

Hoofdgerecht

Deeg voor de pasta maken, voor 11 personen:

Belangrijk is dat het deeg voor deze hoeveelheid in 2 keer gemaakt wordt.

Ingrediënten:

- 1600 g bloem (type 00 of patentbloem)
- 400 ml Semola per pasta
- 20 eieren + 6 dooiers
- 1,5 EL zout
- 40 ml olijfolie

Doe 800gr gezeefde bloem in de roerbak + 200gr Semola per pasta, het zout en de olijfolie. Klop 10 eieren met 3 dooiers goed en zet de machine aan waarna je geleidelijk het mengsel aan de bloem toevoegd. Laat de machine op een lage stand het deeg goed mengen, merk je dat het deeg iets te vochtig is, voeg je een beetje bloem toe, als het te droog is voeg je een beetje olijfolie of water toe.

• Tortellini Ripieni

Gevulde tortellini met een romige vulling van mozzarella, tomaat, basilicum, en een vleugje olijfolie en balsamico.

Ingrediënten:

- 600gr van het pasta deeg afwegen
- 2 mozzarella
- Balsamico azijn (2EL)
- 4 teentjes knoflook
- Zout en peper
- Olijfolie
- 2 uien
- 2 tomaten
- 1 blik tomaten
- 6 blaadjes basilicum
- 2 EL italiaane kruiden
- 3 bl laurier
- 250ml water
- Parmezaanse kaas

Voor het serveren 60 blaadjes basilicum, Balsamico azijn en de parmezaanse kaas.

Begin met de vulling, dat is belangrijk omdat het deeg anders erg droog wordt en het heel moeilijk wikkelen is als het te droog is.

Voor de vulling doe je de Mozzarella, 2 teentjes knoflook, 2 E: olijfolie, 2 EL balsamico Azijn, 6 blaadjes basilicum, zout en peper in de blender en mix je het goed door. Zet het mengsel in de koelkast.

Deel het deeg in zes even grote delen, rol het op de juiste maat voor de machine en ga verwerk ze van stap 1 tot stap 7 van de machine. Als het deeg iets te vochtig is, strooi er dan wat meel op, dat maakt het voor de machine makkelijker om te rollen.

Steek het deeg uit, en neem de resten van het deeg en rol dat weer om meer tortellini te maken. (herhaal tot het deeg op is)

Met een kwast doe je wat geklopt ei op de tortellini en doe je een afgestreept teelepeltje van de vulling in het midden van de tortellini. Vouw het dubbel en sluit goed af, druk de lucht eruit anders gaan ze tijdens het gaarproces open! Verzegel met een vork, door aan de zijkant de rand in te drukken. Vouw om je vinger en druk goed dicht.

Doe ze in een bak en strooi een beetje meel over de tortellini heen en zet even in de koelkast.

Herhaal het volgende 2 keer (bij 30 tortellini): Zet de pressure cooker op sauteren en begin het fruiten van de ui in olijfolie, voeg dan de knoflook toe. Als de uien glazig zijn voeg je de fijn gesneden tomaten toe, het blik tomaten de laurierbaderen, zout, peper en de italiaanse kruiden.

Laat dit even koken en voeg dan het water toe, het mag "te zout" zijn aangezien de pasta er nog in wordt gekookt! Breng aan de kook en doe er 16-18 tortellini in. Sluit het deksel en zet op de pasta stand en een gaartijd van 10 minuten.

Als het klaar is, serveer de tortellini per drie op een bordje met wat vers geraspte parmezaanse kaas, een beetje balsamico azijn en een blaadje basilicum.

• Tagliatelle al Pomodoro

Verse tagliatelle in een rijke, huisgemaakte Italiaanse tomatensaus met basilicum, knoflook, en een vleugje olijfolie.

Ingrediënten:

- 800gr pasta deeg
- 4 teentjes knoflook
- 2 uien
- 2 tomaten
- 2 blikken tomaten

- 2 blikjes tomatenpurée
- 2 EL italiaane kruiden
- 750ml water
- 200ml rode wijn
- 2 paprikas
- 2 wortels
- 4 stengels bleekselderij
- 1 courgette
- 400gr spekjes
- Basilicum blaadjes vers
- 4 teentjes knoflook
- Peper, zout, olijfolie
- Parmezaanse kaas

Herhaal de volgende stappen 2 keer, kook 400gr pasta per keer. Begin met het uitrollen van het deeg. Zet de tagliatellesnijder op de machine en maak de tagliatelle. Bestrooi deze met wat bloem zodat ze niet aanelkaar plakken en zet in de koelkast.

Zet de pressure cooker op de sauteren stand en fruit de in kleine stukjes gesneden ui en de knoflook. Voeg de helft van de spekjes toe en bak dit goed door. Snij 1 paprika, 1 wortel, 2 stengels van de bleekselderij en de courgette in kleine stukjes en bak dit mee. Voeg zout, peper en de italiaanse kruiden toe. Zodra de groente bij gaar is komt er 150ml rode wijn bij. Het geheel laten reduceren. Voeg een blik tomaten, 1 gesneden tomaat, de tomatenpurée toe en laat kort koken. Voeg 750 ml water toe en voeg 400gr pasta toe zodra het geheel weer kookt. Zet het deksel op de Pressure cooker en zet op de pasta stand, op 5 minuten.

Serveer met wat vers geraspte parmezaanse kaas

• Spaghetti ai Funghi

Spaghetti in een romige champignonsaus, bereid met verse Italiaanse champignons, knoflook, en kruiden.

Ingrediënten:

- 800gr pasta deeg
- 1kg champignons
- 2 pakjes room
- 300ml witte wijn
- Geraspte parmezaanse kaas (2pakjes)
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 EL italiaanse kruiden
- Zout, peper
- Parmezaanse kaas voor het serveren (in stuk om vers te raspen)
- Peterselie
- 1500ml water

Begin met het rollen van het deeg (in 4 gelijke porties) en zet dan het kopstuk voor het snijden van de pasta op de machine. Haal alle uitgerolde stukken deeg door de machine en bestrooi de pasta met wat meel. (zet even in de koelkast)

Herhaal de volgende stappen 2 keer Zet de pressure cooker op de sauteren stand en fruit de klein gesneden ui en de knoflook. Voeg dan de in schijfjes gesneden champignon toe en bak ze goed door. Doe er 150ml witte wijn bij en laat dit goed reduceren. Voeg nu de room toe aan het mengsel en de 750ml water.

Breng het gehaal aan de kook en voeg nu de spaghetti toe. Roer ze voorzichtig met een pincet door de saus heen en zet de pasta stand op 4 minuten.

Zodra de spaghetti klaar zijn meng je voorzichtig 1 pakje parmezaanse kaas onder het geheel.

Serveer dan met nog wat extra geraspte parmezaanse kaas en peterselie.