Hoofdgerechten / Italië

Pasta en Fagioli

Het ultieme gerecht voor koud weer uit Napels: korte pasta en romige witte bonen in een dikke, roze getinte bouillon die perfect tussen soep en stoofpot zweeft, langzaam opgebouwd op een soffrittobasis en afgewerkt met voldoende olijfolie zodat elke kom glinstert.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 delen Gedroogde borlotti- of cannellinibonen, een nacht geweekt
- ☐ 1 deel Korte pasta: ditalini, tubettini of gebroken spaghetti
- ☐ 0,5 delen Witte ui, fijngesneden
- ☐ 0,5 delen Selderij, fijngesneden (inclusief de bleke binnenbladeren)
- ☐ 0,25 delen Wortel, fijngesneden
- ☐ 0,1 delen Knoflookteentjes, fijngehakt
- ☐ 0,15 delen Tomatenpuree
- ☐ 0,05 delen Vers rozemarijntakje
- ☐ 0,25 delen Extra vergine olijfolie, plus meer om af te maken
- ☐ 0,02 delen Gedroogde rode pepervlokken (peperoncino)
- ☐ 0,05 delen Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Giet de geweekte bonen af en spoel ze af. Doe ze in een grote pot en zet ze 6 cm onder vers, koud water. Voeg het takje rozemarijn en een flinke snuf zout toe. Breng op hoog vuur aan de kook, verwijder eventueel grijs schuim en laat het zachtjes koken. Kook onafgedekt gedurende 60-90 minuten tot de bonen volledig gaar zijn – geen kalkvorming in het midden wanneer ze worden gebeten. Overhaast deze stap niet door hard te koken, omdat dit de bonenschillen kan doen splijten en de bouillon troebel kan maken. Bewaar al het kookvocht. Verwijder de rozemarijn. Pureer met behulp van een aardappelstamper of de achterkant van een lepel ongeveer een derde van de bonen grofweg direct in de pot, zodat een natuurlijk dikke, romige bouillon ontstaat.

02 Verhit de olijfolie in een grote, zware pan op middelhoog vuur. Voeg de in blokjes gesneden ui, selderij, wortel, knoflook en rode pepervlokken toe. Licht op smaak brengen met zout. Kook, af en toe roerend, gedurende 10-12 minuten tot de groenten helemaal zacht zijn en de ui doorschijnend is en net goud begint te kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en roer zodat alle groenten bedekt zijn. Kook gedurende 3-4 minuten, onder voortdurend roeren, en druk de pasta tegen de hete pot totdat deze iets donkerder wordt van helderrood naar steenrood en zoet en gekarameliseerd ruikt.

03 Voeg de gekookte bonen en al het gereserveerde kookvocht toe aan de soffritto. Roer door elkaar en breng zachtjes aan de kook. Als de bouillon te dik is, voeg dan water toe tot je een consistentie bereikt die iets dunner is dan je beoogde afgewerkte soep; de pasta zal hem nog dikker maken. Laat 15 minuten sudderen zodat de smaken zich kunnen vermengen. Proef en pas het zout aan. De bouillon zou nu diep hartig moeten smaken met een lichte zoetheid van de soffritto en een aanhoudende hitte van de peperoncino.

04 Voeg de droge pasta direct toe aan de kokende bonenbouillon. Roer onmiddellijk en regelmatig; de pasta neemt de bouillon agressief op, dus controleer de consistentie elke 2 minuten en voeg indien nodig water toe om de soep tijdens het koken soepel te houden. Kook tot de pasta al dente is; hij zal door de restwarmte nog zachter worden. Het uiteindelijke gerecht moet zo dik zijn dat een lepel die er doorheen wordt gesleept een duidelijk kanaal achterlaat dat zich langzaam vult. Haal van het vuur. Proef en pas het zout royaal aan. Sprenkel een royale hoeveelheid olijfolie over het oppervlak en roer het erdoor. Laat de soep 2-3 minuten rusten voordat u hem serveert.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / pasta-e-fagioli