

Primo

## ORECCHIETTE SALSICCIA

Receptuur voor 4 personen

*Primo, of te wel de eerste gang, is een echte Italiaanse klassieker: zachte orecchiette die perfect de smaak oppakken van kruidige salsiccia, romige saus en een vleugje Pecorino. Simpel, warm en puur genieten – La Dolce Vita op je bord.*

### Ingrediënten:

- 200 gram Salsiccia \*
- 20 ml olijfolie 
- 300-400 gr Orecchiette \*\* 
- 2 teentjes knoflook
- 1 stuks rode ui
- 0,5 stuks chilipeper
- 50 ml passata 
- 250 ml Room \*\*\*
- 50 gram Pecorino \*\*\*\*
- Basilicum naar smaak
- 2 stuks pomodori tomaat of 50 gram cerise tomaat

### Materiaal/benodigheden:

- Koksmes
- Snijplank
- Bakpan
- Pollepel/spatel
- Rasp



KOOK INSTRUCTIE



VIDEO

### Bereidingswijze

1. Haal het vlees uit de worsten.
2. Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote pan en voeg het vlees van de salsiccia toe. Bak het vlees op middelhoog vuur bruin. Let op; geef het vlees de kans om te kleuren.
3. Zet ondertussen een grote pan water op het vuur en breng deze aan de kook. Let op; breng het water goed op smaak met zout.
4. Maak de knoflook en ui schoon en snijd deze samen met de chilipeper fijn.
5. Voeg de knoflook, ui en chilipeper toe aan de pan met de salsiccia. Bak een paar minuten mee totdat dit kleur krijgt.
6. Voeg de passata toe en kook het geheel op middelhoog vuur zodat de geur en smaak vrijkomt.
7. Voeg de room toe en meng het geheel goed. Laat de saus inkoken totdat de saus romig is.
8. Kook de Orecchiette al dente en giet het af. Bewaar een beetje kookvocht om dit eventueel toe te voegen aan de saus.
9. Was ondertussen de pomodori tomaat en snijd deze in vieren. Verwijder het vruchtvlees en snijd de tomaat in blokjes en voeg deze toe aan de saus.
10. Voeg de pasta toe aan de saus en serveer dit in een diep bord.
11. Werk het gerecht af met geraspte Parmezaanse kaas, fijngesneden chilipeper en vers geplukte basilicum.

### Vegetarisch/Veganistisch

- \* De Salsiccia kan eventueel achterwege worden gelaten voor een vegetarisch/veganistisch recept. Mogelijk alternatief kan een vegetarische worst zijn.
- \*\* De orecchiette kan eventueel worden vervangen door een pasta soort zonder ei om het gerecht veganistisch te maken.
- \*\*\* De room kan eventueel worden vervangen door een plantaardige variant voor een veganistisch gerecht.
- \*\*\*\* De Pecorino kan eventueel worden vervangen door een veganistische harde kaas om het gerecht veganistisch te maken.