

Penne alla Norma



SONJA VAN DE RHOER

Penne alla Norma is een eerbetoon aan de componist Bellini uit Catania, die de opera Norma schreef. Het is het beroemdste pastagerecht van Sicilië. Het recept kreeg ik van Roberto Payer, directeur van Hilton (en Waldorf Astoria) Amsterdam, een van de vijf beste hoteliers ter wereld. Hij schreef samen met Jonah Freud het kookboek 'Pure Italiaanse keuken'. Heerlijk om te lezen en vooral verrukkelijk om uit te koken.

Verwarm de oven voor op 130 °C. Leg de ricotta in een met bakpapier bedekte ovenschaal. Bestrooi met de oregano en het zout dat je op en tegen de ricotta aan drukt om een dunne zoutkorst te creëren. Zet de ovenschaal 3-4 uur in de oven, zodat de ricotta droogt maar niet kleurt. Neem de schaal uit de oven en laat de ricotta afkoelen. Veeg al het overtollige zout eraf. De ricotta is klaar voor gebruik.

Verwarm de olijfolie en de knoflook in een pannetje totdat de olie begint te kleuren. Haal de knoflook uit het pannetje. Voeg de passata toe en laat 5 minuten pruttelen. Neem de pan van het vuur en voeg de tot een bouquet garni samengebonden kruiden toe. Breng op smaak met zout en suiker en laat een paar minuten staan, zodat de kruiden kunnen intrekken. De saus is klaar nadat je de kruiden eruit gehaald hebt. Doe de olijfolie in een koekepan en bak op hoog vuur de aubergine goudbruin. Neem de blokjes aubergine uit de pan en leg

ze in een vergiet om de overtollige olie te laten uitlekken. Doe de tomatensaus, de aubergine en de chiliolie in een braadpan en verwarm tot 80 °C.

Kook de penne niet helemaal 'al dente', maar laat ze 2 minuten korter koken dan de tijd die op de verpakking staat aangegeven. Giet het water af en doe de penne bij de aubergine-tomatensaus. Laat de penne nog 1 minuut in de pan met de saus koken. Voeg de basilicum toe en breng op smaak met de peper. Wees voorzichtig met zout, want bedenk dat de ricotta zout is. Serveer met 200 gram van de ricotta uit de oven.

Bewaar de rest van de ricotta in de koelkast voor een volgende keer.

Ingrediënten

1 1/2 kg ricotta

6 takjes gedroogde oregano

200 gram grof (steen)zout

voor de tomatensaus:

60 ml extra vergine olijfolie; 2 gekneusde knoflooktenen; 500 gram passata; 3 takjes basilicum;

3 takjes peterselie; zout; snufje suiker

voor de pasta:

150 ml olijfolie; 2 middelgrote aubergines, in blokjes van 2 x 2 cm; 500 ml basistomatensaus (zie hierboven); chiliolie, 400 gram penne; 30 blaadjes verse basilicum; zwarte peper