

Spaghetti alla Chitarra

recept Vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

De spaghetti dankt zijn naam niet aan het muziekinstrument, de gitaar, maar aan een (beuken)houten rechthoekige bak waarop aan de bovenkant naast elkaar, metalen draden (snaren) zijn gespannen. De chitarra stamt uit 1800 en is afkomstig uit de Chieti in de Abruzzes-regio in Midden-Italië.

Ik bezocht, als onderdeel van een culinaire reis met de Italiaanse chef-kok Antonella Barbella, een van de laatste chitarra-makers in Chieti, een familiebedrijfje waar het ambacht van houtbewerking van vader op zoon gaat.

Om te gebruiken wordt op de chitarra een stuk versgemaakt pastadeeg van 3 mm dikte gelegd, vervolgens wordt er met de bijbehorende deegroller over de snaren gerold. Als het deeg is gesneden, wordt dit opgevangen in de bak onder de snaren.

In tegenstelling tot gewone spaghetti is de spaghetti chitarra niet rond, maar vierkant van vorm. Voor dit recept kan ook papardelle of gewone spaghetti worden gebruikt.

Pecorino is een harde, Italiaanse schapenkaas met een wat droge, iets zilte, pittige smaak dankzij de schapenmelk. In plaats van pecorino kan ook worden gekozen voor parmezaan, pittige Texelse schapenkaas of een pittig belegen Goudse.

Breng een grote pan met water aan de kook, voeg wat zout toe. Pel de uien en snijd ze in dunne plakken. Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn. Verhit de boter en de olijfolie in een pan en smoor de ui en knoflook glazig.

Scheur de blaadjes basilicum en snijd de peterselie fijn. Voeg beide kruiden toe. Maak de peper schoon, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd hem heel fijn. Voeg de peper toe met de rode wijn en de tomatenblokjes op sap.

Breng de saus op smaak met zout en peper en laat, onafgedekt, een minuut of 3 zachtjes koken.

Kook intussen de papardelle beetgaar, giet af en bewaar 2-3 eetlepels kookwater.

Verdun de saus zo nodig met het achtergehouden kookwater en serveer direct met de geraspte pecorino.

Ingrediënten voor 4 personen:

400 g papardelle (brede spaghetti)

zout

Voor de saus:

50 g boter

2 el olijfolie

2 uien

1-2 teentjes knoflook

10 blaadjes verse basilicum

3 el bladpeterselie

1 rode peper

1/2 dl rode wijn

1/2 (circa 225 g) blik tomatenblokjes op sap

geraspte pecorino kaas
