

CULINARY NOTEBOOKS

pasta

penne & co. • spaghetti & co. • tagliatelle & co.
ravioli, lasagna & co.



© 2018 Rebo Productions b.v., Noordwijkerhout,
www.rebo-publishers.com

Copyright © Nextquisite Ltd, www.nextquisite.com

Fotografie: Brent Parker Jones

Tekst: Carla Bardi

Vormgeving: Aurora Granata

Vertaling: Akkie de Jong, www.inaksie.nl

Bewerking en redactie Nederlandse editie:

Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers

Opmaak: AMOS Typografické studio spol. s r.o.

ISBN 978-90-366-3650-6

Alle rechten voorbehouden

OPMERKING

De consumptie van eieren of eiwitten die niet door en door gaar zijn, kan leiden tot besmetting met salmonella. Het risico is groter voor zwangere vrouwen, zieken, jonge kinderen en ouderen. Wanneer je dit risico wilt vermijden, kun je eiwitpoeder of gepasteuriseerde eieren gebruiken.

KOOKTIJDEN PASTA

In de recepten gebruiken we soms verse pasta, soms gedroogde pasta. Vergelijk de opgegeven kooktijden altijd met de aanwijzingen op de verpakking.



Inhoud

penne & co. 6

spaghetti & co. 34

tagliatelle & co. 62

ravioli, lasagna & co. 92

register 120



Voor je begint

Iedereen houdt van pasta. Je vindt hier simpele recepten voor een snel doordeweeks avondmaal en de lunch in luie weekends, maar ook ingewikkelder gerechten voor speciale gelegenheden. Vrijwel alle recepten zijn gemakkelijk te bereiden, maar om je te helpen hebben we ze naar moeilijkheidsgraad ingedeeld: 1 (eenvoudig), 2 (vrij eenvoudig) of 3 (moeilijk). Als steuntje in de rug hebben we op deze twee bladzijden de 25 meest aantrekkelijke gerechten op een rijtje gezet.

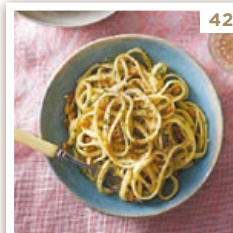
DOORDEWEEKS



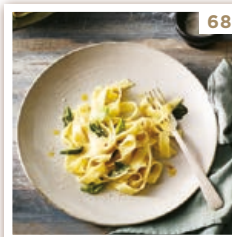
LINGUINE met kerstomaatjes en feta



FARFALLE met spinazie en blauwe kaas



BAVETTE met beurre noisette en pijnboompitten



FETTUCCINE met citroen



MACCHERONI met kaas



PENNE met hartige vleessaus



RIGATONI met kreeft



PITTIGE garnalenlinguine



PITTIGE bloemkoolasagna

SPECIALE GELEGENHEDEN



ANOLINI met notenpesto

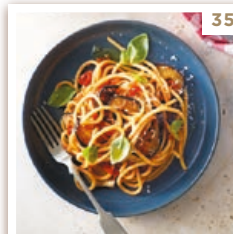
KLASSIEKERS



BUCATINI all'amatriciana



RIGATONI alla gricia



PASTA alla norma



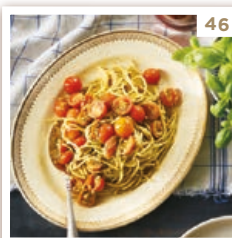
ANOLINI
met spinazie en ricotta



KLASSIEKE LASAGNA



FARFALLE met broccoli
en walnotenpesto



SPAGHETTI met pesto
en kerstomaatjes

ONZE FAVORIETEN



TAGLIATELLE
met zalm en doperwten



CANNELLONI met
geitenkaas en tomaten



AARDAPPELGNOCCHI met tomatensaus

BESTE PENNE



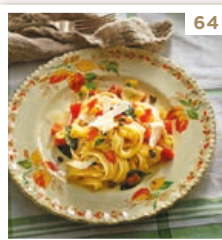
PENNE
met courgette

BESTE SPAGHETTI



SPAGHETTI met
pruimtomatensaus

BESTE TAGLIATELLE



TAGLIATELLE
caprese

BESTE RAVIOLI



RAVIOLI met pompoen
en salie

BESTE LASAGNA



LASAGNA met pesto
en champignons



Penne & co.

PENNE met hartige vleessaas

500 g varkensspareibs, varkensnek met been, of karbonades
500 g rundernek, onderrib of puntborst
zout en versgemalen zwarte peper
3 el extra vergine olijfolie
1 middelgrote ui, gesnipperd
4 knoflooktenen, fijngehakt
1 blikje tomatenpuree (180 ml)
1 tl gedroogde oregano
2 el grof gehakt basilicum
1 tl rode chilivlokken
1 laurierblaadje
800 g gehakte tomaten uit blik, met het sap
800 g passata uit blik of pak, met het sap
1 liter water
½ tl rietsuiker
2 el fijngehakte peterselie
1 rode chilipeper, fijngehakt
500 g penne
versgerasppte parmezaanse kaas, voor erbij

Voor 6-8 personen • Voorbereiding 30 minuten •
Bereidingstijd circa 3 ½ uur • Moeilijkheidsgraad 2

1. Bestrooi het varkens- en rundvlees met royaal peper en zout. Verhit de olie in een grote pan op halfhoog vuur. Braad het vlees rondom aan in circa 10 minuten. Haal het vlees uit de pan en zet het opzij.
2. Draai het vuur wat hoger. Doe de ui en knoflook in de pan en fruit ze in 3-4 minuten zacht. Voeg de tomatenpuree toe en laat alles regelmatig roerend 5 minuten pruttelen. Roer de oregano, het basilicum, de chilivlokken en het laurierblad erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
3. Voeg de tomaten, de passata en het water toe. Roer de suiker, peterselie en chilipeper erdoor. Doe het vlees met de sappen weer in de pan en breng de saus zachtjes aan de kook. Zet het vuur laag, leg het deksel schuin op de pan en laat de saus onder regelmatig roeren circa 3 uur pruttelen. Het vlees zal heel zacht zijn en in stukjes uit elkaar vallen.
4. Breng een grote pan gezouten water op hoog vuur aan de kook. Doe de penne erin en kook ze in 10-12 minuten al dente.
5. Giet de pasta af en doe hem weer in de pan. Voeg een flinke schep saus toe en hussel de pasta er goed door. Schep de pasta in een dienschaal en schep de rest van de saus erover.
6. Serveer de penne heet, royaal bestrooid met parmezaan.

De gezonde saus hieronder past prima bij de meeste grove, korte pastavormen. Houd je van pittige saus, voeg dan een fijngehakke rawitpeper aan de pasta toe als je die door de pesto en broccoli husselt.

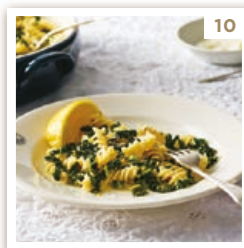
FARFALLE met broccoli en walnotenpesto

- 4 knoflooktenen, gepeld en gehalveerd
- 120 g walnoten, gedopt
- 2 el fijn droog broodkruim
- 120 g ricotta
- 2 el warm water
- 40 g versgeraspte parmezaanse kaas, plus extra voor erbij
- 90 ml extra vergine olijfolie
- 2 el walnotenolie
- zout en versgemalen zwarte peper
- 1 grote stronk broccoli, in kleine roosjes, stengels in blokjes
- 500 g farfalle

Voor 4-6 personen • Voorbereiding 15 minuten •
Bereidingstijd 15-20 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

1. Maal de knoflook, de walnoten, het broodkruim, de ricotta, het water en de parmezaan in een keukenmachine goed door elkaar. Voeg de olijf- en walnotenolie toe en maal tot je een gladde pasta hebt. Breng op smaak met peper en zout.
2. Breng een grote pan gezouten water op hoog vuur aan de kook. Doe de broccoli erin en kook hem in 4-5 minuten beetgaar. Schep de groente met een schuimspaan in een kom en zet die opzij.
3. Kook de pasta in het kokende water van de broccoli in 10-12 minuten al dente. Giet de pasta snel af en doe hem terug in de pan met iets meer kookwater dan gewoonlijk. Zet de pan op matig-hoog vuur.
4. Voeg de walnotenpesto en de broccoli toe en hussel beide grondig door de pasta.
5. Serveer direct, en geef de extra parmezaan er apart bij.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



FUSILLI met boerenkool en ansjovis



PENNE REGATE met doperwten en tuinkruiden



VOLKORENFUSILLI met edamame

