

PAOLO ROBERTO

Pizza & pasta

FORTE CULINAIR

Van Halewyck



Inhoud

INLEIDING	4
-----------	---

PIZZA	8
-------	---

Pizzadeeg 10-12

Pizza met gemengde groenten, paddenstoelen
en olijven 17

Calzone gevuld met salsiccia, gorgonzola, mozzarella,
ricotta en pecorino 19

Pizza met vier kazen 21

Pizza met tonijn en bosui 22

Witte pizza 24

Pizza met venusschelpen 26

Pizza met pesto, tomaat, mozzarella en prosciutto 28

Pizza met garnalen, olijven en rucola 33

Pizza met varkenswang, kaas en basilicum 34

Pizza met aubergine, tomaat en peterselie 37

Pizza met pancetta, mozzarella, tomaat en basilicum 39

Pizza met minipaprika's 40

Pizza met kerstomaten, ansjovis en olijven 43

Pizza met prosciutto, aubergine, mozzarella en
Parmezaanse kaas 44

Pizza met spinazie, ricotta, mozzarella en pancetta 46

Pizza met tomaat, mozzarella en basilicum 49

Pizza met tomaat, salami, ricotta, mozzarella en pecorino 51

Pizza met salsiccia, ricotta en basilicum 53

Pizzarol met broccoli, salsiccia en mozzarella 55

Duivels pittige pizza met salami en mozzarella 56

PASTA	61
-------	----

Verse eierpasta 62

Pasta met ricottaballetjes 64

Pasta met olijven, ansjovis, citroen en gefrituurde
broodkruimels 67

Pappardelle met kippenlever en eekhoortjesbrood 69

Pasta met warmgerookte zalm en tomaten-mascarpone-
salsa 70

Pasta met zeekreeft en tomatensaus 72

Cannelloni gevuld met ricotta en mortadella 74

Vlinderpasta met kip en tomaten-basilicumcrème 77

Lasagne met pesto van pistachenoten 78

Pasta met tuinbonen, pancetta en kerstomaten 80

Pasta met pistache-ham-tomatensaus 82

Pastasalade met salami, radicchio, pijnboompitten en
gefrituurde rode ui 87

Pastasalade met warmgerookte zalm, zongedroogde tomaten
en peultjes 88

Pasta met inktvissaus 90

Pasta met kerstomaten en pesto 92

Pastasalade met bloemkool, olijven en ingemaakte
groenten 95

Pasta met gemengde bonen 97

Pasta met ansjovis-tomatensaus 98

Spaghetti met varkenswang, chili, tomaat en pecorino 101

Pastasalade met garnalen, venkel, tomaten en olijven 102

Spaghetti met mosselen en langoustines 104

Gegratineerde pasta met tomatensaus, gehaktballetjes,
mozzarella, ham en erwten 106

Tagliatelle met ansjovis, mozzarella en eidooiers 109

Pasta met geroosterde groenten 110



Pizza

De pizza is in al zijn eenvoud een culinair hoogstandje, en de genialiteit van dit gerecht maakt het tot mijn absolute favoriet. Geen enkel ander gerecht is zo bekend als de pizza. In elke grote stad en bijna elke wijk ter wereld zit wel een pizzeria. En de reden daarvoor is simpel: pizza is goddelijk!





PIZZA MET GEMENGDE GROENTEN,
PADDENSTOELEN EN OLIJVEN

Pizza alle verdure

*Een vegetarische pizza bomvol heerlijke groenten!
Kies voor groenten van goede kwaliteit – dat maakt veel verschil.*

voor 4 pizza's

1 portie pizzadeeg, zie blz. 10-13

1 rode paprika

1 gele paprika

1 groene of oranje paprika

1 courgette

10-20 g gedroogde paddenstoelen (bij
voorkeur eekhoorntjesbrood)

ca. 16 zwarte olijven

1 tl gedroogde oregano

zout en zwarte peper

olijfolie van goede kwaliteit

fijngehakt basilicum, voor het
bestrooien

1. Maak het pizzadeeg en verwarm de
oven ruim op tijd voor op 250 °C
(heteluchtoven circa 225 °C).

2. Bereid de pizzatopping voor, zodat die
klaar is zodra het deeg is gerezen. Was de
paprika en courgette. Verwijder de zaad-
lijsten van de paprika. Snijd de paprika en
courgette in stukjes.

3. Leg de gedroogde paddenstoelen in
een kom en giet er warm water over tot
ze onderstaan. Laat ze circa 30 minuten
wellen. Giet het water af en druk met een
vork voorzichtig zoveel mogelijk vocht uit
de paddenstoelen.

4. Doe 2 eetlepels olijfolie in een oven-
schaal en schep de paprika, courgette,
paddenstoelen, olijven, oregano en wat
zout en peper erdoor. Zet de schaal in de
oven en rooster de groenten 7-10 minu-
ten, of tot ze zachter beginnen te wor-
den maar nog wel stevig zijn. Schep af
en toe om.

5. Verdeel het groentemengsel over de
pizzabodems en besprenkel alles met
olijfolie. Bak de pizza's circa 10 minuten in
het midden van de oven.

6. Bestrooi met het basilicum en serveer
meteen.



CALZONE GEVULD MET SALSICCIA, GORGONZOLA,
MOZZARELLA, RICOTTA EN PECORINO

Calzone

*Een echte klassieker waar ik wat extra's aan heb toegevoegd:
salsicciaworst en heel veel kaas. Onweerstaanbaar!*

voor 4 pizza's

1 portie pizzadeeg, zie blz. 10-13

100 g mozzarella, liefst van buffelmelk

100 g ricotta

250 g verse salsicciaworst, liefst met
chili of venkelzaad

100 g gorgonzola

50 g versgeraspte pecorino + extra
voor het bestrooien

30 g rucola

olijfolie van goede kwaliteit

1. Maak het pizzadeeg en verwarm de oven ruim op tijd voor op 250 °C (heteluchtoven circa 225 °C).

2. Bereid de pizzatopping voor, zodat die klaar is zodra het deeg is gerezen. Halveer de mozzarella. Laat de mozzarella en ricotta apart van elkaar uitlekken in een vergiet. Druk met een vork voorzichtig wat overtollig vocht uit de kazen.

3. Snijd de salsiccia in, verwijder het vel en verkruimel het worstvlees. Snijd de mozzarella en gorgonzola in stukjes en verkruimel de ricotta.

4. Verdeel de ingrediënten over een halve pizzabodem. Begin met de ricotta en salsiccia en voeg daarna de mozzarella en gorgonzola toe. Bestrooi tot slot met de rucola en besprenkel met olijfolie.

5. Vouw de lege helft van de bodem eroverheen. Druk de randen stevig aan, zodat er geen olie en kaas uit kan lopen. Bestrijk de pizza's met wat olijfolie. Bak ze in circa 10 minuten in het midden van de oven goudbruin. Bestrooi met wat pecorino en serveer meteen.



PAPPARDELLE MET KIPPENLEVER
EN EEKHOORNTJESBROOD

Pappardelle con fegatini di pollo e porcini

Kippenlever is een fantastisch ingrediënt en het is bovendien heel duurzaam om alle delen van een kip te eten.

voor 4 personen

400 g verse pasta, liefst pappardelle of tagliatelle

30 g gedroogd of 200 g vers eekhoorntjesbrood

150 g kippenlever

100 g dun gesneden prosciutto crudo

1 gele ui

1 dl olijfolie

zout en zwarte peper

1 dl witte wijn

400 g gepelde tomaten in blik

25 g boter

2 el tijmblaadjes

versgeraspte Parmezaanse kaas, voor het bestrooien

1. Doe het gedroogde eekhoorntjesbrood in een kom met warm water en laat het 30 minuten wellen. Giet het water af en snijd het eekhoorntjesbrood in kleine stukjes.

2. Snijd de kippenlever in stukjes en de prosciutto in reepjes. Hak de ui.

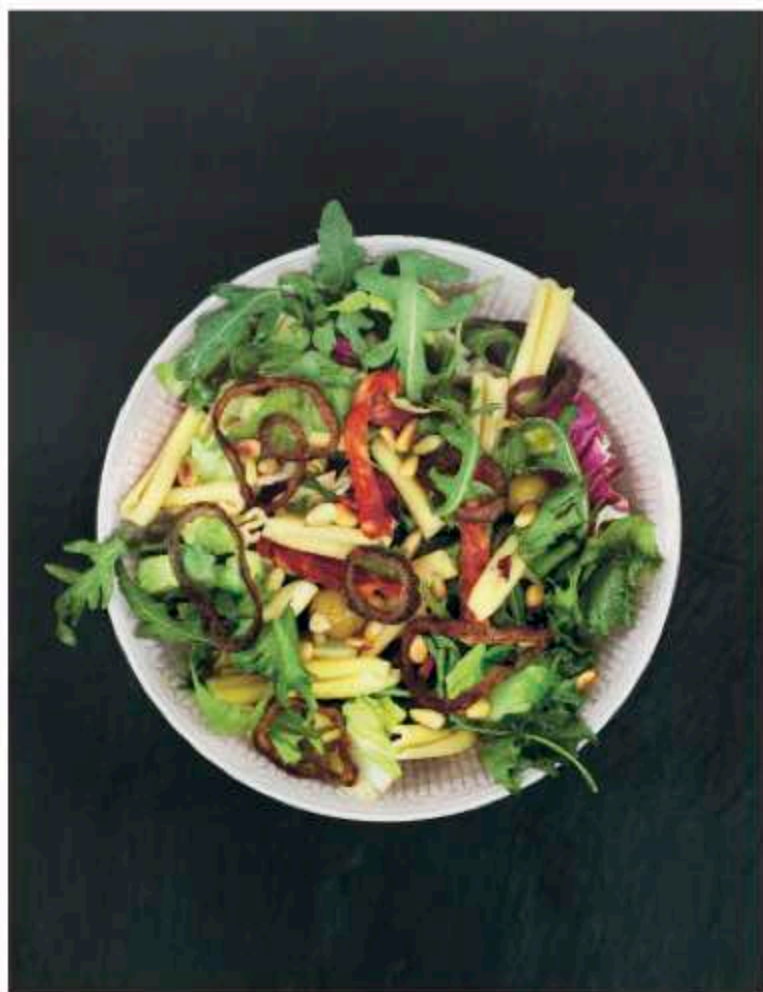
3. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Fruit de ui tot hij zacht wordt zonder te kleuren. Draai het vuur hoog en voeg de kippenlever en het (gedroogde of verse) eekhoorntjesbrood toe. Breng op smaak met zout en peper. Fruit alles een paar minuten. Schenk de

wijn erbij en laat hem voor een groot deel inkoken. Roer de prosciutto en tomaten erdoor. Dek de pan af en laat de saus 10 minuten sudderen.

4. Kook intussen de pasta al dente in licht gezouten kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet hem af en laat hem kort uitlekken in een vergiet.

5. Doe de pasta terug in de pan en roer de boter en tijm door.

6. Serveer de pasta met de smeuge saus en geef de Parmezaanse kaas erbij om erover te strooien.



PASTASALADE MET SALAMI, RADICCHIO,
PIJNBOOMPITTEN EN GEFRITUURDE RODE UI

Insalata di pasta con salame, radicchio, pinoli e cipolla frita

*Dit had een onopvallende salade kunnen zijn,
maar de gefrituurde ui en knapperige pijnboompitten
maken hem heel speciaal.*

voor 4 personen

250 g pasta, liefst casarecce of penne

3 rode uien

25 g pijnboompitten

75 g salami, liefst pikante

½ krop radicchio

75 g rucola

30 g tarwebloem

1-2 dl zonnebloemolie

16 groene olijven

30 g Parmezaanse kaas, geschaafd

DRESSING

ca. 4 el olijfolie

2-3 el balsamicoazijn

zout en zwarte peper

1. Snijd de rode uien in circa 5 mm dikke ringen. Leg ze 30 minuten in koud water. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

2. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op dat ze niet verbranden. Snijd de salami in reepjes.

3. Verwijder het buitenste blad van de radicchio en snijd de rest in reepjes. Doe ze samen met de rucola in een grote kom.

4. Haal de uienringen door de bloem. Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Frituur de uienringen een paar minuten, tot ze iets zachter worden en kleur krijgen. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

5. Kook de pasta 1 minuut korter dan op de verpakking staat in licht gezouten kokend water. Spoel hem kort af met koud water en laat hem uitlekken in een vergiet. Doe de pasta samen met de olijven in de kom met sla en meng.

6. Meng alle ingrediënten voor de dressing.

7. Schep de salami, pijnboompitten, uienringen (houd wat achter voor de garnering) en dressing door de salade. Voeg naar smaak nog wat olie, azijn, zout en peper toe.

8. Verdeel de salade over de borden, garneer hem met de bewaarde uienringen en bestrooi met de Parmezaanse kaas. Serveer meteen.



De beste pizza's en pasta maak je met authentieke Italiaanse recepten en eerlijke ingrediënten. Paolo Roberto deed zijn inspiratie op bij lieve tantes en oude pizzabakkers, en gebruikt vooral lokale producten. Al zijn recepten zijn gemakkelijk en snel, al heb je soms wat geduld nodig om het pizzadeeg te laten rijzen. Maar dan krijg je natuurlijk de perfecte krokante pizzabodem! *Pizza & pasta* bevat de beste recepten voor traditionele Napolitaanse vullingen met pancetta, mozzarella en basilicum, ricotta, taleggio en gorgonzola.

Paolo's pastarecepten zijn ook moeilijk te weerstaan: fusilli met pistachenoten, Parmezaanse kaas, gerookte ham en kerstomaatjes of een smakelijke pasta met kreeft? De krachtige aroma's van kaas, ui, knoflook, tomaat en basilicum zullen je in verukking brengen.

Pizza & pasta:
een boek vol heerlijke
familiecepten.

ISBN 978 94 91853 09 8



www.forstculinaar.nl
www.vanhalbevyck.be