



la Pasta di Milano

***12 inspirerende
gerechten
voor de chef***



'cooked to be served'





Tortelli ai Porcini

Tortelli gevuld met eekhoornjiesbrood in een Portobello met een saus van truffel en een Parmezaankoekje

Ingrediënten (4 personen):

4	grote	portobello's
400	gram	tortelli gevuld met eekhoornjiesbrood
100	gram	truffeltapenade
2	dl	room
100	gram	notenmelange
100	gram	parmezaan
50	gram	blauwschimmel kaas
400	gram	wortelpuree
		peper en zout

Receptuur:

- Blancheer de portobello's gedurende 1 minuut en spoel ze daarna koud
- Dep de portobello's droog en verdeel hierover de noten en de blauwschimmel kaas
- Zet een anti aanbakpan op laag vuur en bak in een ring van 10 cm diameter in een dunne laag de Parmezaan tot ze goudbruin gebakken is. Haal het koekje uit de pan en laat afkoelen
- Kook de tortelli gedurende 2 minuten in water met een beetje zout
- Giet de tortelli af en meng het geheel met wat olijfolie
- Verdeel de tortelli over de portobello's en bestrooi deze met wat Parmezaan
- Plaats het geheel in een voorverwarmde oven van 170 C°
- Kook ondertussen de room voor de helft in en voeg truffeltapenade, zout en peper toe

Opmaak op een bord:

Verdeel de warme wortelpuree over de 4 borden, plaats daarop de portobello's, voeg de saus toe, top het geheel met wat garnering af en decoreer met het Parmezaankoekje.



Spaghetti con Carpaccio Salmone

Lauwwarme carpaccio van gemarineerde zalm met een salade van spaghetti en een limoenmayonaise

Ingrediënten (4 personen):

400	gram	spaghetti
600	gram	zalmfilet zonder vel
400	gram	zeezout grof
5	gram	suiker
1	flesje	limoenmayonaise
1	dl	French dressing
1	dl	salsa Pesto
1	stuks	komkommer
12	stuks	radijs
2	stuks	gekleurde biet: gele en roze
1	bakje	Grazy Pie

Receptuur:

- Meng het zeezout met de suiker
- Strooi de helft van het mengsel op de bodem van een braadslede en leg daarop de zalmfilet
- Strooi de andere helft van het mengsel over de zalm, dek dit af met plastic en plaats het geheel onder druk in een koelkast gedurende 6 uur
- Hierna de zalm afspoelen, droog deppen en trancheren
- Kook de spaghetti in 2 minuten beetgaar in water met een beetje zout
- Giet de spaghetti af en spoel het koud
- Ontdooi de salsa pesto en vermeng het met de spaghetti
- Smeer een bakplaat in met French dressing en leg hier de carpaccio van zalm op
- Verwarm het gerecht gedurende 1 minuut in een middelmatig verwarmde oven. Plaats het gerecht daarna op het bord

Opmaak op een bord:

Garneer in het midden van de carpaccio de in een spiraal gedraaide spaghetti. Serveer om de carpaccio de limoenmayonaise en als garnering: rolletjes komkommer, radijs en gekleurde biet. Op de pasta een takje crazy pie plaatsen.



Tortelloni Ricotta e Spinaci con Gambas

Tortelloni gevuld met ricotta en spinazie met geroosterde garnalen, spaghetti van courgette en rode botersaus

Ingrediënten (4 personen):

400	gram	tortelloni met ricotta en spinazie
16	stuks	grote garnalen gepeld
2	dl	rode wijn
5	cl	rode wijn azijn
1	dl	rode port
1	dl	room
100	gram	roomboter
2	stuks	courgette
1	dl	olijfolie
		peper en zout

Receptuur:

- Was de courgettes en schaaft ze daarna op een mandoline tot dunne slierten spaghetti
- Smelt boter in een anti aanbakpan, voeg de courgette spaghetti toe en verwarm dit
- De courgette spaghetti niet te gaar maken en het geheel op smaak brengen met wat peper en zout
- Saus: kook de rode wijn, rode port en de rode wijnazijn in tot 1/3^e. Voeg de room en 50 gram roomboter toe. Verwarm het geheel (niet koken)
- Kook de tortelloni met wat zout in 2 minuten beetgaar en giet het af
- Kruid de gamba's met peper en zout. Bak de gepelde gamba's om en om in wat boter op een matig vuur gaar

Opmaak op een bord:

Leg de spaghetti van courgette op het midden van het bord, serveer de tortelloni naast de courgette en de gamba's hier omheen. De saus druppelsgewijs toevoegen rondom het gerecht.



Penne con Pesce

Penne met kabeljauw en Black Tiger garnalen

Ingrediënten (4 personen):

160	gram	penne
150	gram	kabeljauwfilet met huid p.p.
4	stuks	Black Tigers, gepeld
250	gram	bladspinazie
1	teen	knoflook gehakt
½	stuks	sjalotje gehakt
50	gram	oude geraspte Parmezaan
2	dl	room
4	el	langoustinejus
4	el	olijfolie
		peper en zout

Receptuur:

- Kook de penne met wat zout in 2 minuten beetgaar. Giet het af en spoel het koud.
- Kook de room in tot 1/3°. Zet het sjalotje en het teentje knoflook aan in een beetje olijfolie. Voeg onder hoog vuur de spinazie toe, die snel zal slinken. Verwijder het overtollige spinazievocht en het teentje knoflook
- Hak de spinazie middelmatig fijn. Roer er de helft van de ingekookte room door. Breng dit mengsel op smaak met wat peper en zout
- Kruid de kabeljauw en de Black Tigers met peper en zout. Bak de kabeljauw in olie op de huid krokant goudbruin en laat hem 5 minuten nagaren in een oven op 200 C°
- Bak de black tigers om en om in wat boter op een matig vuur.
- Haal de penne door de resterende ingekookte room

Opmaak op een bord:

Leg de penne in een cirkel van zo'n 10 cm op het bord. Strooi de kaas over de penne en gratineer de kaas mooi bruin. Verdeel de spinazie in het midden over de penne. Leg de kabeljauw op de spinazie. Leg een black tiger op de kabeljauw en voeg de langoustinejus en de olijfolie rondom toe.



Tortelli ai Porcini

Tortelli gevuld met eekhoorntjesbrood, dikke groene asperges en een vinaigrette van truffel

Ingrediënten (4 personen):

24	stuks	groene asperges
400	gram	tortelli gevuld met eekhoorntjesbrood
1	dl	gevogeltebouillon
3	dl	Glace de Viande
1	cl	oude balsamico azijn
1	el	truffeltapenade
1	dl	olijfolie
2	stuks	Eryngii paddestoelen
		Parmezaanflakes

Receptuur:

- Schil de asperges met een dunschiller en snijd de harde uiteinden er ong. 3 cm vanaf
- Laat de gevogeltebouillon met de glace de viande, truffeltapenade en balsamico azijn tot 1/3^e inkoken, zet de vinaigrette apart
- Breng water met zout aan de kook, kook de groene asperges 3 minuten en controleer de gaarheid. Ze moeten licht knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Maak de Eryngii paddestoelen schoon en snijd ze doormidden. Smeer ze in met olijfolie en gril ze.
- Kook de tortelli met wat zout in 2 minuten beetgaar, giet dit af en vermeng het met olijfolie.

Opmaak op een bord:

Plaats de 6 asperges op het bord met daarboven de tortelli overgoten met vinaigrette. Voeg de Eryngii paddestoelen toe, Parmezaanflakes en eventueel een slagarnituur.



Tagliatelle a l' autumno

Tagliatelle met hertenrugfilet/hertenbiefstuk met een subtiele wildsaus en gekarameliseerde witlof

Ingrediënten (4 personen):

500	gram	Europese hertenrugfilet / Europese hertenbiefstuk
4	stronken	witlof
400	gram	tagliatelle
½	liter	Glace de Viande
2	plakken	peperkoek
4	blaadjes	laurier
1	dl	rode wijn
2	dl	jus d'orange
1	stuk	uitgeperste citroen
1	dl	preiselbeeren
1	el	suiker
150	gram	geraspte Parmezaan
1	dl	olijfolie
		peper en zout

Receptuur:

- Zet de stronken witlof op met jus d'orange, citroensap en wat water en zout. Kook ze gaar en giet ze daarna af
- Laat de stronken uitlekken en snijd de stronken doormidden. Bak de stronken aan tot ze goudgeel zijn en voeg de suiker toe om dit te karameliseren
- Kook de tagliatelle in water met zout in 2 minuten beetgaar, giet het af en vermeng dit met de olijfolie en Parmezaan
- Peper en zout de hertenrug/hertenbiefstuk en braad het vlees mooi bruin. Leg het vlees op een bakplaat en schuif dit in de oven, plaats de temperatuurmeter in het vlees en stel de oven in op 65 C° en de temperatuurmeter op 55 C°
- Wanneer het vlees op temperatuur is, haal het uit de oven
- Schenk de glace de viande in een steelpan en voeg daartoe de rode wijn, laurier, peperkoek en preiselbeeren. Laat de saus rustig koken en zeef het geheel

Opmaak op een bord:

Plaats de tagliatelle op het bord en garneer daarop en daarbij de hertenrug/hertenbiefstuk in tranches gesneden met de witlof. Het geheel overgieten met de subtiele wildsaus.

perché Zini

dit is waarom je voor Zini kiest ...



Een Italiaan zegt: **'Pasta moet je koken en ope**



authentiek

Zini is een echt Italiaans familiebedrijf uit Milaan. Ze maken de pasta zoals het hoort, met natuurlijke ingrediënten als durum tarwegries en verse scharreleieren.



lekker

Smakelijk; geen concessies aan de kwaliteit van zowel ingrediënten als productiewijze. De pasta en sauzen worden in de fabriek gekookt en direct, supersnel ingevroren.



puur natuur

Geen E-nummers of conserveermiddelen! Er wordt niet begast of gepasteuriseerd. Een Italiaan zegt: 'Pasta moet je koken en opeten, of koken, direct invriezen en later opeten.'



verantwoord

Het geavanceerde kookproces bespaart 95% in waterverbruik. Eind 2018 wordt dit met nog eens 10% teruggebracht. Zini ondersteunt bovendien diverse goede doelen.



ten of koken, direct invriezen en later opeten.'



gemak

Doordat Zini haar pasta's voorkookt, kan de kok in 2 minuten de pasta bereiden. Zowel de pasta als de saus is losgevroren en makkelijk vanuit de vriezer te portioneren. Het volledige assortiment is van constante hoge kwaliteit. De snelle en makkelijke bereidingswijze is een belangrijk pluspunt.



geen verlies

De pasta gaat rechtstreeks vanuit de vriezer in het kokende water. Losgevroren, dus makkelijk te portioneren.



rendement

Zowel als voorgerecht, hoofdgerecht, lunch of los component, zijn de pasta's en sauzen goed renderende producten voor de horecaondernemer.



Tortelli ai Porcini con Ribeye

Tortelli gevuld met eekhoorntjesbrood met ribeye, truffeltapenade, groene asperges en gegrilde oerwortel

Ingrediënten (4 personen):

500	gram	ribeye
400	gram	tortelli gevuld met eekhoorntjesbrood
3	dl	glace de viande
2	el	truffeltapenade
1	flesje	Pale Ale
8	stuks	oranje en geel gekleurde wortel
2	dl	Jus d'orange
2		paarse uien
100	gram	Parmezaan
1	el	zeezout grof
2	el	honing
1	snufje	Italiaanse kruiden
2	dl	Olijfolie
		peper en zout

Receptuur:

- Was de wortel goed schoon, snijd ze in de lengte door vieren en leg ze in een braadslede
- Voeg 2 eetlepels honing toe, 1 eetlepel zeezout, wat Italiaanse gedroogde kruiden en olijfolie
- Het geheel mengen en op een temperatuur van 170 C° 40 minuten laten garen in een voorverwarmde oven
- Kook de tortelli met wat zout in 2 minuten beetgaar, giet het af en vermeng het geheel met olie en Parmezaan
- Braad de ribeye mooi bruin en bestrooi met peper en zout. Leg het vlees op een bakplaat, plaats de temperatuurmeter in het vlees en stel de oven in op 65 C° en de temperatuurmeter op 55 C° graden. Wanneer het vlees op temperatuur is, haal dit dan uit de oven
- Schenk de glace de viande in een steelpan en voeg truffeltapenade, bier, jus d'orange en in ringen gesneden paarse uien toe
- Laat de saus rustig koken

Opmaak op een bord:

Plaats in 4 gelijke stukken gesneden ribeye op het bord, leg de gegrilde wortels en de tortelli erbij. Overgiet het vlees met de saus en garneer het af naar wens.



Tortellini al Manzo Brasato

Tortellini gevuld met gesmoord rundvlees, overgoten met eekhoorntjesbroodsaus

Ingrediënten (4 personen):

400	gram	tortellini gevuld met gesmoord rundvlees
50	gram	gedroogd eekhoorntjesbrood
200	gram	verschillende paddenstoelen, zoals cantharellen, shiitake en champignons
3	takjes	tijm (losmaken van de takjes)
100	gram	spekblokjes
1	stuks	ui gehakt
2	dl	room
½	dl	witte wijn
1	dl	glace de veau
1	el	gehakte peterselie
1	zak	chips met Parmahamsmaak peper en zout

Receptuur:

- Laat het eekhoorntjesbrood 10 minuten in lauw water weken, laat het uitlekken en bewaar het vocht. Snijd vervolgens het eekhoorntjesbrood in blokjes
- Was de paddenstoelen in lauw water, laat het uitlekken en bewaar het vocht. Snijd de paddenstoelen in blokjes
- Fruit de spekblokjes aan, voeg de paddenstoelen en tijmblaadjes toe
- Bak het geheel mooi bruin en haal het van het vuur
- Saus: fruit de ui samen met het eekhoorntjesbrood, blus het af met 1 dl vocht van het eekhoorntjesbrood en de room.
- Voeg de witte wijn toe samen met 3 el glace de veau. Breng het geheel op smaak met wat peper en zout
- Kook de tortellini met wat zout in 2 minuten beetgaar, giet het af en vermeng het met wat olijfolie
- Meng de tortellini met de paddenstoelen, ui en tijm

Opmaak op een bord:

De tortellini in een diep bord serveren en garneren met de chips, saus en gehakte peterselie.



Tortelli di Zucca

Tortelli gevuld met pompoen en geserveerd met krokant gebakken kuikenborst op een mousseline van flespompoen, gebakken hazelnoot en hazelnootdressing

Ingrediënten (4 personen):

400 gram	tortelli gevuld met pompoen
4x100 gram	kuikenborst of parelhoenborst
2 stuks	flespompoenen
200 gram	hazelnoten
1 flesje	sushi azijn
2 tenen	knoflook gehakt
1 grote	ui gehakt
1 dl	olijfolie
1 dl	crème fraîche
1 dl	room
3 el	zeezout
1 tl	nootmuskaat
	peper en zout

Receptuur:

- Snijd de flespompoenen doormidden en verwijder de zaadjes
- Leg de flespompoenen op een bakplaat en besprenkel ze met olijfolie, zeezout, gesnipperde ui en knoflook
- Plaats het geheel in de oven op een temperatuur van 150 C° gedurende 50 minuten
- Schep het vruchtvlees uit de pompoen in een foodprocessor en voeg room, crème fraîche en een snuf nootmuskaat toe en maal dit alles glad en schep het in een spuitzak
- Bak de hazelnoten aan in de koekenpan tot ze goudgeel zijn. Zet hiervan 100 gram apart
- Plaats de andere 100 gram in de foodprocessor met wat olijfolie, een ½ flesje sushi azijn, peper en zout. Maal dit tot een gladde massa en schep het in een spuitfles.
- Bak de kuikenborst goudbruin in een anti aanbakpan, kruid met peper en zout en laat het geheel garen in een voorverwarmde oven van 100 C° (kerntemperatuur 75 C°)
- De tortelli in 2 minuten beetgaar koken in water met wat zout. Daarna afgieten en vermengen met wat olijfolie

Opmaak op een bord:

Plaats als eerste de pompoenmousseline met daarop de tortelli. Voeg de tortelli, getrancheerde kuikenborst en de hazelnootdressing toe. Garneer het geheel af met de hazelnoten.



Ravioli ai Quattro Formaggi

Ravioli gevuld met 4 kazen en geserveerd als salade Caprese

Ingrediënten (4 personen):

400	gram	ravioli
100	gram	pijnboompitten
200	gram	cherry tomaten
200	gram	bolletjes mozzarella
1	dl	balsamico azijn
50	gram	salsa Pesto alla Genovese
1	dl	olijfolie
1	bosje	basilicum
		zout

Receptuur:

- Kook de ravioli met wat zout in 2 minuten beetgaar, giet het af en spoel het koud
- Rooster de pijnboompitten, was de cherrytomaten en halveer deze. Spoel de mozzarella en droog deze
- Maak een dressing van de salsa pesto met balsamico en olijfolie
- Meng de ravioli door de tomaten en mozzarella en pijnboompitten

Opmaak op een bord:

Serveer de ravioli in een diepe kom en giet de dressing er over. Garneer het met topjes basilicum.



Spaghetti alla duet Italia

Parmaham gevuld met pastasalade aangemaakt met salsa pesto a la Genovese

Ingrediënten (4 personen):

16	plakken	Parmaham dun gesneden
400	gram	spaghetti
1	dl	salsa pesto a la Genovese
1	potje	truffelmayonaise
1	krop	frisee
1	stuks	gekleurde biet
8	stuks	radijs
2	dl	salsa pomodoro e basilico peper en zout

Receptuur:

- Kook de spaghetti 2 minuten in water met een beetje zout en giet het af
- Vermeng de spaghetti met de salsa pesto a la Genovese en voeg wat peper en zout toe
- Leg 4 plakken parmaham achter elkaar, draai op elke plak een portie spaghetti tot een spiraal en maak hier een rouleau van

Opmaak op een bord:

Maak een rond spiegeltje op het bord met behulp van de salsa pomodoro e basilico. Plaats rechtop de rouleau van ham met spaghetti. Garneer het af met frisee, gekleurde biet en radijs. Rondom de truffelmayonaise toevoegen.



Spaghetti con Gambas e Capesante

Papierenbundeltje gevuld met spaghetti, grote garnalen en coquilles

Ingrediënten (4 personen):

400	gram	spaghetti
16		rauwe gepelde garnalen met staart
12		kleine coquilles
125	ml	droge witte wijn
120	gram	ongezouten boter
4	tenen	knoflook fijn gehakt
1	el	citroensap
2	el	olijfolie
2	el	grof gehakte peterselie
4	vellen	bakpapier van 50x50cm
4	stukken	keukentouw
		zeezout, grof gemalen peper

Receptuur:

- Verwarm de oven tot 180 C°
- Kook met een beetje zout de spaghetti in 2 minuten beetgaar, giet het af en spoel het koud
- Leg het bakpapier in een diepe schaal en verdeel per bakpapier een gelijke hoeveelheid spaghetti, garnalen en coquilles
- Verdeel per bakpapier de wijn en de boter alsmede wat gehakte knoflook, peper en zout
- Bind het bakpapier tot een bundeltje, zet het op een bakplaat. Plaats het geheel gedurende 35 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven

Opmaak op een bord:

Plaats de bundeltjes op een diep bord, knip ze open in de keuken en strooi er peterselie en citroensap overheen.



(De fotografie in deze brochure kan in sommige gevallen licht afwijken van de receptuur en opmaak.)



 de Heeren Willems
non-foodprofessionals

GEREALISEERD I.S.M. DE HEEREN WILLEMS
FOTOGRAFIE EN ONTWERP BURO70.NL

Pauvreweg 28A
4879 NA Etten-Leur
+31 (0)76 50 40 350
info@phfrost.nl
www.phfrost.nl