

Tagliolini met cacao, champignons en gorgonzola

recept Vegetarisch

Van SONJA VAN DE RHOER

Een klassiek Italiaans recept uit de keuken van het restaurant Roberto's, dat dit jaar 25 jaar bestaat. Het draait bij Roberto's altijd om de producten. Die moeten, ook omdat de Italiaanse keuken relatief eenvoudig is, van de allerbeste kwaliteit zijn.

Stort voor het maken van deze pasta de bloem en het cacaopoeder op uw werkvlak, maak een kuiltje in het midden en doe daar de eieren en het water in. Meng dit alles eerst met een vork en vervolgens met uw vingertoppen en tot slot met de handen tot een soepel deeg. Wikkel dit in plasticfolie en laat 30 minuten in de ijskast rusten.

Haal het pastadeeg uit de ijskast en rol het met een deegroller of met een pastamachine heel dun uit, tot ongeveer 1 millimeter. Snijd de tagliolini met de hand of met behulp van een pastamachine. Verwarm de boter met de sjalotjes in een grote koekepan op matig vuur. Voeg de paddenstoelen toe, bestrooi met zout en bak ze een paar minuten. Ze moeten zachte, enigszins olieachtige paddenstoelen opleveren, in elk geval geen waterige. Bakken dus, om het water te laten verdampen en de smaak te concentreren.

Neem de pan van het vuur en voeg de peterselie toe, terwijl de paddenstoelen nog warm zijn. Bij voorkeur de takjes van de peterselie in plaats van fijngehakte peterselieblaadjes: de groentesmaak die wordt afgegeven is van wezenlijk belang, maar ik zie niet graag groen in dit gerecht. Als u dit advies opvolgt, zullen de smaken veel meer in harmonie met elkaar zijn. Breng zo nodig verder op smaak met zout en peper. Houd de champignons in de pan warm.

Doe de tagliolini, als deze gaar en afgegoten is, in de pan met champignons en giet er ongeveer 120 ml kookvocht bij. Voeg, als het vocht begint te pruttelen, de gorgonzola toe en laat deze onder voortdurend roeren smelten. Controleer, als de pasta eenmaal romig ('mantecata') is geworden, of er nog zout en zwarte peper bij moet, en serveer.

U kunt nog wat cacaopoeder over de tagliolini strooien.

Ingrediënten voor de pasta 350 g bloem

50 g cacaopoeder

4 grote eieren

40 ml water

zout en vers gemalen zwarte peper

Ingrediënten voor de saus:80 g boter

100 g sjalotjes, gesnipperd

300 g champignons, funghi porcini of gemengde paddenstoelen van het seizoen (cantharellen, oesterzwammen, enzovoorts)

6 takjes peterselie

150 g gorgonzola, in stukjes
