

Pasta



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 60 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 300 gram pasta
- 1 aubergine + 1 blik gepelde tomaten (400 gram)
- 2 teentjes knoflook + 70 gram geraspte, gezouten ricotta-kaas (of pecorino)
- olijfolie van de eerste persing
- zout + 1 handje verse basilicum

Bereidingswijze

1. Snijd de aubergine in plakken van een halve centimeter en laat ze een half uur weken in gezouten water (om de bittere smaak aan de aubergine te onttrekken).

2. Fruit de fijngesnipperde teentjes knoflook in een steelpan met olijfolie totdat ze goudbruin zijn. Voeg de gepelde tomaten toe en laat het geheel een half uur op laag vuur sudderen. Voeg na 25 minuten een snufje zout aan de saus toe. Droog de plakken aubergine met keukenpapier en frituur ze vervolgens in olijfolie totdat ze goudbruin zijn. Leg ze tussen vellen keukenpapier zodat de overtollige olie geabsorbeerd wordt.
3. Kook de pasta beetgaar in gezouten water. Giet de pasta af, meng haar met de tomatensaus in de pan, schep haar in diepe borden en verdeel de plakken aubergine. Besprenkel het gerecht met geraspte ricotta en gescheurde blaadjes verse basilicum.

Tenslotte

Dit traditioneel Siciliaans recept dankt zijn naam aan de componist Bellini, geboren in Catania. Een Siciliaanse kok zou zo begeistert geweest zijn door de muziek van Norma van Bellini, dat hij een saus bereidde met aubergines, tomatensaus en gezouten ricotta die hij **Pasta alla Norma** noemde. Gezouten ricotta is bij ons moeilijk verkrijgbaar. Je zou hem kunnen vervangen door pecorino. Alleen is de smaak niet helemaal meer dezelfde. Voor **Pasta met een pittige tomatensaus** voor 2 personen, in pan 150 gr pasta (penne) in ruim kokend water met zout in 12-14 minuten beetgaar koken. 400 gr Tasty Tom tomaten wassen en in stukjes snijden. Een rode peper opensnijden, zaad lijsten verwijderen en fijn hakken. Tomaat en peper in magnetronschaal mengen. Een teentje knoflook pellen en erboven uitpersen, 2 tl Provençaalse kruiden, zout en peper naar smaak toevoegen. In magnetron tomaatruwensel afgedekt ca. 5 minuten op vol vermogen (700 Watt) verwarmen tot tomaatstukjes zacht zijn. Intussen 2 bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden. 150 gr gegrilde achterham in repen van ca. 2 cm breed snijden. Tomatenmassa met staafmixer pureren tot gladde saus. Bosuitjes en ham erdoor scheppen en saus onafgedekt nog 1-2 minuten op vol vermogen verwarmen. Pasta afgieten en in diepe borden scheppen. Tomatensaus erover verdelen. Serveren met geraspte parmezaanse kaas en rucola-sla. Ipv de ham kun je ook 200 gram gerookte kipfilet nemen. Voor **Pasta met Makreel** Haal het vlees van 1 gerookte makreel van de graat en snijd het in stukjes. Controleer op graatjes. Snijd 1 prei in heel, heel dunne plakjes; gebruik alleen het wit en het lichtgroen. Fruit 2 geplette tenen knoflook in een scheutje olijfolie tot hij kleurt. Doe er 2 smaaktomaten, in stukken bij en bak even tot ze zacht worden. Voeg de prei, 3 el witte witte wijn, zout en rode peper toe, sluit de pan en laat op halfhoog vuur precies 3 minuten garen. Draai dan het vuur uit en haal het deksel van de pan. Kook de 400 à 500 gram korte pasta (penne, fusilli) al dente in water met zout. Giet af en meng met de saus en de makreel. Tot slot **Gegratineerde Pasta**. Ruim water met zout en 1 el olie aan de kook brengen, 400 gr pasta hierin beetgaar koken, onder de koude kraan even afspoelen en uit laten lekken. In de tussentijd 400 gr belegen kaas grof raspen. 1/4 liter room met zout en nootmuskaat lobbij slaan en 2 eidooiers hierdoor kloppen. Een ovenvaste schaal invetten. en hier afwisselend de pasta, kaas en 1 bosje peterselie en selderij gehakt in doen. Wat peterselie apart houden voor de garnering. De room over het gerecht schenken en het geheel in de koude oven plaatsen. De oven instellen op 200°C en de kaas in ongeveer 30 minuten laten gratineren. Bestrooid met peterselie serveren