

de smaak van **italië**

Het magazine over lifestyle, reizen & gastronomie

Edite 4 • juli 2015 • € 5,98 • www.desmaakvanitalie.nl

TOEREN DOOR
DE **VALLE D'ORCIA**
IN TOSCANE

FERRARA
DE LEKKERSTE
STAD VAN
EMILIA
ROMAGNA

Costa Smeralda
op Sardinië
Zon, zee & zeilen

NEDERLANDSE
ONTDEKKINGEN
IN **ROME**

**Zomer
special!**

VAKANTIE AAN ZEE: DE MOOIESTE HOTELS • STRUINEN OP DE ANTIEKMARKT VAN AREZZO
RECEPTEN VAN EEN TOSCAANSE KOOKSCHOOL & LAMBRUSCO FOR DUMMIES



K *Kookles in Toscane*

Het volledige verslag van ons
bezoek lees je op onze website.
Wil je meer weten over Tuscookany?
Kijk dan op tuscookany.com

Koken én eten te midden van het Toscaanse landschap klinkt velen als muziek in de oren. Ons ook. We hoefden dan ook niet lang na te denken toen kaasproducent Parmano ons uitnodigde om te komen koken bij de vooraanstaande en schitterend gelegen kookschool Tuscookany. En uiteraard namen we de lekkerste recepten mee naar huis...

Tortina di ricotta e tartufo

TAARTJE VAN RICOTTA EN TRUFFEL



Voor 6 personen

Ingrediënten

Voor de taartjes:

200 g verse ricotta

eiwit van 2 eieren, opgeklopt

1 sjalot

30 g boter

1 flinke el truffeltapenade

1 handje geraspte Parranokaas

80 ml room

waterkers

Voor de dressing:

1 flinke el truffeltapenade

1 tl mosterd

1 ei geel

sap van een halve citroen

100 ml olijfolie, extra vergine

1 el wijnazijn

zout

Benodigdheden: 6 crème brûlée-bakjes, bakplaat voor op het fornuis

Taartjes: Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd de sjalot fijn en bak in de boter totdat de uitjes glazig zijn. Meng in een kom de ricotta, geraspte kaas, room, het geklopte eiwit en truffeltapenade samen met de uitjes. Vet de crème brûlée-bakjes in met boter en verdeel het mengsel over de bakjes. Zet ze op de bakplaat met koud water en zorg dat de bakjes

tot de helft onder water staan. Zet de plaat op het vuur. Haal de plaat van het vuur als het water begint te koken en zet in de oven. Laat de taartjes 30-40 minuten bakken.

Dressing: Klop het ei geel los in een kom met de mosterd, truffeltapenade en het citroensap. Voeg geleidelijk de olijfolie toe tot het een zacht en romig geheel is. Voeg op het laatst de wijnazijn en het zout toe.

Serveer het taartje op de waterkers met dressing.

Voor 6 personen

Ingrediënten

500 g verse pasta
400 g aardappels, in schil
1 ei
een handje Parrano strooikaas
3 el fijngehakte knoflook
peterselie, fijngehakt
chilipoeder
1 tl geraspte nootmuskaat
olijfolie extra vergine
peper en zout

Benodigdheden:

aardappelstamper

Kook de aardappels in hun schil. Schil ze als ze nog warm zijn en pureer ze met een aardappelstamper. Bak de knoflook in een grote hapjespan, voeg de aardappels toe en zet het vuur hoog. Blijf goed roeren en doe het mengsel in een kom.

Wacht tot het mengsel lauwwarm is en roer er dan de nootmuskaat, Parranokaas, peterselie, beetje chilipoeder en ei doorheen en breng op smaak met peper en zout.

Rol de verse pasta* uit en verdeel over één helft het mengsel in kleine porties, met voldoende ruimte ertussen om de ravioli dicht te kunnen plakken. Leg de andere helft van de pasta eroverheen. Druk het deeg goed aan met je vingers en snijd het in kussentjes. Leg ze op een schaal en bestuif ze met bloem.

Breng een pan met gezouten water aan de kook en voeg de ravioli toe. Als ze gaan drijven, laat ze dan nog 5 minuten koken. Giet de ravioli af, voeg de tomatengehaktsaus* en roer het geheel voorzichtig om. Bestrooi eventueel nog met Parranokaas.

* Kijk voor het recept op desmaakvanitalie.nl/pasta

Ravioli di patate al ragù

AARDAPPELRAVIOLI MET TOMATENGEHAKTSAUS





Crespelle alla fiorentina

CRÊPES OP FLORENTIJNSE WIJZE

Voor 4 personen

Ingrediënten

Voor de vulling:

300 g spinazie

300 g ricotta

1 ei

nootmuskaat

zout en peper

Voor de crêpes:

100 g bloem

2 eieren

250 ml melk

50 g boter, gesmolten

zout

Voor de bechamelsaus:

50 g bloem

50 g boter

½ l melk, op kamertemperatuur

nootmuskaat

zout en peper

Voor de garnering:

3 el passata di pomodoro

Benodigdheden:

pan met antiaanbaklaag

Verwarm de oven op 180°C.

Vulling: Kook de spinazie. Giet de spinazie af, knijp het water eruit en snijd fijn. Leg in een kom. Meng de ricotta, het ei, nootmuskaat, peper en zout en voeg dit mengsel toe.

Beslag: Mix de bloem, eieren en zout en voeg langzaamaan de melk en de gesmolten boter toe. Roer het mengsel goed door en laat het een half uur rusten. Bak 8 crêpes in de pan in een laagje boter. Vul nu de crêpes met de vulling.

Saus: Smelt de boter in een steelpan. Voeg de bloem toe en roer 3-4 minuten op laag vuur. Voeg de melk op kamertemperatuur toe. Blijf roeren.

Breng het geheel aan de kook en roer af en toe. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Blijf vanaf het moment dat de saus begint te koken stevig doorroeren, ongeveer 10 minuten.

Smeer een ovenschaal in met boter, leg de crêpes erin en giet de bechamelsaus erover. Druppel de passata erover. Bak de crêpes 20 minuten in de oven.



Cipolle rosse ripiene

GEVULDE RODE UIEN

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 grote rode uien
1 ei, gesplitst
1 Toscaanse salsiccia
100 g rundergehakt
1 teen knoflook, fijngenhakt
1 bosje peterselie
1 handje geraspte pecorino
snuffje broodkruim
zout en peper

Verwarm de oven op 180°C.

Pel de uien en snijd 1 cm van de boven- en onderkant. Kook 5 minuten in kokend zout water. Laat ze uitlekken en zet opzij. Meng de worst met het rundergehakt in een kom. Voeg de knoflook, peterselie, broodkruim, pecorino, eigeel, zout en peper toe.

Verwijder het binnenste deel van de uien.

Snipper dit deel van de ui en voeg het toe aan het mengsel. Klop het eiwit op en voeg dit ook aan het mengsel toe. Vul de uien en leg deze op een bakplaat. Druppel er olie overheen en zet ze 20 minuten in de oven. Serveer de uien met bijvoorbeeld tomatensaus.

Baccalà alla fiorentina

FLORENTIJNSE GEZOUTEN KABELJAUW



Voor 6 personen

Ingrediënten:

800 g gezouten kabeljauw, geweekt
400 g tomaten, rijp of uit blik
3 tenen knoflook
1 takje rozemarijn
bloem
olijfolie extra vergine
zout en peper

Snijd de knoflook fijn en de tomaten in blokjes. Zet een pan met 5 a 6 eetlepels olijfolie op laag vuur en voeg hier de tomaten en knoflook aan toe. Dek de pan af en laat het 15 minuten staan, laat de saus niet droogkoken en voeg zo nodig een glas heet water toe.

Maak ondertussen de kabeljauw schoon, ontdoe deze van graatjes en snijd de vis in grove stukken. Wentel de stukken een aantal maal in bloem.

Bak de stukken op de huid in hete olie. Draai ze om zodat alle kanten verkleuren. Haal ze uit de pan wanneer de vis bruin is en leg op keukenpapier om uit te lekken.

Voeg de stukken vis bij de tomatensaus. Laat deze samen tien minuten op laag vuur staan en roer af en toe voorzichtig. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer de baccalà met bijvoorbeeld polenta.