

barlife

1275 VOOR DE NORECA

01 DONNERDAG JAARGANG 1 SPECIAL 2008 1,15

*Italië
Special*

TOPONDERNEMER
ROBERTO PAYER

'HET HILTON
MOET **SEXY** ZIJN'

ITALIAANSE GASTVRIJHEID
VOLGENS SILVIO MARCHETTI
EN THÉRÈSE BOER

5 ITALIANEN ETEN VEEL
CLICHÉS

SOMMELIER MICHAEL DAALS 

WIJNREIS NAAR TOSCANE

EN VERDER: HOME MADE PASTA • 3 IMPORTEURS • MUZIEKPANEL • ITALIAANSE PRODUCTEN •
HOE ITALIAANS IS L'ANGOLETTO IN AMSTERDAM • MODE: UNA GIORNATA PARTICOLARE

barlife



100% VOOR DE HORECA

PASTA AL PESTO. FATTO IN CASA

Waarom zoveel restaurants nog gedroogde pasta kopen is ons een raadsel. Verse pasta is smakelijker en na oefening in een oogwenk gemaakt. BarLife ging in leer bij Stefania Balducci. Op het menu: tagliatelle met groene en rode pesto.



10 UUR STEFANIA BALDUCCI
Stefania Balducci is een geboren Italiaanse. Ze leert Nederlanders (en geïnteresseerden) koken. Vier maanden per jaar is ze te vinden in haar geboorteland om haar voorraad in Nederland aan te vullen. Want 'er gaat niets boven Italiaanse olijfolie, Parmigiano Reggiano en pijnboompitten'.

▼ 11.14 UUR PASTADEEG
Ingrediënten voor vier tot zes personen: vier eieren, 500 gram meel en een beetje water. Het meel moet voor de helft bestaan uit tarwebloem en voor de helft uit semolina, meel van durumgraan (maakt de pasta al dente). Je maakt van het meel een kom op een glad oppervlak en breekt de eieren erin.



11.15 UUR PESTO SILICUM
Silicium, pijnboom- teentjes, armigino (scharpout, peper Gooi alles...



► 11.52 UUR IN THE MIX VOL. 1
Mix de ingrediënten. Giet er wat olie bij tot de brij glad is. Stukjes noot en knoflook moeten herkenbaar blijven. Doe het in een bakje en giet er olijfolie overheen, zodat de pesto niet donker wordt en het tot wel twee à drie weken goed blijft.



◀ 12.15 UUR IMPERIA
Draai het deeg door de pastamachine (bijvoorbeeld een Imperia: 'de Ferrari onder de pastamachines'). Herhaal dit een stuk of vier keer en bestrooi tussendoor met meel. De lappen leg je onder het meel te rusten tot het oppervlak niet meer nat is.



▲ 12.30 UUR TAGLIATELLE KLAAR!
Haal de lappen deeg door de tagliatelledraaier. Stel de machine af naar het soort pasta dat je wilt maken. Ravioli heeft bijvoorbeeld dunnere pasta nodig dan tagliatelle. De slierten leg je in een schaal met veel meel.



◀ 11.16 UUR DE KLUTS KWIJT
Klut de eieren met de hand tot het eigeel en eiwit goed gemengd zijn. Als dat het geval is, pak je er beetje bij beetje meel bij. Als de massa te dik wordt, doe je er wat water bij. Op een gegeven moment kun je alle meel mengen met het ei en ontstaat er een deegbal. Die kneed je net zo lang tot het glad en compact is.

KOOKLES



▲ 11.34 UUR RUSTEN
Zoals veel gerechten moet ook het pasta-deeg rusten na zo'n opdoener. Leg de deegbal op een bord met meel en sluit het af met huishoudfolie. Als je het niet alvast omzact er een korst en breekt het deeg tijdens het draaien van de tagliatelle.

► 11.55 UUR RODE PESTO MET GEDROOGDE TOMAAT
Nodig: gedroogde tomaten, kappertjes, een teentje knoflook, verse oregano, amandelen, Parmigiano, zout, peper en olijfolie. Gooi alles in de mixer behalve het zout.



► 11.57 UUR IN THE MIX VOL. 2
Mix tot een brij. Doe de pesto in een kom. De kappertjes en tomaten kunnen zout zijn, dus zout is niet altijd nodig. Met een laag olie blijft rode pesto zelfs maanden goed. Om de pesto wat toegankelijker te maken, is het lekker om te mengen met ricotta.



▼ 12.35 UUR PASTA AL PESTO ROSSO
Laat de pasta acht minuten koken. Verse pasta met ei verdubbelt bijna in volume als je het kookt, dus gebruik minder dan met pasta zonder ei of gedroogde pasta. Meng de rode pesto met wat kookwater op het bord om de pesto smeuïger te maken. Haal de tagliatelle uit de pan en meng het met de pesto. Maak het af met versgeraspte kaas en peper.



▲ 12.47 UUR PASTA AL PESTO VERDE
Laat de pasta acht minuten koken. Giet na het koken het water door een vergiet (vang wat kookwater op) en leg de pasta op een bord. Doe de groene pesto erbij, beetje kookwater en meng het geheel. Nog wat pesto en geraspte kaas erover en buon appetito!
Je bereikt Stefania Balducci via 06 45 80 80 28, +39 3404 859 486 of www.pastaaalpesta.com