

PASTA

PASTA

PA

LE PASTE

---

PENNE, GNOCCHI, TAGLIATELLE, FARFALLE...



|              |     |          |    |
|--------------|-----|----------|----|
| BIAVE        | 6   | 26       |    |
| VALPOLICELLA | 6   | 25       |    |
| BAROLO       | -   | 46       |    |
| PROSECCO     | 6.5 | 30       |    |
|              |     |          |    |
| SGROPPIO     | 6.6 | FRIS     | 26 |
| BER          | 3.6 | ESPRESSO | 16 |
| CRAPPA       | 4.5 | DOPPIO   | 25 |
| LIMONCELLO   | 2.5 | CORRETTO | 2  |

# OVER PASTA

Wie denkt dat de verschillende pastasoorten en -sauzen te pas en te onpas met elkaar gecombineerd kunnen worden, heeft het mis. De twee bestanddelen zijn als twee echtgenoten die een perfect, maar ook zeker heel slecht huwelijk kunnen vormen. Ondanks dat er wellicht geen mathematische formule bestaat voor de symbiose in een pastagerecht, zijn er zeker wel regelmatigheden aan te wijzen die aan de basis liggen van een goed bord pasta. Zo is het een dooddoener om een *arrabbiata*-saus te combineren met spaghetti, omdat de pittigheid van het gerecht dan in een keer in de mond terecht komt tijdens het naar binnen slurpen van de pasta. Voor vleesragouts en hele liquide sauzen geldt weer dat ze

juist het beste samen gaan met lange, verse pasta, aangezien deze soort veel vocht absorbeert en de ragout of saus goed aan de pasta blijft plakken. Bij korte pasta is het van belang dat de balans tussen de hoeveelheid saus en pasta goed is zodat het gerecht niet te droog of juist te nat wordt. De grote verscheidenheid aan vormen dient er uiteindelijk toe sauzen goed vast te houden: de holtes van de penne, de spiraal van de fusilli, het kuiltje van de orecchiette en de inkepingen en sneden in de paste rigate: allemaal zijn ze bedoeld om smaken en structuren op te vangen en een perfect huwelijk te faciliteren tussen de pasta en haar saus. <<<<

## INGREDIËNTEN:

100 g goede kwaliteit bloem/semola | 1 ei | snufje zout

# ZELF PASTA MAKEN

VOOR HET ZELF MAKEN VAN PASTA IS EIGENLIJK NIET EEN VAST RECEPT TE HANTEREN, IEDERE VORM OF SOORT BEHOEFT ZO ZIJN EIGEN EIGENSCHAPPEN. DAAROM HIERBIJ EEN OVERZICHT VAN DE EIGENSCHAPPEN DIE DE TE GEBRUIKEN INGREDIËNTEN MET ZICH MEEBRENGEN —

## 1. BASISREGEL

De enige basisregel waar min of meer van uit kan worden gegaan is dat je per 100 g bloem 1 ei nodig hebt.

## 2. DE BLOEM

Ideaal gezien maak je bij het maken van verse pasta gebruik van twee soorten bloem; semola di grano duro rimacchinata en tipo '0' tarwebloem.

**Belangrijk is de kwaliteit van de bloem.**

Wanneer je industriële bloem gebruikt, is deze een groot deel van zijn absorberende werking al

kwijt (bloem verliest dit wanneer het in grote silo's en in grote hoeveelheden tegelijk wordt opgeslagen). Deze absorberende werking heeft biologische bloem (bij voorkeur van kleinschalige producenten) nog wel, wat er voor zorgt dat de verse pasta de saus in zich opneemt en je gerecht dus een intensere smaak krijgt.

## 3. DE VERHOUDING

Bij het maken van de pasta is dus de verhouding tussen de twee

soorten bloem belangrijk. De semola geeft de 'bite' aan de pasta (en vergt dus langere kooktijden) terwijl de tipo '0' voor de elasticiteit van de pasta zorgt. Die elasticiteit is belangrijk wanneer je lange pasta (spaghetti) of vellen pasta maakt om vervolgens gevulde pasta te maken (ravioli). Voor korte pasta (penne) is de elasticiteit minder van belang, zodat je hiervoor meer semola nodig hebt.

*Lees verder >*



# ZELF PASTA MAKEN

## 4. DE BASIS

de basisverhouding voor zelfgemaakte pasta van 1 ei op 100 g bloem is gebaseerd op een middelgroot ei.

Wanneer je in plaats van hele eieren ook eidooiers toevoegt, verandert de structuur van de pasta. Het eiwit zorgt voor de elasticiteit en het ei-geel zorgt voor de 'bite' en is ook belangrijk voor de kleur.

*Vergeet niet een snuffje zout toe te voegen aan het deeg!*



# LABORATORIO ARTIGIANALE

**Pasta is ontegenzeggelijk de koning van de Italiaanse eettafel.** In een land waar de gemiddelde inwoner naar schatting 26 kilo pasta per jaar eet en waar in totaal zo'n vier miljoen ton pasta op jaarbasis wordt geproduceerd, is het niet zo verwonderlijk dat er geen dag voorbij gaat zonder pasta. Omdat het zo'n wezenlijk onderdeel vormt van het dagelijks leven in Italië, is er vanzelfsprekend een zeer groot scala aan verschillende pastasoorten. Allemaal met hun eigen naam en vorm. Recht, krom, lang, kort, gevuld, niet gevuld, in de *tricolore* van de Italiaanse vlag: je kunt het zo gek niet bedenken of er is wel een pastasoort van. Traditioneel gezien worden al deze soorten gemaakt in een *laboratorio artigianale* of een *pastificio*: kleine pastafabriekjes waar men puur en alleen (veelal verse) pasta produceert. Elk beetje zichzelf respecterend Italiaans dorp heeft een eigen laboratorio waar de lokale pastagenie in een wolk van bloem, pasta staat te draaien. Dag in en dag uit. Uitsluitend met producten uit de eigen regio. Alhoewel het productieproces in het verleden nog geheel handmatig verliep, vervaardigen de moderne pastameesters hun product met nieuwe technieken en hulpmiddelen. Maar nog altijd vanuit de kennis die van vader op zoon en van moeder op dochter wordt overgedragen, en die geheel volgens de traditie, altijd binnen de familie blijft. Want wat is er nou meer in het leven dan pasta en familie? Precies. <img alt="decorative flourish" data-bbox="795 895 825 908"/>







VEGE  
TARIA  
NE

LE PASTE

---

CON LE VERDURE



## *Vegapasta*

We aten vroeger zeker niet elke dag vlees of vis. Dat hoefde ook helemaal niet, want de tuin van oma en opa bood een rijkdom aan groenten en fruit. Tegen het huis groeiden druiven, waar mijn vader elk jaar meer dan honderd liter witte wijn van maakte. Dat was misschien niet de beste wijn van de wereld, maar sterk was hij wel!

Wat nu 'seizoensgebonden koken' heet, was voor mijn oma's generatie de normaalste zaak van de wereld. Zij kookte altijd met wat er op dat moment in haar tuin te vinden was. In de lente wilde asperges, in de zomer tomaatjes, aubergine, watermeloen... En dat gold ook voor de kruiden. Wat is er lekkerder dan verse kruiden die rechtstreeks uit de tuin komen? Ook nu nog groeien er in mijn bescheiden Amsterdamse keuken een paar flinke bossen basilicum, peterselie, en salie.

De mogelijkheden met groente en pasta zijn eindeloos. Zo maak ik zelf graag ravioli met pompoen en ricotta, maar net zo lief een ravioli met spinazie, of een eenvoudige penne all'arrabbiata. Als de ingrediënten maar vers zijn, maakt het eigenlijk niet uit en eet je gezond en smakelijk tegelijk! <img alt="decorative flourish" data-bbox="558 778 591 791"/>





## INGREDIËNTEN

400 g penne | 500 g verse cherrytomaatjes (of eventueel tomaten uit blik) | 2 tenen knoflook | ½ rode chilipeper | extra vergine olijfolie naar smaak | 4 takjes verse peterselie | zout naar smaak

# PENNE

ALL'ARRABBIATA

---

\* VOOR 4 PERSONEN

*Bereidingstijd.*

CIRCA 15 MINUTEN

**Een onvervalste klassieker uit de Italiaanse pastakeuken.**

**Deze pasta smaakt het hele jaar door, maar vooral in de warme zomermaanden als de tomaten vers zijn.**

Zet een pan met ruim water en zout op het vuur om de penne in te koken. Was de tomaten en snijd ze doormidden (of de blik-tomaten in blokjes). Snijd de knoflook en de rode peper (laat de zaadjes erin) in plakjes. Bak ze in een koekenpan op hoog vuur in een scheut olijfolie tot de knoflook goudbruin wordt. Haal dan de pan van het vuur en voeg de tomaten toe, laat op laag vuur 8 minuten pruttelen.

Was de peterselie en hak de blaadjes fijn. Voeg de helft daarvan toe aan de saus en voeg naar smaak zout toe.

Kook de penne in ruim kokend water met zout volgens de aangegeven kooktijd en giet af. Doe deze bij de saus en roer door op hoog vuur. Na een minuut of 2 is de saus goed in de pasta getrokken en kan deze op het bord.

Bestrooi de pasta op het bord met de overgebleven peterselie en desgewenst met kaas (de traditionele arrabbiata wordt zonder kaas gegeten). Serveer en *buon appetito.* ❧❧❧



## INGREDIËNTEN

350 g bucatini (of tagliatelle) | 2 ronde donkere aubergines | 200 g gorgonzola |  
1 witte ui | extra vergine olijfolie naar smaak | 200 ml verse room | zout en zwarte  
peper naar smaak | 4 takjes verse peterselie | grana padano, geraspt

# BUCATINI

ALLE MELANZANE E GORGONZOLA

---

\* VOOR 4 PERSONEN

*Bereidingstijd:*

CIRCA 15 MINUTEN

**Gorgonzola is vermoedelijk de bekendste Italiaanse kaas die er is. De blauwschimmel die gorgonzola zijn typische smaak geeft, is dezelfde die je bijvoorbeeld ook in roquefort terug kunt vinden.**

Was en snijd de aubergine en de gorgonzola in blokjes van ongeveer 3 cm en snipper de witte ui fijn. Verhit een scheut olie in een koekenpan. Bak de aubergine daarin gaar en voeg de witte ui, gorgonzola en room toe. Laat alles circa 8 minuten op laag vuur pruttelen en voeg naar smaak zout en peper toe.

Was de peterselie en hak de blaadjes fijn. Voeg de helft daarvan toe aan de saus.

Kook de bucatini al dente in ruim kokend water met zout. Giet de pasta af, doe deze bij de saus in de pan en roer door op laag vuur. Na een minuut of 2 is de saus goed in de pasta getrokken en kan deze op het bord.

Bestrooi de pasta op het bord met de overgebleven peterselie en de geraspte grana padano. Serveer en *buon appetito.* <<<<



