

Kunst van het Pasta koken

Mijn favoriet, vers of Cecci Linguine no 7



Benodigheden:

- ❖ Water
- ❖ Pasta

Bereidingswijze:

Tijdens het koken komen gluten uit de pasta in het water terecht. Is er te weinig water, dan verandert dat in lijm en de pasta in bouw materiaal. Gebruik ca. 1,5 liter water per 100 g pasta. Gebruik bij gelijke inhoud liever een hoge dan een brede pan: water met gluten erin kookt makkelijk over, zorg dat het pastawater ononderbroken aan de kook is (en dus 100 graden) Bij mij staat een glas koud water klaar; is de pasta gaar, dan gaat dat glas water bij het kookwater. De pasta kookt nog wel iets door, maar dat gaat bij 100 graden bijna tienmaal sneller dan bij 90 graden. Desondanks staat de vergiet al klaar in de gootsteen om zo snel mogelijk af te kunnen gieten. Voor sommige bereidingen is het nodig nog een kleine hoeveelheid kookwater achter te houden. Dat heb ik een halve minuut voor het eind van de kooktijd al uit de pan geschept en in een andere pan gedaan. La pasta non aspetta mai: de pasta wacht nooit, en dat begint op het moment dat ze gaar is. "Als ik de pasta niet laat schrikken, plakt ze al op het moment dat ik ze op tafel zet". Dat komt dus door die uiterst on-Italiaanse gewoonte om de pasta in een schaal midden op tafel te zetten met een schaal saus ernaast, iets wat geen enkele Italiaan ooit zal doen. Meteen de pasta met een hoeveelheid saus mengen, in voorverwarmde borden doen en dan eventueel nog met enkele lepels saus overgieten (eventuele kaas staat al op tafel): dat is de enige juiste manier. Giet de pasta weer terug in de pan mengt er di Italiaanse kook room erdoor, met de saffraan en de tl. Italiaanse pittige kruiden en de blokjes courgette. Serveer met de courgette bloemen.

