

PASTA

GRANNIES

COMFORT COOKING

Fontaine Uitgevers

VICKY BENNISON

INLEIDING 5

PASTA KOKEN 15

ZO MAAK JE PASTA MET
DE HAND 6

OPMERKINGEN OVER
ANDERE INGREDIËNTEN 16

**Kruiden, noten &
specerijen** 19

Groenten 51

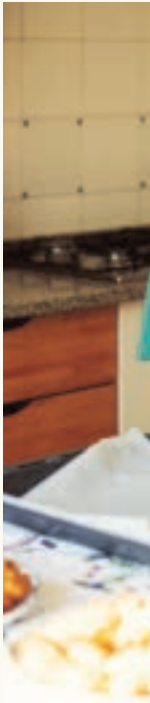
Rijst & peulvruchten 89

Vlees & vis 131

Zuivel 197

Pizza, pastei & gebak 221

Register 252



ZO MAAK JE PASTA MET DE HAND

Overal op internet zijn regels te vinden over het maken van pasta en alles wat er misgaat; let niet op die posts en artikelen, want ze ontnemen je alleen maar het plezier. Onze *nonne* maken al van jongs af aan pasta, dus maak je geen zorgen, het is niet moeilijk. Tuurlijk is de eerste pasta die je maakt een beetje te dik of de deeglap scheurt misschien, maar er is altijd een tweede keer. En ook al is het deeg niet perfect uitgerold, de pasta smaakt nog altijd lekker.



Met alleen je handen kun je meerdere pastavormen maken – zie bijvoorbeeld de gnocchi lunghi op blz. 52. Voor andere soorten is eenvoudig gerei vereist. Dit zijn enkele vragen die mij hierover het vaakst worden gesteld:

WAAROM MOET IK MIJN PASTADEEG MET EEN HOUTEN DEEGROLLER UITROLLEN?

Een houten deegroller op een houten werkvlak creëert pasta met de beste textuur – een opgeruwd oppervlak – waardoor de saus er lekker aan kan blijven hangen.

IK HEB GEEN LANGE DEEGROLLER VOOR PASTA. WAT NU?

Het antwoord op deze vraag hangt af van de pasta die je wilt maken.

Een lange deegroller, *mattarello* geheten (90 cm of langer), wordt gebruikt voor eierpastadeeg dat wordt uitgerold tot een *sfoglia*, een deeglap.

Als je deegroller zo'n 30 cm lang is en het deeg met 300 gram bloem wordt gemaakt, dan moet je het deeg in drieën snijden en drie *sfoglie* uitrollen. Het deeg kan namelijk tot een *sfoglia* met een doorsnee van 80 cm worden uitgerold, en met een kleine deegroller krijg je kreukels aan de randen. Het deeg wordt dan ook ongelijk.

Met andere woorden: de deegroller moet altijd langer zijn dan de diameter van de *sfoglia* die je gaat uitrollen.

Als je weet dat je vaker eierpastadeeg gaat uitrollen, dan is het de moeite waard om een goede deegroller te kopen – zoek op social media met de hashtag #mattarello. Wat het belangrijkste is, is dat hij niet mag kromtrekken. Een kromme deegroller geeft een onregelmatig deeg. Zorg dus dat hij van goed gedroogd hout is gemaakt.

Als je incidenteel pasta maakt, dan kun je beter naar een plaatselijke ijzerwarenaak of houtwinkel gaan en daar een plank (zie verder-

op) en een houten bezemsteel of tafelpoot kopen. Die bestaan in verschillende diameters en kunnen op elke gewenste lengte worden afgezaagd. Carla's deegroller is bijvoorbeeld een tafelpoot – zie blz. 202.

Bezemstelen trekken uiteindelijk wel krom, maar ze zijn goedkoop. Koop dan gewoon een nieuwe en gebruik de oude om je tagliatelle over te hangen, gewoon tussen twee stoelen.

Als je durumtarwedee uitrolt, dan volstaat een deegroller met een normale lengte, omdat je dan geen flinterdunne deegvellen maakt.

HEB IK EEN PASTAPLANK NODIG?

Ja. Al onze *signore* gebruiken een speciale pastaplank. Dat doen ze omdat ze niet willen dat het deeg andere smaken (van bijvoorbeeld uien) van het hout opneemt. Ze schrapen en vegen hun plank ook alleen maar schoon met een droge doek. Hout voert vocht op wonderbaarlijke wijze af (plastic en siliconen zijn dus niet zo geschikt om met pastadeeg te werken). Niet-geïmpregneerd marmer is prima, alleen kun je het niet meenemen. Een pastaplank moet groot zijn; lees het volgende stukje zodat je weet waar je naar op zoek moet gaan bij het kopen of (laten) maken van een plank.

HOE MAAK IK MIJN EIGEN PASTAPLANK?

Die vraag wordt mij vaak gesteld! De planken van onze vrouwen zijn meestal gemaakt van lokaal verkrijgbaar hout. Dat kan kastanje-, kersen-, beuken-, esdoorn- of berkenhout zijn, maar geen grenen (te splinterig) of olijvenhout



PINA'S GNOCCHI DI CASTAGNE CON PESTO



KASTANJE- GNOCCHI MET WALNOTENPESTO UIT LIGURIË

BEREIDING 2 uur
VOOR 4-6 personen

VOOR DE GNOCCHI

500 g bloemige aardappels
150 g 00-bloem, plus 35-40 g voor
de plank
50 g kastanjemeel
1 theel. zout
versgemalen peper, voor erover

VOOR DE PESTO

1 teen knoflook
100 g walnoten
100 ml extra vergine olijfolie
30 g basilicum
50 g parmezaan, geraspt
50 g slagroom

'Ik snap niet dat jullie helemaal hiernaartoe komen om mij te filmen terwijl ik gnocchi maak; kunnen jullie ze niet zelf maken?' De 91-jarige Pina dacht dat wij gek waren dat we deze skill niet beheersten. Net als Cicci (op blz. 29) woont Pina in de bergen achter Genua, in Ligurië, al wonen ze wel op 2 uur rijden van elkaar. Pina runde jarenlang de dorpsbakkerij en -winkel en heeft nog altijd een paar planken met noodpakketten met pasta en blikken tomaten voor wanneer haar burens iets nodig hebben. Ze droeg de voorraad de laatste 2 kilometer op haar rug voor de weg werd aangelegd, en zelfs nu zijn de keienstraatjes van het dorp alleen toegankelijk met Vespacars.

Alles halen uit wat je hebt is Pina's tweede natuur: ze gebruikt walnoten omdat pijnboompitten te duur zijn, ze verbouwt haar eigen aardappels en de wildegeplukte kastanjes vervangen het dure tarwemeel. Dus in die geest, als je geen kastanjemeel hebt, maak deze gnocchi dan met tarwemeel.

Maak eerst de gnocchi. Pina kookt haar aardappels in de schil; een alternatief is om de aardappels in een matig hete oven te roosteren, want dan krijgen ze een lekker luchtige textuur. Welke methode je ook kiest, haal de schil eraf als de piepers zacht zijn en pureer ze. Houd de extra bloem voor de plank bij de hand en laat de puree niet afkoelen: stort de stomende puree met een lepel meteen op de plank. Het vocht helpt om een goed deeg te maken. Meng de 00-bloem, het kastanjemeel en het zout en stamp het mengsel door de puree. Kneed het mengsel zachtjes tot je een glad en niet plakkerig, samenhangend deeg hebt. Stop zodra je dat punt hebt bereikt; kneed dit deeg vooral niet te lang.

Bestuif de plank met wat extra bloem en rol rolletjes deeg met een doorsnee van zo'n 2 cm uit. Snijd de rolletjes in twee vingers brede stukjes. Gebruik diezelfde vingers om elke gnocco in te drukken en zachtjes over de plank naar achteren te trekken om het deeg platter en wat krommer te maken. De gnocchi moeten lijken op dikke of rustieke cavatelli. Bestuif ze met bloem en spreid ze uit.

Doe voor de pesto de knoflook, walnoten en olijfolie in de kom van een keukenmachine en maal alles tot een grove pasta. Voeg het basilicum toe, maal nogmaals en doe de parmezaan erbij. Het moet een dikke, gladde saus worden. Schraap de pesto met een spatel in een kom en roer de slagroom erdoor.

Breng een grote pan flink gezouten water aan de kook. Kieper de gnocchi erin en roer even door om te voorkomen dat ze aan elkaar vastplakken. Controleer als het water weer aan de kook is gekomen elke 30 seconden of de gnocchi al gaar zijn. Giet af in een vergiet.

Pesto mag nooit worden gekookt, dus leg de gnocchi in een warme kom. Maak ze aan met de pesto zoals je een salade aanmaakt en serveer.





ANNA'S POMODORI RIPIENI DI RISO ALLA ROMANA



ROMAANSE GEVULDE TOMATEN

BEREIDING 1-2 uur
VOOR 4 personen

4 grote rijpe tomaten
16 blaadjes basilicum
200 g risottorijst, zoals arborio
4 kleine tenen knoflook
olijfolie
zout en peper

Met rijst gevulde tomaten uit de oven zijn in Rome een klassiek zomergerecht. Ze worden bereid tijdens de koelere uren en dan later op de dag op kamertemperatuur gegeten. Deze tomaten worden doorgaans met aardappels gebakken, maar Anna voegt er ook graag paprika aan toe, dus ze bereidt ze dan in een andere pan.

Bij de groenteboeren in Rome vind je tomaten die geschikt zijn voor dit gerecht. Het is niet alleen een kwestie van 'rijpheid', ze moeten ook veel smaak hebben. Als je niet zeker weet of je tomaten smaakvol genoeg zijn, dan moet je dit gerecht misschien maar niet maken. Als je het toch doet, roer dan een paar eetlepels geraspte pecorino of parmezaan door het rijstmengsel vlak voordat je het over de tomaten verdeelt.

Verhit de oven tot 175 °C.

Snijd de kappes van de tomaten (bewaar ze wel, want ze vormen straks de deksels) en schep het vruchtvlies eruit. Een passeerzeef is nu handig om te hebben: schep de pulp op een bord en werk de pulp door de passeerzeef in een kom. Zo verwijder je de zaadjes en harde stukjes die bij het steeltje kunnen zitten. Of werk de tomaten met een houten lepel door een fijne zeef (minder leuk dan een passeerzeef). Scheur de basilicumblaadjes fijn en roer ze met een kleine theelepel zout, 2 eetlepels olijfolie en een paar draaien versgemalen zwarte peper door het tomatensap. Proef; de rijst gaat de smaak absorberen en afzwakken, dus het moet goed op smaak zijn.

Anna's methode is om de rijst minstens 1 uur in dit mengsel te weken voor ze hem in de tomaten schept, maar ik vind dat mijn rijst dan niet gelijkmatig gaart, dus ik speel een beetje vals en laat het tomatenrijstmengsel 6 minuten zachtjes pruttelen in een pan en dan iets afkoelen voor ik het gelijkmatig over de 4 tomaten verdeel. Let op dat ze niet te vol worden.

Steek in elke tomaat een teen knoflook en leg de deksels erop. Zet ze in een ovenschaal en besprenkel ze met olijfolie. Bak ze 50-60 minuten in de oven.

Haal de tomaten uit de oven en verwijder als ze zijn afgekoeld de knoflook. Serveer ze warm of op kamertemperatuur. Ze zijn nog lekkerder als je ze een nachtje kunt laten staan.









