

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Farfalle ai Funghi (pasta met paddestoelen)

Ingrediënten 4 personen

400 gram farfalle, 20 gram gedroogde paddenstoelen (eekhoorntjesbrood, morieljes (erg duur!), paddenstoelenmix (goedkoop!)), 500 gram verse paddenstoelenmix, 2 sjalotten, twee tenen knoflook, 200 ml crème fraîche of room, handje gehakte bladpeterselie, handje gesneden basilicum, geschaafde Pecorino of Parmigiano Reggiano, olijfolie en P&Z

Bereiding

Spoel de gedroogde paddenstoelen af met koud water en week de gedroogde paddenstoelen een half uur in heet water (ze moeten net onder staan). Hak de sjalot en knoflook fijn en zet aan in olijfolie. Na 5 minuten de gesneden en schoongemaakte paddenstoelenmix toevoegen en op hoog vuur bakken en laten slinken. Peperen en zouten. Voeg de geweekte paddenstoelen en het gezeefde (!) vocht ervan toe en zet het vuur laag. Roer de room erdoor en laat zachtjes stoven. Kook de farfalle volgens aanwijzing en houd een glas van het kookvocht achter. Schep de farfalle vanuit het water in de saus en schep door elkaar. Voeg kookvocht toe als het te droog lijkt. Groene kruiden erdoor scheppen en serveren in een diep bord met een blaadje basilicum en geschaafde kaas. Lekker met een goed stuk brood.

Eet vooraf een **Insalata Caprese** en sluit af met een bolletje citroensorbet met Limoncello en munt.

Insalate Caprese

Snijd aromatische tomaten in schijven en leg op een bord met gesneden witte uienringen, stukjes Buffelmozzarella, basilicumblaadjes, P&Z en een dressing van Balsamico azijn en goede olijfolie. Originele Caprese: uienringen weglaten en alleen met olijfolie besprenkelen.



Drink hierbij vierbloesemlimonade of een glas knisperende Picpoul de Pinet.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014