

TOSCANINI
pasta



Inhoudsopgave

Recepten

6	Voorwoord
8	Een korte geschiedenis van pasta
10	Over dit boek
11	Ingrediënten
16	Keukengerei
17	Basissauzen
18	Pasta koken
299	Dankwoord
300	Receptenindex en registers
304	Colofon

21	Agljo, olio e peperoncino
31	Pesto
43	Boter en kaas
63	Groente
119	Schaal- en schelpdieren
145	Vis
169	Vlees
213	Gevulde pasta
243	Pasta uit de oven
263	Basisrecepten





Pasta alla Paolina

Pasta met tomaat, ansjovis,
amandelen en broodkruim

70 + 20 ml extra vergine olijfolie
2 tenen knoflook, geplet
6 ansjovisfilets
1 blik gepelde tomaten (400 g)
2 takjes basilicum (alleen
de blaadjes), gescheurd
snuf kaneelpoeder
2 kruidnagels
zout en versgemalen zwarte
peper, naar smaak
20 g witte amandelen
100 g paneermeel (liefst
zelfgemaakt, zie p. 298)
400 g bucatini, penne of
spaghetti, gedroogd

Deze 'pasta Palina', zoals hij in Siciliaans dialect heet, werd gecreëerd door een monnik, kok van het klooster van San Francisco di Paola in Palermo. De monniken van deze orde, de Paolini genaamd, hielden zich aan een zeer sobere levenswijze. Die hield ook in dat ze geen vlees of bijproducten daarvan mochten eten. Het was natuurlijk een uitdaging om toch iets lekkers op tafel te zetten, vandaar deze pasta. Het gebruik van kaneel en kruidnagel in de oorspronkelijke versie van het gerecht geeft het, naast de umami van de ansjovis, een andere, wat donkere smaak. Leuk om een keer uit te proberen, en het is echt lekker, maar gebruik de specerijen voorzichtig: je wilt niet echt proeven dat er kaneel inzit. Je moet het proeven en denken: hé, er zit iets in de saus wat ik niet helemaal kan thuisbrengen.

Verwarm 70 milliliter van de olijfolie in een wijde pan en bak de knoflook zachtjes goudbruin. Doe de ansjovis erbij en laat smelten. Voeg de tomaten, basilicum, kaneel, de kruidnagels en zout en peper toe. Laat ongeveer 20 minuten op laag vuur sudderen. Roer af en toe en maak grote stukken tomaat klein met een houten lepel.

Verwarm intussen de oven voor op 150 °C. Verdeel de amandelen over een bakplaat en rooster ze 10 minuten in het midden van de oven. Laat afkoelen, hak grof en zet opzij.

Verwarm de resterende olijfolie in een kleine koekenpan. Bak het paneermeel goudbruin en krokant. Roer af en toe. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Zet een pan met 4 liter water op. Voeg als het water kookt 2 afgestreken eetlepels zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Doe de pasta in de pan en roer door met een houten lepel. Kook de pasta 1 minuut korter dan op de verpakking staat aangegeven.

Haal de pasta met een tang of schuimspaan uit het water en doe hem bij de saus. Voeg een pollepel kookwater toe, zet het vuur hoger en roer tot de pasta de gewenste gaarheid heeft bereikt en er een mooie smeùige saus is ontstaan. Voeg zonodig meer kookwater toe. Proef en maak op smaak met zout en peper.

Verdeel over warme borden. Strooi het paneermeel en de amandelen erover.

Fazzoletti con pesto

Pasta met pesto

320 g fazzoletti, vers (zie p. 266, of gebruik koelverse lasagnevellen)

150 g pijnboompitten

3 bosjes basilicum (alleen de blaadjes)

1 tl grof zeezout

1 teen knoflook, de (groene) kern verwijderd, geplet

100 à 150 ml extra vergine olijfolie van goede kwaliteit

50 g Parmezaanse kaas, geraspt + wat extra om te serveren

***Fazzoletti* betekent zakdoekjes. Als je de pasta ziet, begrijp je wel waarom: het zijn vierkante 'doekjes' van deeg. Het deeg is heel dun uitgerold, vandaar dat ze ook wel *fazzoletti di seta* worden genoemd: zijden zakdoekjes. Als je ze goed maakt, kun je er bijna doorheen kijken. Deze pasta komt uit Ligurië, waar ook de pesto vandaan komt. *Mandilli di seta* worden ze ook wel genoemd.**

Omdat deze pasta heel delicaat van smaak is, vinden we het lekker om hem als klein (tussen)gerecht te serveren.

Maak eventueel eerst de pasta volgens de instructies op p. 266.

Verwarm de oven voor op 150 °C. Verdeel de pijnboompitten over een bakplaat en rooster ze 10 minuten. Neem de bakplaat uit de oven en laat de pijnboompitten afkoelen. Of rooster de pijnboompitten op laag vuur in een koekenpan tot ze licht gekleurd zijn.

Doe voor de pesto de basilicumblaadjes met het zeezout, de knoflook en $\frac{2}{3}$ van de pijnboompitten in de keukenmachine en puls tot het een grove pasta is geworden. Duw een paar keer de blaadjes naar beneden. Giet dan in een klein straaltje de olijfolie erbij.

Doe de pesto over in een grote schaal en meng de kaas erdoor. Met deze hoeveelheden zul je zeker iets over houden. Met een laagje olie erop is de pesto minstens 2 weken houdbaar in de koelkast.

Zet een pan met 3 liter water op. Voeg als het water kookt $1\frac{1}{2}$ afgestreken eetlepel zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Haal, indien je verse pasta gebruikt, de velletjes los van elkaar voordat je ze in de pan doet. Doe de pasta in de pan en roer door met een houten lepel. Kook de verse pasta in 2 à 3 minuten gaar. Giet af en bewaar daarbij een kopje kookwater. Kook, indien je koelverse lasagnevellen gebruikt, de pasta volgens de instructies op de verpakking gaar. Giet af en bewaar eveneens een kopje kookwater.

Doe de pasta terug in de pan. Doe de pesto en wat van het kookwater erbij. Roer goed door totdat elk stukje pasta met pesto bedekt is.

Server met wat Parmezaanse kaas.



Pesto



Tagliolini con tartufo nero

Tagliolini met zwarte truffel

250 g tagliolini of tagliatelle,
vers (zie p. 267) of gedroogd

1 zwarte truffel (van circa 80 g)

50 ml extra vergine olijfolie

100 g boter

1 teen knoflook, geplet

zout, naar smaak

50 g Parmezaanse kaas,
geraspt

Zwarte truffel is helemaal niet zo duur, zeker in vergelijking met witte truffel. Rauw heeft zwarte truffel niet veel aroma, je moet hem een beetje verwarmen om de aardse smaak en geur los te maken. Witte truffel moet je daarentegen rauw verwerken. Er zijn maar een paar ingrediënten nodig om deze heerlijke pasta te maken. Omdat deze pasta heel delicaat van smaak is, vinden we het lekker om hem als klein (tussen-) gerecht te serveren. De hoeveelheden zijn daarop aangepast.

Maak eventueel eerst de pasta volgens de instructies op p. 267 of gebruik gedroogde pasta.

Spoel de truffel kort af onder de koude kraan om de meeste aarde te verwijderen. Borstel met een kwastje de truffel grondig helemaal schoon. Laat hem drogen.

Schaaf kort voordat je de pasta gaat bereiden plakjes van de truffel met een truffelschaaf. Als je die niet hebt kan het ook met een dunschiller.

Verwarm de olijfolie met de boter in een wijde pan en laat de knoflook heel zachtjes fruiten, bijna zonder te kleuren. Verwijder de teen knoflook en haal de pan van het vuur. Doe driekwart van de plakjes truffel in de pan, de rest houd je achter voor decoratie. Voeg een snuf zout toe en roer voorzichtig. Laat vooral niet te warm worden.

Zet een pan met 3 liter water op. Voeg als het water kookt 1½ afgestreken eetlepels zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Doe de pasta in de pan en roer door met een houten lepel. Kook hem volgens de aanwijzingen op de verpakking al dente. Kook verse pasta als deze boven komt drijven nog 1 minuut.

Haal de pasta met een tang uit het water en doe hem bij de saus. Voeg een beetje kookwater en de Parmezaanse kaas toe. Roer met een tang tot zich een mooie romige saus gevormd heeft.

Verdeel over warme borden en garneer met extra truffel.



Orecchiette alla pugliese

Orecchiette met (wilde) broccoli,
knoflook, peperoncini en ansjovis

400 g orecchiette, vers
(zie p. 288) of gedroogd
(of gebruik mezzì rigatoni)

600 g cime di rapa
(of gebruik broccoli)

zout, naar smaak

100 ml extra vergine olijfolie

4 tenen knoflook, geplet

6 ansjovisfilets

1 à 2 gedroogde chilipepers,
verkruid

ricotta salata (optioneel),
geraspt

Orecchiette, letterlijk vertaald 'oortjes', is dé pasta van Puglia. Door de holle vorm is deze pasta voor veel sauzen geschikt. Fabrizio, onze *primi*-chef, komt uit Puglia. Hij vertelde dat zijn oma vaak om twaalf uur 's middags vroeg of er iemand honger had. Een uur later had ze met de hand een enorme berg orecchiette gemaakt. Zij had haar hele leven niet anders gedaan, maar het is wel even een werkje waar je handigheid in moet krijgen. Gelukkig zijn gedroogde orecchiette goed verkrijgbaar.

Maak eventueel eerst de pasta volgens de instructies op p. 288 of gebruik gedroogde pasta.

Breng als je cime di rapa gebruikt 4 liter water aan de kook. Voeg als het water kookt 2 afgestreken eetlepels zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Ontdoe de cime di rapa van de dikke stelen en gooi ze weg. Snijd de resterende stelen en de bladeren in grove stukken. Doe de stelen in de pan en kook 3 à 4 minuten. Doe dan de bladeren erbij en kook nog 1 minuut. Schep de stelen en de bladeren met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken. Bewaar het water om straks de pasta in te koken.

Breng als je broccoli gebruikt 4 liter water aan de kook. Voeg als het water kookt 2 afgestreken eetlepels zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Snijd het onderste stuk van de steel en gooi het afgesneden stuk weg. Snijd de roosjes van de steel en snijd grote in tweeën. Schil de steel en snijd hem in stukjes van 2 x 2 centimeter. Kook deze eerst en voeg na 2 minuten de roosjes toe. Laat nog 3 à 4 minuten koken. Schep de stelen en de bladeren met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken. Bewaar het water om straks de pasta in te koken.

Breng het water opnieuw aan de kook. Doe de pasta in de pan en roer door met een houten lepel. Kook hem 1 minuut korter dan op de verpakking staat aangegeven. Voor verse pasta zie de aanwijzingen op p. 288.

Verwarm de olijfolie in een ruime lage pan en bak de knoflook zachtjes goudbruin. Doe de ansjovis erbij en laat smelten. Voeg de verkruidelde chilipepers en de cime di rapa of de broccoli toe en warm even door.

Neem de pasta met een schuimspaan uit de pan en roer door de groenten. Voeg een pollepel kookwater toe. Zet het vuur hoog en schep alles door elkaar.

Serveer eventueel met de ricotta salata.



Gnocchi di zucca

Gnocchi van pompoen met salie-botersaus

1 pompoen (van circa 1,3 kg, liefst een kleine pompoen met groen-oranje schil)

100 g bloem + extra om te bestuiven

1 ei, losgeklopt

snuf nootmuskaat

zout, naar smaak

Verder nodig:

80 g boter

3 takjes salie (alleen de blaadjes)

80 g ricotta salata

versgemalen zwarte peper, naar smaak

Deze gnocchi zijn het lekkerst in de herfst, het seizoen voor pompoen. Zo geserveerd, met alleen boter, salie en ricotta salata, proef je de delicate smaak van de pompoen het best.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd de pompoen in 6 stukken. Verwijder de pitten en draden, maar laat de schil eraan zitten. Pak ieder stuk in aluminiumfolie in en leg ze op een bakblik. Zet 45 minuten à 1 uur in de oven. Haal de pompoen uit de oven en laat deze een beetje afkoelen.

Verlaag de oventemperatuur naar 110 °C. Haal met een lepel de gare pompoen van de schil. Pureer met behulp van een staafmixer of vork. Bekleed hetzelfde bakblik met bakpapier en spreid hier de puree over uit. Zet nog een halfuur in de oven. Dit dient om de puree zoveel mogelijk uit te drogen, omdat je er anders veel meel bij moet doen. Laat de puree afkoelen.

Bebloem het werkvlak. Stort de pompoenpuree op het werkvlak. Vermeng met de bloem, het ei, de nootmuskaat en zout. Kneed vlug tot een soepel deeg. Als het deeg te plakkerig is, voeg dan een klein beetje bloem toe. Verdeel het deeg in stukken en strooi er wat bloem over. Maak lange rollen van 1½ centimeter doorsnee. Snijd deze in stukjes van 2 centimeter. Ze zullen zacht zijn, maar dat is normaal. Tijdens het koken zullen ze steviger worden.

Smelt de boter met de salie in een sauteerpan, laat hem een beetje bruin worden.

Zet een pan met 4 liter water op. Voeg als het water kookt 2 afgestreken eetlepels zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Kook de gnocchi tot ze boven komen drijven. Dit duurt 2 à 3 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en doe ze bij de boter.

Doe er een pollepel van het kookwater bij en roer tot er een mooie emulsie is ontstaan.

Rasp de ricotta salata erover, gebruik hiervoor een grove rasp. Serveer direct.

Tagliatelle ai funghi

Tagliatelle met paddenstoelen

400 g tagliatelle, vers (zie p. 267) of gedroogd

10 g gedroogde funghi porcini

100 ml extra vergine olijfolie

2 tenen knoflook, geplet

500 g gemengde paddenstoelen (bijv. champignons, oesterzwammen, boleten), schoongeborsteld en in plakjes

80 ml witte wijn

½ bos bladpeterselie (alleen de blaadjes), fijngehakt

zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

30 g boter

Maak eventueel eerst de pasta volgens de instructies op p. 267 of gebruik gedroogde pasta.

Week de funghi porcini 20 minuten in 100 milliliter lauwwarm water. Giet af en vang daarbij het weekvocht op. Giet het weekvocht boven een schoon kommetje door een stuk keukenpapier en filter zo het eventuele zand eruit. Zet de porcini en het weekvocht opzij.

Verwarm de olijfolie in een ruime lage pan en bak de knoflook zachtjes goudbruin. Doe een deel van de paddenstoelen in de pan tot de bodem bedekt is. Bak de paddenstoelen op hoog vuur tot ze lichtgekleurd zijn. Schep uit de pan en herhaal tot alle paddenstoelen gebakken zijn. Voeg indien nodig tussendoor wat extra olijfolie toe. Doe alle paddenstoelen terug in de pan en zet op laag vuur.

Hak de geweekte porcini fijn en doe ze bij de paddenstoelen in de pan. Blus af met witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg ook het weekvocht van de porcini toe en laat 2 minuten inkoken. Roer bijna alle peterselie erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Zet een pan met 4 liter water op. Voeg als het water kookt 2 afgestreken eetlepels zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Doe de pasta in de pan en roer door met een houten lepel. Kook hem volgens de aanwijzingen op de verpakking al dente. Kook verse pasta als deze boven komt drijven nog 1 minuut.

Haal de pasta met een tang uit de pan en doe hem bij de saus. Doe er een pollepel kookwater en de boter bij. Zet het vuur hoger en roer tot er een mooie emulsie ontstaat.

Serveer meteen, met de overgebleven peterselie.



Spaghetti alla chitarra con sugo di granchio, finocchio e pomodorini ciliegini

Spaghetti alla chitarra met saus van krab, venkel en kerstomaten

1 kg krabpoten

zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

80 ml extra vergine olijfolie

2 tenen knoflook, geplet

½ bos bladpeterselie (alleen de blaadjes), fijngehakt (bewaar de steeltjes)

1 à 2 gedroogde chilipepers, verkruiemeld

½ venkel, in zo dun mogelijke plakken gesneden

100 ml witte wijn

400 g gele en rode kerstomaten, in kwarten, of 1 blik gepelde kerstomaatjes (400 g)

400 g spaghetti alla chitarra, linguine of spaghetti

Het is heel wonderlijk dat krab in Nederland niet meer gewaardeerd wordt. Krabvlees heeft meer smaak en wordt minder snel droog dan dat van kreeft. Bovendien is krab ook nog eens goedkoper. Bijna alle Noordzeekrabben worden, net als veel andere mooie producten van eigen bodem, naar het buitenland geëxporteerd. Als je krabpoten gebruikt in plaats van hele krabben bespaar je jezelf veel werk. Het resultaat is spectaculair.

Breng een grote pan water met zout aan de kook. Kook de krabpoten 5 minuten. Haal ze met een schuimschaaf uit de pan en doe ze in ijswater of spoel ze af onder de koude kraan. Bewaar het water waar je de krabpoten in gekookt hebt.

Breek de scharen open met behulp van een speciale tang, notenkraker, achterkant van een keukenmes of hamer. Haal het vlees eruit. Dit is een secuur werkje, je wilt niet dat er stukjes schaal in het krabvlees achterblijven. Doe al het krabvlees in een kom en zet in de koelkast.

Verwarm de olijfolie in een wijde pan en bak de knoflook met de peterseliesteeltjes zachtjes goudbruin. Doe de verkruiemde chilipepers erbij. Voeg ook de venkel toe en bak op laag vuur tot deze net zacht is. Verwijder de peterseliesteeltjes.

Blus af met de witte wijn. Doe de kerstomaten erbij. Breng even aan de kook, doe een deksel op de pan en zet het vuur laag. Laat ongeveer 10 minuten sudderen, tot de tomaten zacht zijn en er een natte saus is ontstaan.

Doe het krabvlees erbij. Proef en breng op smaak.

Zet een pan met 4 liter water op. Voeg als het water kookt 2 afgestreken eetlepels zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Doe de pasta in de pan en roer door met een houten lepel. Kook hem 1 minuut korter dan op de verpakking staat aangegeven.

Haal de pasta met een tang uit het water en roer hem door de saus. Voeg eventueel nog een pollepel kookwater toe. Roer de peterselie erdoor en dien op.



Schaal- en schelpdieren



Calamarata con polpo piccante e midollo

Calamarata met pittige octopus en kalfsmerg

1 kleine octopus (van 800 g à 1 kg)
90 ml extra vergine olijfolie
2 tenen knoflook, geplet
½ bos bladpeterselie (alleen de blaadjes), fijngehakt (bewaar de steeltjes)
100 ml rode wijn
1 blik gepelde tomaten (400 g)
1 à 2 gedroogde chilipepers, verkruimeld
1 laurierblaadje
50 g paneermeel (liefst zelfgemaakt, zie p. 298)
1 stuk kalfsmergpijp (van circa 200 g)
zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
400 g calamarata, rigatoni, fusilli, of casarecce, gedroogd

Deze pasta is veel werk, maar het resultaat is spectaculair en zó lekker. Het recept is geïnspireerd op een pasta die we aten in het Italiaanse sterrenrestaurant Marea in New York. Onder het motto: beter goed gejat dan slecht bedacht.

Was de octopus onder stromend water en laat hem uitlekken.

Verwarm bijna alle olijfolie in een wijde pan en bak de knoflook met de peterseliesteeltjes zachtjes goudbruin. Verwijder de peterseliesteeltjes.

Leg de octopus in de pan en zet het vuur hoog. De octopus zal van kleur veranderen en zijn water verliezen. Wacht tot het meeste water verdampt is, dit duurt ongeveer 5 minuten. Voeg de wijn toe en laat de alcohol verdampen. Voeg de gepelde tomaten, chilipepers en de laurier toe. Dek af, zet het vuur lager en laat het 25 tot 35 minuten stoven. Roer af en toe en maak grote stukken tomaat klein met een houten lepel.

Verwarm intussen een scheut olijfolie in een kleine koekenpan en bak het paneermeel tot het goudbruin en krokant is. Roer af en toe. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Schraap het merg met een lepel uit de mergpijp en snijd het in kleine stukjes.

Check na 40 minuten of de octopus gaar is. Deze moet zacht maar stevig aanvoelen. Je kunt dit testen door er een mes zachtjes in te prikken. Lukt dat niet, laat nog wat langer doorstoven. Haal de gare octopus uit de saus. Snijd de vliezen eraf en snijd de tentakels in stukjes van 1½ centimeter. Proef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Zet een pan met 4 liter water op. Voeg als het water kookt 2 afgestreken eetlepels zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Doe de pasta in de pan en roer door met een houten lepel. Kook hem 1 minuut korter dan op de verpakking staat aangegeven.

Doe de octopus, kalfsmerg en bijna alle peterselie bij de saus. Haal de pasta met een schuimspaan uit het water en doe hem bij de saus. Doe er een pollepel kookwater en nog wat olijfolie bij. Zet het vuur hoger en roer gedurende 1 minuut, totdat de octopus warm en de kalfsmerg gaar is.

Strooi op het bord het paneermeel en de resterende peterselie erover.

Garganelli con sugo di coniglio

Pasta met saus van konijn

400 g garganelli, vers
(zie p. 268) of gedroogd
(of gebruik penne)

100 ml olijfolie

1 ui, fijngesneden

1 wortel, in blokjes

2 tenen knoflook, geplet

1 tam konijn, in 12
stukken verdeeld, of 6
konijnenbouten in tweeën

zout en versgemalen
zwarte peper, naar smaak

150 ml witte wijn

1 takje rozemarijn (alleen
de blaadjes), fijngesneden

2 takjes tijm

25 g boter

50 g pecorino, geraspt

Maak eventueel eerst de pasta volgens de instructies op p. 268 of gebruik gedroogde pasta.

Begin met het maken van de soffritto. Verwarm de helft van de olijfolie in een pan met dikke bodem. Fruit hierin op laag vuur de ui en de wortel samen met de knoflook tot ze zacht zijn en geuren. Dit duurt ongeveer 15 minuten.

Verwarm intussen de rest van de olijfolie in een koekenpan. Dep het vlees droog met keukenpapier en bestrooi het royaal met zout en peper. Doe het vlees in de pan als de olie goed heet is. Niet alles tegelijk, want dan zal het vlees koken in plaats van bakken. Bak het op hoog vuur aan alle kanten mooi bruin. Haal uit de pan en zet weg. Ga door tot al het vlees aangebraden is.

Giet het meeste vet af. Blus af met de witte wijn en 150 milliliter water en roer met een houten lepel de aanbakfels los.

Giet de vloeistof bij de inmiddels zacht geworden soffritto. Doe ook de konijnenbouten, de rozemarijn en de tijm erbij. Doe een deksel op de pan en laat zachtjes stoven tot het vlees van het bot valt, ongeveer 1 uur. Check af en toe of er genoeg vocht in de pan zit, de bouten moeten niet droogkoken. Voeg zo nodig een beetje water toe.

Haal de bouten uit de pan en haal het vlees van het bot; trek het in vrij kleine stukjes. Laat de saus, als hij nog heel vloeibaar is, iets inkoken. Proef of hij op smaak is, maar houd er rekening mee dat de pecorino die er nog over gaat ook zout is. Doe het vlees terug in de saus.

Zet een pan met 4 liter water op. Voeg als het water kookt 2 afgestreken eetlepels zout toe (dit is ongeveer 8 gram zout per liter water). Doe de pasta in de pan en roer door met een houten lepel. Kook de pasta volgens de instructies in het basisrecept op p. 268 of op de verpakking al dente.

Haal de pasta met een schuimspaan uit het water en roer hem door de saus. Roer de boter en eventueel wat kookwater erdoor. Serveer met wat pecorino.

