moeten dan open zijn. Gooi de exemplaren die dicht blijven weg. Haal de diertjes uit de schelpen en houd ze apart. Verhit de olie in een pan, doe er de sjalot, knoflook en chilipeper bij en bak ze 5 minuten op laag vuur of tot de sjalot zacht is; roer af en toe. Gooi de knoflook weg, voeg de venusschelpen, courgettes en peterselie toe en bak ze 5 minuten. Giet er de wijn bij en laat hem verdampen. Voeg de tomaten en zout naar smaak toe en kook de saus 20-30 minuten pruttelend in. Kook de bavette in een grote pan water met zout beetgaar, laat ze uitlekken en roer ze door de courgettesaus.



BUCATINI

Bucatini zijn een droge pastasoort uit de streek Lazio in Midden-Italië. Ze lijken op dikke spaghetti en heten zo omdat ze hol zijn – het Italiaanse ‘buco’ betekent namelijk ‘gat’. Bucatini zijn ongeveer 3 mm in doorsnee en worden gemaakt van durumtarwe. Door de holte circuleert er lucht door de pasta, wat de langzame droging bevordert. De holte absorbeert ook veel saus. Bucatini zijn dan ook vooral geschikt voor gladde, geurige sauzen zoals amatriciana (blz. 20), de traditionele tomatensaus uit Amatrice in de buurt van Rome. In Midden- en Zuid-Italië heten ze perciatelli en worden ze vaak gecombineerd met steviger, voller smakende sauzen zoals ragù (vleessaus), maar op Sicilië gewoonlijk met de traditionele sardienen en wilde venkel. U kunt er andere lange, droge pastasoorten voor in de plaats nemen.

BUCATINI MET MOZZARELLA EN AUBERGINES

BUCATINI ALLA MOZZARELLA
E MELANZANE

Leg de reepjes aubergine in lagen in een vergiet, bestrooi elke laag met zout en laat ze 30 minuten uitlekken. Spoel ze af en dep ze droog. Verhit de olie in een koekenpan en bak de reepjes aubergine in 5-8 minuten op niet te hoog vuur lichtbruin; roer af en toe. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken. Rooster intussen de pancetta of het spek 5 minuten in een andere koekenpan op niet te hoog vuur zonder olie; roer af en toe. Doe de tomaten en chilipeper naar smaak bij het spek en bestrooi ze met zout. Zet het vuur laag en laat alles 15 minuten pruttelen; roer af en toe. Bak de reepjes aubergine dan een paar minuten mee. Haal de pan van het vuur en roer de mozzarella door de inhoud. Kook de bucatini in veel kokend water met zout beetgaar. Laat ze uitlekken en doe ze in een warme schaal. Giet er de saus over, bestrooi alles met het ei en dien het gerecht meteen op.

Vorbereidingstijd: 35 minuten

Kooktijd: 35 minuten

Voor 4 personen

1 aubergine, in smalle reepjes
5 eetlepels olijfolie
50 g pancetta of spek, in blokjes
4 tomaten, ontveld, zonder pitjes en
kleingesneden
100 g mozzarella, in blokjes
½-1 verse chilipeper, zonder pitjes en
kleingesneden
350 g bucatini
1 ei, hardgekookt en fijngehakt
zout

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Vorbereidingstijd: 20 minuten**Kooktijd: 30 minuten****Voor 4 personen**

2 eetlepels olijfolie

½ ui, gesnipperd

1 verse chilipeper, zonder pitjes

en kleingesneden

80 g varkenswang of pancetta, in blokjes

4 tomaten, ontveld, zonder pitjes en in plakjes

350 g bucatini

40 g pecorino, geraspt

zout

BUCATINI AMATRICIANA

Verhit de olie in een ondiepe pan. Fruit de ui 5 minuten op niet te hoog vuur; roer af en toe. Voeg de chilipeper en het varkensvlees toe, zet het vuur wat hoger en bak het vlees in 5-8 minuten bruin; roer vaak. Haal het vlees met een schuimspaan uit de pan en houd het warm. Voeg de tomaten toe en bak ze 5 minuten mee; roer af en toe. Kook de bucatini in veel kokend water met zout beetgaar. Laat ze uitlekken en doe ze in een warme schaal. Voeg het vlees en de saus toe, bestrooi alles met kaas en meng grondig. Dien het gerecht direct op.

Tip: U kunt de bucatini vervangen door andere pastasoorten zoals spaghetti, maccheroni, vermicelli of rigatoni.

Dit oeroude, plaatselijke gerecht uit het Midden-Italiaanse Lazio is nog steeds even populair als controversieel. Moet de saus amatriciana of amatriciana heten? De meeste bronnen zijn het erover eens dat het gerecht genoemd is naar het stadje Amatrice in de provincie Rieti. Maar omdat Amatrice ooit tot de aangrenzende streek L'Aquila heeft gehoord, wordt wel gezegd dat het tot de keuken van de Abruzzes hoort en niet tot die van Lazio.

BUCATINI CON LA MOLLIKA

Vorbereidingstijd: 15-20 minuten**Kooktijd: 20 minuten****Voor 4 personen**

5 ansjovisjes op zout

4 eetlepels olijfolie

1 eetlepel kappertjes, uitgelekt en kleingesneden

150 g zwarte olijven, ontpit en doormidden

350 g bucatini

100 g grof broodkruim,

liefst volkoren

zout en peper

BUCATINI MET BROODKRUIM

Neem de kop van de visjes tussen duim en wijsvinger en trek hem eraf. Knijp in de bovenrand van de visjes en trek de rug-gengraat eruit. Zet de ansjovisjes in een schaal 10 minuten onder water om een beetje te ontzouten. Verhit 2 eetlepels olie in een pan. Laat de visjes uitlekken, doe ze in de pan en bak ze al prakkend met een houten lepel totdat ze zijn opgelost. Bak de kappertjes en olijven dan nog 5 minuten mee. Voeg desgewenst 15 g ontpitte groene olijven en vers gehakte bladpeterselie aan de saus toe. Kook de pasta in veel kokend water met zout beetgaar. Verhit aan het eind van de kooktijd de rest van de olie in een pan en bak het broodkruim goudbruin; roer vaak. Laat de bucatini uitlekken en doe ze in een schaal. Voeg het broodkruim en de saus toe, roer en dien het gerecht direct op.



BUCATINI AI POMODORI VERDI

BUCATINI MET GROENE TOMATEN

Vorbereidingstijd: 15 minuten**Kooktijd: 45 minuten****Voor 4 personen**

2 eetlepels olijfolie

100 g pancetta, in blokjes

½ teen knoflook, fijngehakt

1 takje verse bladpeterselie, fijngehakt

4 groene tomaten, zonder pitjes

en kleingesneden

80 g tonijn op olie uit blik, verkruimeld

350 g bucatini

zout

Verhit de olie in een pan, doe er de pancetta, knoflook en peterselie bij en bak ze in 5 minuten op niet te hoog vuur lichtbruin. Doe er de tomaten, tonijn en (zo nodig) zout naar smaak bij en laat alles op laag vuur 40 minuten pruttelen. Kook de bucatini in een grote pan water met zout beetgaar, laat ze uitlekken en schep ze in de saus. Roer goed en dien ze op.

BUCATINI CON LE CANOCCHIE

BUCATINI MET MANTISGARNALEN

Vorbereidingstijd: 30 minuten**Kooktijd: 40 minuten****Voor 4 personen**

500 g tomaten, ontveld, zonder pitjes

en in blokjes

8-12 mantisgarnalen of

mediterrane garnalen

2 eetlepels olijfolie

1 teen knoflook

mespunt chilipoeder

2 dl droge witte wijn

350 g bucatini

1 eetlepel verse bladpeterselie, fijngehakt

zout

Doe de tomaten in een schaal, bestrooi ze met zout, zet de schaal schuin en laat ze uitlekken. Haal zo nodig de kop van de garnalen en maak in de rug een snee tot aan de staart. Giet de tomaten af en dep ze met keukenpapier droog. Verhit de olie in een grote pan. Voeg de teen knoflook en het chilipoeder toe en bak ze een paar minuten op laag vuur; de knoflook moet goudbruin zijn. Verwijder de teen met een schuimspaan en gooi hem weg. Doe de tomaten in de pan, zet het vuur wat hoger en bak ze gaar maar laat ze niet uit elkaar vallen; roer af en toe voorzichtig. Bak de garnalen 5 minuten mee. Giet er de wijn bij en laat alles nog 5 minuten pruttelen.

Kook intussen de pasta in veel kokend water met zout beetgaar. Haal de garnalen uit de pan en houd ze warm. Laat de bucatini uitlekken, doe ze bij de saus en roer. Doe ze in een warme schaal, verdeel er de garnalen over, bestrooi de borden met peterselie en zet ze meteen op tafel.