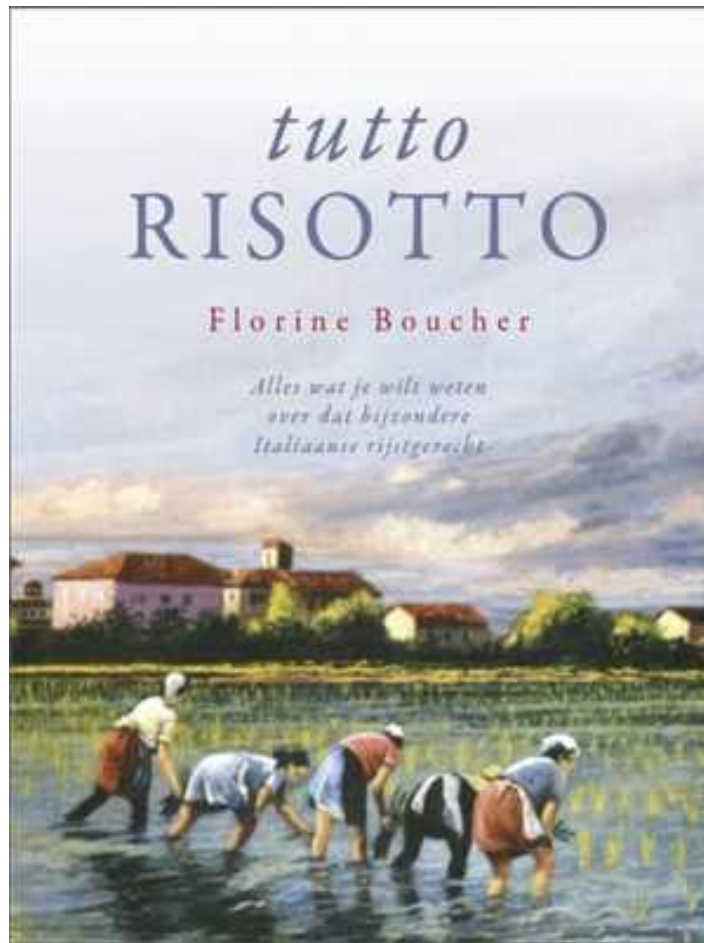


Tutto risotto PDF

Florine Boucher



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Florine Boucher

ISBN-10: 9789070462307

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4975 KB

OMSCHRIJVING

Florine Boucher over Tutto Risotto Over koken, lekker eten, bijzondere ingrediënten en alles wat daarmee te maken heeft, schrijf ik graag. 's Werelds keukens kleuren mijn recepten maar de Italiaanse keukens hebben mijn hart omdat ze rusten op lokale tradities, verse ingrediënten, eenvoud en heldere smaken. Risotto is een van mijn meest geliefde Italiaanse gerechten. Als kind heb ik bij mijn tante in Italië voor het eerst dat rijstgerecht gegeten. De heerlijke smaak van haar risotto, bereid met Arborio-rijst en zelfgetrokken kippenbouillon, is voor altijd bij mij gebleven in de keuken. Meestal was haar risotto in bianco, omdat mijn Florentijnse oom geen zwaar eten verdroeg zodat de risotto zo sober mogelijk werd bereid en de smaak slechts verrijkt was met wat versgeraspte Parmigiano Reggiano. Ik vond het een feest die grote, volgezogen rijstkorrels, soepel omvat door wat lichtgebonden kookvocht, dampend en wel op mijn vork te schuiven. Thuis maakte mijn moeder in later jaren ook risotto met Arborio en die bevatte meestal tomaat of saffraan en héél soms gedroogd eekhoorntjesbrood. Die smaakrijke gedroogde paddenstoelen waren evenals Arborio-rijst vroeger niet verkrijgbaar in Nederland en werden door haar uit Frankrijk of Italië meegenomen. Toen ik eenmaal voor mezelf kookte, moest ik voor een pak Arborio naar een van de twee stoffige Italiaanse winkeltjes die Amsterdam toen rijk was. In dat heiligdom verkocht de eigenaar zelfgeïmporteerde voedingsmiddelen uit Italië aan Italiaanse gastarbeiders die ons land waren komen versterken. Voor deze fijnproevers was het leven in den vreemde slechts dragelijk als ze hun vertrouwde ingrediënten konden kopen zodat het eten smaakte zoals bij hun moeder thuis in Italië. Daar vond ik niet alleen de Arborio-rijst, saffraan en gedroogd eekhoorntjesbrood maar ook uitstekende gedroogde pasta van harde tarwe in alle maten en soorten en goede olijfolie extravergine, eveneens schaars goed in die jaren. Er was ook een keur aan Italiaanse vleeswaren zoals prosciutto di Parma, salami, mortadella, coppa of pancetta stesa. Behalve een selectie goede Noord-Italiaanse zachte kazen, waaronder Taleggio en Gorgonzola kon je er ook een stuk Parmigiano Reggiano laten 'afbreken' om zelf te raspen. In dat heiligdom maakte ik ook kennis met in zeezout geconserveerde ansjovis, blikjes met San Marzano-tomaten om lekkere tomatensaus mee te maken, er was grof zeezout (voor het zouten van het kookwater van de pasta) en fantastisch geurige gedroogde oregano. En niet te vergeten: op zaterdag de kersverse huisgemaakte mozzarella van Signor Tozzi die zijn overheerlijke kaasjes per bromfiets bezorgde bij zijn afnemers. Ook was er de mij totaal onbekende ricotta piccante uit het diepe Zuiden van Italië waarmee je de tomatensaus een extra dimensie kon meegeven. Niemand aan mijn tafel thuis begreep hoe ik zo'n hemels smakende tomatensaus voor elkaar kreeg. Kortom, het was een winkeltje waar je compleet gelukkig van werd. Dankzij de groeiende belangstelling voor de Italiaanse keuken zijn er inmiddels heel veel Italiaanse delicatessenwinkels in Nederland. Het vinden van een zak goede rijst om risotto te maken is gelukkig geen kunst meer. Ik heb Tutto Risotto geschreven ter bevordering van de 'Italianisering' van onze keukens thuis. Daar worden we allemaal gelukkig van. Florine Boucher Amsterdam, september 2013

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Florine Boucher over Tutto Risotto Over koken, lekker eten, bijzondere ingrediënten en alles wat daarmee te maken heeft, schrijf ik graag. 's Werelds keukens kleuren ...

[View the Dinner menu for Tutto Italia Ristorante at Walt Disney World Resort.](#)

Voor mensen die een hartgrondige hekel aan de winter hebben is het van levensbelang zich te warmen aan elk lichtpuntje. Zoals daar is: risotto. Of om ...

TUTTO RISOTTO

[Lees verder...](#)