



ITALIA AL

POMODORO





60 HEERLIJKE RECEPTEN
MET TOMATEN

Harry Belmans & Heikki Verdurme

INHOUD

Inleiding 10

01/ Antipasti

Inktvis in pittige tomatensaus 22
Octopus met geroosterde datterini 24
Crostoni met ricotta en geroosterde tomaatjes 26
Focaccia met kerstomaatjes en olijven 28
Gefrituurde ravioli met tomatendip 32
Crostoni met tomaatjes en parmaham 34
Compote van vijgen en tomaat met grissini 36

02/ Soppa

Soepje van gele tomaatjes 40
Acquacotta met eekhoorntjesbrood 42
Pappa al pomodoro 44
Soep alla Canavese 46
Soep met worst en tortellini 48
Soep met geroosterde paprika en gorgonzola 50
Linzen- & tomatensoep met pecorino 52

Mosselsoep 54
Soep met bonen en pens 56
Tomatensoep met mascarpone 58
Minestrone 62

03/ Primo piatto

Salata caprese 66
Tomaten-kruidentaart 68
Gevulde pijlinktvisjes 70
Caponata 72
Gefrituurd pizzadeeg met pomo e peperoni 76
Panzanella 78
Gegrilde sardientjes met tomaat en knoflook 80
Gegrilde aubergines met tomaat en mozzarella 82
Ricottasoufflé met tomaten en peperoni 86
Risotto met tomaat en rode wijn 88



04/ Pasta e pizza

Pizza met tomatensaus, ansjovis en buffelmozzarella	92
Pizza met tomaat, knoflook en parmezaan	94
Spaghetti all'amatriciana	96
Spaghetti met kerstomaatjes en chilivlokken	98
Pastaschelpen met ricotta en spinazie	100
Spaghetti met krab	102
Pizza met lardo, datterini en truffel	104
Penne met pancetta en wodka	106
Pappardelle met spinazie en datterini	108
Pasta alla norma	110
Farfalle met datterini	112
Pappardelle all'anatra	114
Pizza met datterini, rucola, pesto en parmezaan	116
Pizza met artisjok, kappertjes en pancetta	118
Rigatoni met pittig gehakt en aubergine	120
Spaghetti met broodkruim	122
Gnocchi met tomatensaus, kip en mozzarella	124
Pizza met vijgen en gorgonzola	126

05/ Secondo piatto

Klassieke gehaktballetjes met tomatensaus	130
Zeevruchtenstoverij uit Genova	132
Jagerskip	134
Zeebaars puttanesca	136
Lamskoteletjes calabrese	138
Gnocchi met varkensvlees	140
Rode poon gevuld met tomaat en kappertjes	142
Polenta met worst	144
Stoverij van ossenstaart	146
Pittige langoustines	148
Tagliata van entrecote met kerstomaatjes	150
Salade met perzik en tomaat	154
Lasagne van courgette	156
Involtini met provolone	158

ALLE RECEPTEN ZIJN VOOR
4 PERSONEN









HOOFDSTUK 01

Antipasti

CROSTINI MET RICOTTA EN GEROOSTERDE TOMAATJES

eén handvol datterini
eén handvol basilicum
100 g ricotta Valledata
peper van de molen
eén snufje zout
enkele sneden ciabattabrood
enkele teentjes knoflook
2 eetlepels olijfolie
enkele druppels balsamico-
azijn
50 g pecorino picante

Verwarm de oven voor op 220 °C.
Hálveer de tomaatjes en leg ze in een bakblik.
Rooster ze 10 minuten.
Snipper de basilicum en meng het onder de ricotta. Kruid met een beetje peper en zout.
Gril de sneetjes ciabattabrood en wrijf ze in met knoflook. Lepel hierop een beetje ricotta en beleg met de tomaatjes. Besprenkel met olijfolie en kruid met peper van de molen.
Werk af met balsamico en pecorino.



FOCACCIA MET KERSTOMAATJES EN OLIJVEN

200 g datterini
275 g bloem
fleur de sel
4 g droge gist
enkele eetlepels olijfolie
17 cl lauw water
8 gezouten ansjovisfilets
70 g zwarte olijven
enkele takjes rozemarijn
peper van de molen

Meng de bloem met een snufje zout en de gedroogde gist. Doe hier 3 eetlepels olijfolie bij en meng. Voeg nu het water toe en kneed tot een soepel deeg. Laat 1 uur rijzen op een warme plaats.

Kneed het deeg opnieuw door en rol het uit op een bakplaat. Laat nogmaals 20 minuten rijzen. Druk kuiltjes in het deeg en beleg met de ansjovisfilets, gehalveerde tomaatjes en olijven. Bestrooi met geritste rozemarijn en kruid met peper van de molen.

Verwarm ondertussen de oven voor op 220 °C. Bak de focaccia 12 minuten.



SOEP MET GEROOSTERDE PAPRIKA EN GORGONZOLA

1 fles passata soffritto
690 g
4 rode paprika's
2 teentjes knoflook
4 eetlepels olijfolie
5 dl groentebouillon
enkele takjes tijm en roze-
marijn
peper en zout
150 g penne rigate
250 g groene boontjes
70 g gorgonzola

Verwarm de oven voor op 220 °C.
Snijd de paprika's in tweeën en verwijder de
zaadlijsten. Leg de paprika's op een bakblik
met de velkant naar boven en rooster ze tot ze
zwartgeblakerd zijn.
Snippet de knoflook en zet aan in een beet-
je olijfolie. Roer om en voeg de passata toe,
samen met de bouillon.
Rits de kruiden en voeg deze bij de soep. Breng
aan de kook. Kook intussen de penne 8 minu-
ten in gezouten water en giet af.
Pel de paprika, snijd in reepjes en voeg toe.
Kruid met peper en zout. Gaar onder deksel.
Laat 30 minuten pruttelen en voeg de penne
en de in blokjes gesneden bonen toe.
Werk af met gorgonzola.



PANZANELLA

1 bokaal rode gepelde datterini 350 g
6 dikke sneden focaccia
3 eetlepels olijfolie
1 komkommer
1 rode ui
1 geroosterde rode paprika
8 gezouten ansjovisfilets
een bussel basilicum
3 teentjes knoflook
1 eetlepel rodewijnazijn
peper en zout

Scheur het brood in stukken en bak het krokant in een beetje olijfolie.

Schil de komkommer en de rode ui en snijd ze in blokjes. Snijd de paprika in reepjes. Hak de ansjovis en de knoflook en pluk de basilicum. Meng alles met de tomaatjes en het brood. Breng op smaak met azijn, peper en zout.





RIGATONI MET PITTIG GEHAKT EN AUBERGINE

2 blikken tomatenblokjes
cubetti arrabbiata 400 g
3 chilipepers
1 zoete ui
4 eetlepels olijfolie
1 aubergine
3 boerenworsten
peper en zout
600 g rigatoni
een handvol basilicum

Snipper de chilipepers en de zoete ui. Zet aan in een beetje olijfolie.

Snijd de aubergine en voeg toe. Bak alles bruin. Verwijder het vel van de worsten en doe deze in de pan. Bak het vlees en voeg de tomatenblokjes en de rest van de groenten toe. Kruid met peper en zout en gaar.

Kook ondertussen de pasta al dente. Giet af en lepel een beetje van het vocht bij de saus.

Haal de pasta door de saus en werk af met basilicum. Serveer eventueel met kaas.





WWW.ELVEA1885.COM



elvea1885



elvea1885



elvea1885

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Inleidende tekst: Moniek Stevens

Recepten: Herwig Belmans

Fotografie: Heikki Verdurme

Grafische vormgeving: Katrien Van De Steene - Whitespray

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017
D/2017/45/684 - NUR 440-442
ISBN: 978 94 014 4642 6

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.