



Maandag 21 april 2014

Benfatte all'arrabbiata

Ingrediënten 4 personen

360 gram restjes pasta of penne (origineel), 1200 gram pomodori (langwerpige tomaten), bosje bladpeterselie, 2 tenen knoflook, 2 pepertjes, olijfolie en zeezout.

Bereiding

Hak de knoflook en pepertjes fijn en doe bij de olijfolie in de pan (wok). Laat langzaam warm worden zodat alle smaken geëxtraheerd worden. Voeg na enige tijd de peterselie toe. De tomaten ontvellen en van zaad ontdoen. Het vruchtvlees concasseren en in de wok doen. Laat dit mengsel 10 minuten pruttelen. Kook nu de pasta volgens aanwijzing. Voeg 1 kleine pollepel kooknat toe aan de tomaten en zeezout uit de molen. Voeg de pasta toe en voeg nog wat kooknat toe. Schep de pasta en saus goed door elkaar en serveer. Maak af met wat peterselie.

Benfatte is een benaming voor “mislukte” pasta. Pasta die de juiste vorm niet heeft wordt door de pastafabrikant aangeboden als benfatte. Ik gebruik de term voor de talloze aangebroken verpakkingen pasta die in mijn kelderkast staan. Ruimt lekker op. Italianen serveren geen kaas bij dit gerecht: Pecorino of Parmigiano Reggiano is er wel lekker bij.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014