

## Spaghetti alla gitarra

Basis recept voor het maken van pasta

### **Ingrediënten**

1500gr harde tarwe bloem [ spelbloem dubbel gemalen] (+- 150gr bloem per ei)

10 eieren

Zeer weinig zout

### **Werkwijze:**

Giet de bloem op tafel en maak een kuiltje

Breek de eieren in het midden en door er een weinig zout bij.

Meng met de toppen van je vingers langzaam de bloem van buiten naar binnen in de eiermassa.

Kneed tot een vaste bol. Eventueel bloem toevoegen of niet alles gebruiken

Zo lang mogelijk bewerken.

Op het laatste je handpalmen een beetje olijfolie en het deeg nog eventjes bewerken.

Een paar uur laten rusten.

Uitrollen met de deegrol tot de grote van de gitaar rechthoekig uitsnijden.

Laat het drogen en dan in zoutwater [een eetlepel] koken dan koud water toevoegen om koken te stoppen

### **Pasta sauzen**

## Valse saus, basis saus die je overal bij gebruiken kan

### **Ingredienten;**

50gr spek van hesp

2el tomatenpuree (concentraat)

1 ui

1 stengel van selder

1 wortel

1 peterselie stengel

2dl kippenbouillon

Peper en zout

### **Bereiding:**

1. Spek apart aanbakken
2. 1/2Ui wortel en selder fijn snijden en aanstoven
3. Spek toevoegen en tomatenpuree toevoegen
4. Bevochtigen met kippenbouillon
5. Min 1 /2 uur zachtjes laten koken
6. Regelmatig roeren
7. Deze saus zit veel smaak in kan gebruik worden voor pastas maar ook voor andere

## Saus Ragout Abruzzese / ragout van abruzzen

### Ingrediënten:

Mengeling van kalfsvlees/ varkensvlees en schapenvlees[liefst castrato] 333gr per soort

Olijfolie .

Tomaten vers of in blik

1 Ajuin middelmatig grootte

Pecorino

1 Rode peper

1 Netels stengel (gedroogd) of verse bergnetels

zout

### Bereiding:

1. Vlees in kleine brunoise snijden (doppelsteentjes)
2. Vlees krokant bakken in olijfolie
3. Ui fijnsnijden en toevoegen
4. Even laten meebakken
5. Netels mengen met tomaten en peper en toevoegen
6. 2 uur laten sudderen tot het vlees in draadjes uit elkaar valt.
7. Einde van de kooktijd de pecorino en rode peper toevoegen.

## Spaghette aglio ed alio/ Spaghetti met look en olie.

### Ingredienten

500gr spaghetti

1dl olijfolie

1 teen look

5 sardines fijngesneden

1 kl oregano

1 peper

1 el gehakte peterselie.

### Bereiding:

1. Spaghetti in ruim water met een beetje zout beetgaar koken ( al denté)
2. Afgieten (een beetje water bewaren)
3. Olie opwarmen frituur het lookteentje wanneer deze gekeurd is
4. Sardine losbakken tot de sardines opgelost zijn.

5. Kruiden
6. Spaghetti onder mengen
7. Eventueel nog een beetje vocht toevoegen voor blinkende kleur van de spaghetti

## **Antico salsa abruzzese / oude abruzesese saus (kruidenmengeling)**

### **Ingrediënten:**

1 handvol peterselie  
1 handvol verse basilicum  
1 kleine knolselder  
3 takjes salie  
1 takje rozemarijn  
3 wortels  
200gr grof zout  
Totaal 500gr

### **Bereiding:**

1. Alles samen in hakmolen fijn hakken
2. Samen in een glas doen en 48 uur laten rusten
3. Zout boven deze mengsel strooien
4. Na 48 uur mengen en verdelen over kleine glazen
5. 1 eetlepel voor afsmaken van elke saus.

## **Sugo di castrato / Saus van gecastreerd schapenbok**

### **Ingrediënten: voor 500gr spaghetti**

500gr vlees van een gecasteerde schapenbok  
50gr vet spek  
1 ui  
500gr tomaten  
1 takje rozemarijn  
2 dl rode wijn  
1 rode peper  
Olijfolie  
Zout

### **Bereiding:**

1. Ui en vet spek fijn snijden
2. Spek vet laten in olie frituren
3. Vlees in dit vet laten uitbakken (sauteren)
4. Blussen met de wijn

5. Tomaten fijnsnijden en bijvoegen
6. Kruiden met rozemarijn en zouten Rode peper
7. 2 uur laten stoven onder deksel
8. Geregeld omroeren en indien nodig warm water toevoegen zodat het niet droogkookt.
9. Is gereed als het vlees uit elkaar valt.
10. Rozemarijn takje verwijderen
11. Serveren bij pasta

## Spaghetti ricotta prosciutto / spaghetti met ricotta en gedroogde ham

### **Ingrediënten:**

500gr spaghetti  
 250gr ricotta  
 100gr gedroogd ham  
 100gr pecorino gemalen

### **Bereiding;**

1. 500gr spaghetti beetgaar koken en afgieten (water bijhouden)
2. Ricotta mengen en kookwater tot een crèmig geheel.
3. Spaghetti onder de ricotta mengen en ham dit in zeer kleine stukjes gesneden is onder mengen
4. Ham mag niet onder de saus gemengd worden voor het serveren anders geeft hij smaak aan het gehele gerecht (overtreffen)
5. Overstrooien met pecorino en met de pepermolen goed afsmaken.en goed roeren

## Ravioli alla ricotta / Ravioli gevuld met ricotta.

### **Ingrediënten: voor 4 personen**

#### **Vulling**

250gr ricotta
50gr gehakte peterselie
25gr pecorino
3 eieren

### **Bereiding:**

1. Maak pasta zoals in het basisrecept 500gr witte bloem 00
2. Meng de ricotta met de peterselie, pecorino en de eieren en kruid goed af.
3. Maak ravioli's ( kijk naar de meesters)
4. Kook +- 3 minuten.

5. Gebruik de saus van vlees ragú en pecorino grattugiato