

Ti amo Roma

Authentieke recepten

uit de Italiaanse hoofdstad

Lisa Nieschlag
& Lars Wentrup

DELTA S

INHOUD

RECEPTEN

LA DOLCE VITA

SLENTEREN DOOR
DE EEUWIGE STAD

Pizza met salsiccia	14
Panini met champignons, mozzarella en mortadella	17
Witte pizza met aardappel en rozemarijn	18
Frittata met ricotta en verse kruiden	23
Pinsa met buffelmozzarella en rucola	24
Zoete broodjes met roomvulling	29
Vlaai met vanillecrème en pijnboompitjes	30
Bitterkoekjes met pistaches	35
Roomsoezen met crèmevulling	36
Italiaanse vlaai met cassisvulling	39
Oliebollen met chocoladesaus	42
Ijskoffie op Italiaanse wijze	45

EEN

APERITIVO MET VRIENDEN

Bruschette met gesmoorde tomaten	54
Gefrituurde inktvisringen met knoflookdip	57
Gefrituurde rijstballetjes	58
Gebakken kabeljauwfilets	61
Gefrituurde olijven met rundergehakt	64
Gebakken courgette met azijn en munt	67
Gevulde auberginerolletjes met tomatensaus	68
Asperges met pesto en parmaham	71
Artisjokken op Romeinse wijze	74
Pasta met bonen	77
Gegratineerde abrikozen met ricottacrème	78
Watermeloengranita	85
Americano	86
Limoncello-tonic	89

&

VERHALEN

<i>La dolce vita</i>	12
<i>Stad van caffè en cappuccino</i>	26
<i>Roman holiday</i>	40

<i>Dolce far niente</i>	52
<i>Pane e prosciutto</i>	62
<i>Badend in warm avondlicht</i>	72
<i>Eeuwige stad</i>	80

CENA IN FAMIGLIA

ETEN MET DE FAMILIE

Radicchiosalade	
met blauwschimmelkaas	96
Italiaanse broodsalade	99
Groene groentesoep	100
Tagliatelle met bruine linzen	
en champignons	104
Romeinse soep met ei	105
Pasta in citroensaus	106
Gebakken kalfsschnitzels	
met parmaham en salie	109
Ossenstaartragout	112
Varkensrollade	115
Gekruide lamskoteletten	
met polenta	116
Klassieke tiramisu	121
Halfbevroren zabaglione	
met amaretti en frambozen	122

LA GRANDE BELLEZZA

ZONSONDERGANG OP DE PIAZZA

Rigatoni met spek, tomaten	
en pecorino	130
Spaghetti met kaas en peper	133
Salade met venkel	
en sinaasappels	134
Gegratineerde	
griesmeelknoedels	139
Spaghetti met ei en spek	140
Risotto met venusschelpen	
en citroen	143
Risotto met artisjokken	146
Gebakken vis met tomaten,	
olijven en kappertjes	149
Kip met paprika en tomaten	154
Gemarineerde vijgen	
met kaasvulling	157
Panna cotta met amarena-kersen	158
Citroensorbet	163

&

VERHALEN

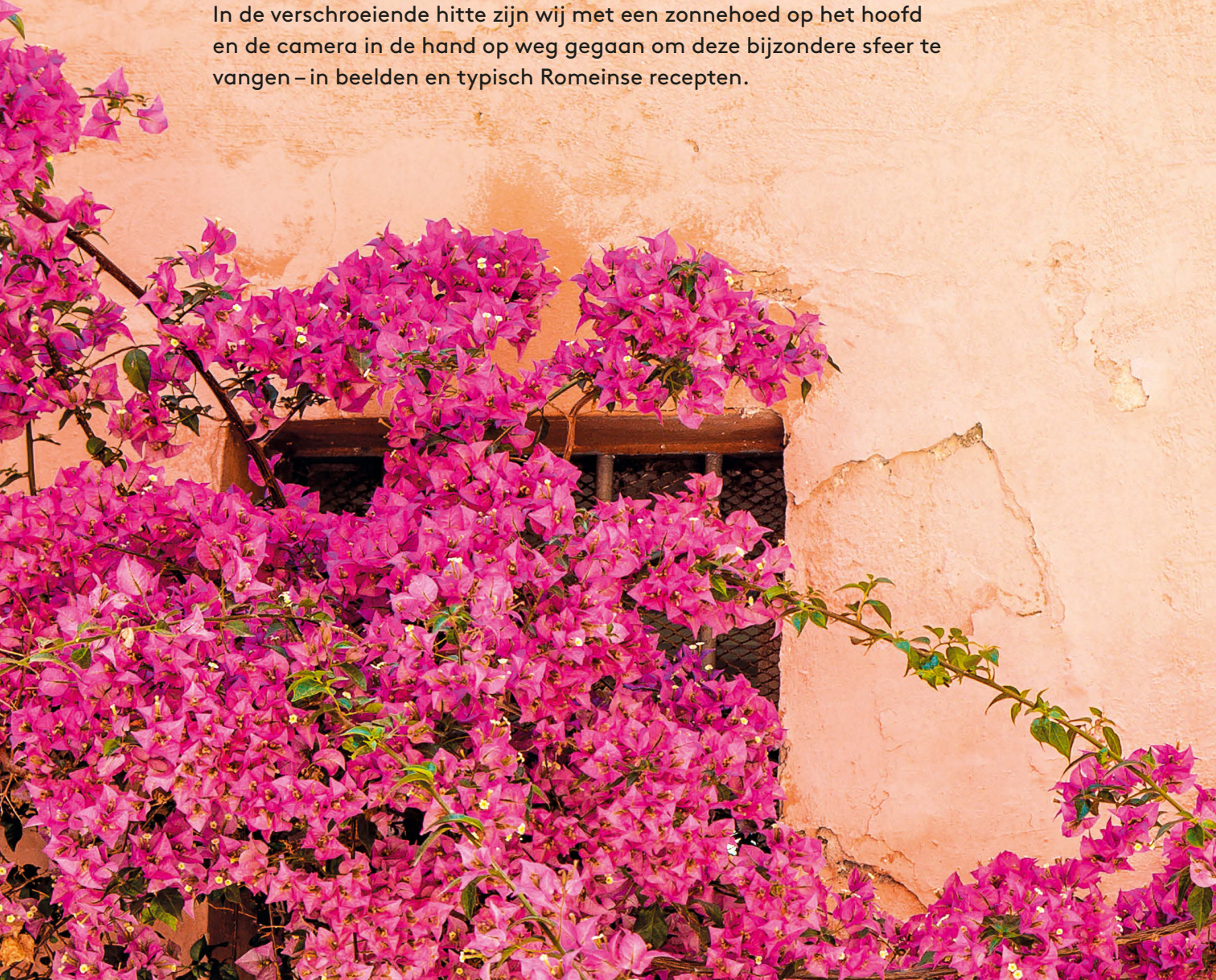
<i>Een zondag in Rome</i>	94
<i>Met de Vespa door de stad</i>	110
<i>Eat Pray Love</i>	124

<i>De laatste zonnestralen</i>	128
<i>Romantiek</i>	136
<i>Viva la notte</i>	150
<i>Het beste ijs van de stad</i>	160
<i>La grande bellezza</i>	164
<i>Koken op zijn Italiaans</i>	166

DE UNIEKE CHARME VAN ROME

Als de schaduwen aan het eind van de dag langer worden, verzamelt jong en oud zich op het Terrazza del Pincio om de zon achter de heuvels van de eeuwige stad te zien zakken. Hoewel Rome tot rust lijkt te komen, hangt er een vibratie in de lucht. Op de pleinen spelen muzikanten bekende melodieën, flarden van Italiaanse gesprekken vermengen zich met talen uit de hele wereld. De sfeer heeft iets magisch.

In de verschroeide hitte zijn wij met een zonnehoed op het hoofd en de camera in de hand op weg gegaan om deze bijzondere sfeer te vangen – in beelden en typisch Romeinse recepten.



We hebben ons mee laten voeren door kleine straatjes met hobbelige kasseien en bloeiende bougainvillea's, hebben geflaneerd over pleinen met indrukwekkende sculpturen en gebouwen en op de met legendes omgeven heuvels genoten van het uitzicht over de stad. We pauzeerden op bankjes en bij fontein en dronken cappuccino. Daarbij observeerden we de Romeinen in hun dagelijks leven – terwijl ze zich in een hoog tempo op elektrische scooters of knetterende Vespa's, luid toeterend, of te voet door de stad haastten. We zagen veel verliefde stelletjes die arm in arm door de stad slenterden.

Dat alles heeft ook ons in zijn greep gekregen en we zijn verliefd geworden: op Rome! Verliefd op een stad die niet voor niets het grootste openluchtmuseum ter wereld wordt genoemd – waar op iedere hoek en op ieder plein de historische betekenis merkbaar is en je de ene locatie van beroemde filmklassiekers na de andere tegenkomt, zoals de Spaanse Trappen of de Trevifontein. Rome is nog altijd een pulserende, jong gebleven stad, levendig tot diep in de nacht. Vrienden en families zitten 's avonds in de restaurants en bars op de drukke piazza's, lachen of discussiëren luid, terwijl ze de typische, vaak eenvoudige Romeinse gerechten eten en daar een glas wijn bij drinken.

Wij waren erin ondergedompeld en voelden ons magisch aangetrokken door het dolce vita, de pure Italiaanse levensvreugde, die overal merkbaar is.

Lasciatevi incantare!
Laat je betoveren!





PIZZA CON SALSICCIA

PIZZA MET SALSICCIA

De sappige stukjes *salsiccia*, een grove rauwe worst, maken deze variant van pizza extra kruidig. Klassiek wordt hij in stukken gesneden (*al taglio*) geserveerd.

VOOR 1 BAKPLAAT

VOOR HET DEEG

550 g pizzabloem (type 00),
of tarwebloem
4 g verse gist
400 ml lauwwarm water
14 g zout
20 ml olijfolie,
plus wat voor de bakplaat

VOOR HET BELEG

200 g tomatenblokjes (blik)
Zout
300 g rauwe salsiccia
2 bollen mozzarella
2 tl gedroogde oregano
2 el chilivlokken
25 g parmezaan, geraspt
3 el olijfolie

Doe de bloem in de keukenmachine. Los de gist op in het water en voeg hem geleidelijk al knedend toe. Kneed het deeg 5 minuten. Voeg zout toe en kneed nog 3 minuten. Kneed ten slotte de olijfolie erdoor tot er een homogeen deeg is ontstaan. Zet dit in een schaal afgedekt 12-24 uur koud weg.

Haal het deeg uit de koelkast en laat het ongeveer 2 uur rusten op kamertemperatuur. Druk het daarna op een ingevette bakplaat met hoge randen met vochtige handen voorzichtig uit over de hele plaat. Laat dit afgedekt op een warme plaats ongeveer 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 250°C. Bestrooi de tomatenblokjes met een beetje zout. Haal het vel van de salsiccia. Verdeel de tomaten gelijkmatig over het deeg. Scheur de salsicciavulling en mozzarella in stukjes en leg die erop. Strooi er oregano, chilivlokken en parmezaan over. Druppel er ten slotte olijfolie op en bak de pizza ongeveer 20 minuten tot de onderkant lichtbruin is. Laat hem een beetje afkoelen en snijd hem in stukken.

TIP

Het deeg wordt luchtiger en aromatischer als je het 24 uur laat rusten.

