

ROBERTO'S

PURE
ITALIAANSE
KEUKEN
PURA CUCINA ITALIANA

TERRA

INHOUD



LA DOLCE VITA 11

APERITIVO 25

ANTIPASTI 29

- Carpaccio Cipriani* ❖ Klassieke carpaccio 31
- Mozzarella & burrata* 32
- Prosciutto & culatello* 34
- Carne cruda all' albese* ❖ Kalfstartaar met witte truffel 35
- Fritto misto* ❖ Gemengde gefrituurde vis 37
- Finissima di tonno* ❖ Tonijncarpaccio met tonijnsaus 38
- Gamberoni e caponata* ❖ Gegrilde garnalen en geroerbakte groenten 39
- I due baccalà* ❖ Twee recepten voor klipvis 40
- Le pizzette fritte di Sophia Loren* ❖ Kleine pizza's van Sophia Loren 42
- Sarde a beccafico* ❖ Gevulde sardines 43
- Roberto's insalata alle capesante* ❖ Roberto's salade met sint-jakobsschelpen 45
- Insalata ai frutti di mare* ❖ Zeevruchtensalade 46
- Il paté Nino Bergese* ❖ Paté Nino Bergese 49
- Tartara di branzino con salicornia frita* ❖ Tartaar van zeebaars met gefrituurde zeekraal 50

ZUPPE 53

- Minestrone* 54
- Ribollita* ❖ Minestrone met witte bonen 57
- Zuppa di pomodoro* ❖ Tomatensoep 58
- Pappa col pomodoro* ❖ Tomaten-en-broodsoep 59
- Vignarola laziale* ❖ Lentegroentesoep uit Lazio 60

PRIMI PASTE & RISOTTI 65

- Penne alla Norma* ❖ Penne met aubergine en tomatensaus 66
Spaghetti alle vongole ❖ Spaghetti met vongole 69
Spaghetti Don Alfonso ❖ Spaghetti van Don Alfonso 70
Tagliolini al cacao, funghi e gorgonzola ❖ Tagliolini met cacao, champignons en gorgonzola 72
Tortellini alla bolognese ❖ Tortellini met vleessaus uit Bologna 74
Ravioli ossobuco ❖ Ravioli met ossobucovulling 76
Ravioli del Bengodi ❖ Ravioli met kipvulling 78
Risotto alle fragole ❖ Risotto met aardbeien 81
Tagliolini al tartufo ❖ Tagliolini met truffel 82
Ravioli all'astice ❖ Ravioli met kreeftenvulling 84
Risotto alla milanese ❖ Risotto met saffraan 86
Risotto allo scoglio ❖ Risotto met zeevruchten 89

SECONDI DI PESCE 93

- Branzino al sale* ❖ Vis in zoutkorst 94
Sogliola al burro e limone ❖ Zeetong met boter en citroen 97
Pesce spada alla puttanesca ❖ Zwaardvis met pittige saus 98
Orata in acqua pazza ❖ Dorade in 'doldwaas water' 101
Cacciucco alla livornese ❖ Vissoep uit Livorno 102
Calamari o moscardini in umido ❖ Gestoomde calamari of seppia 105
Triglie alla ligure ❖ Ligurische mul 106
Pesce in cartoccio ❖ Vis 'en papillotte' 109
Gamberoni al lardo ❖ Gamba's met spek 110
Coda di rospo al cavolfiore e tartufo bianco ❖
Zeeduivelstaart met bloemkoolpuree en witte truffel 113
Tonno, finocchio, olive nere, rucola e arancia ❖
Tonijn met venkel en een salade van zwarte olijven, rucola en sinaasappel 114
Polpo e ceci ❖ Octopus met kikkererwt puree 117

SECONDI DI CARNE 121

- Brasato al barolo* ❖ Rundvlees gestoomd in barolo 122
Fegato alla veneziana ❖ Lever met uien op zijn Venetiaans 125
Ossobuco ❖ Kalfsschenkel met groenten 126
Cotoletta alla milanese ❖ Gepaneerde kalfskotelet 129
Saltimbocca ❖ Kalfsoester met salie en parmaham 130

- Quaglie all' uva* ❖ Kwartels met druiven 132
Agnello scottadito ❖ Gegrilde lamskoteletjes 134
Anatra all' arancia 'Catharina de' Medici' ❖ Eend met sinaasappel 137
Tagliata di manzo al balsamico ❖ Biefstuk met balsamico 138
Bistecca alla fiorentina ❖ Biefstuk op zijn Florentijns 140
Tournedos alla Rossini ❖ Tournedos Rossini 141

CONTORNI 145

- Purea di patate* ❖ Aardappelpuree 146
Patate al rosmarino ❖ Rozemarijnaardappeltjes 147
Patate bollite al prezzemolo ❖ Gekookte aardappels met peterselie 148
Caponata ❖ Geroerbakte groenten 149
Spinaci saltati all'aglio e limone ❖ Gesauteerde spinazie met olie en citroen 150
Peperonata ❖ Gestoofde paprika's 151
Friarielli ❖ Raapstelen 152
Polenta biancoperla ❖ Polenta van witte maïs 153
Funghi trifolati ❖ Gebakken champignons met knoflook en peterselie 154
Fagioli nel fiasco ❖ Bonen uit de fles 155
Verdure d'estate ❖ Geroosterde zomergroenten 156
Radicchio alla brace ❖ Gegrilde radicchio 157

FORMAGGI 158

DOLCI 160

- Tiramisù* ❖ Klassieke tiramisù 162
Crepes Cipriani ❖ Crêpes met banketbakkersroom 164
Tortino al cioccolato ❖ Warm chocoladetaartje 165
Cassata 167
Pere al campari ❖ Peren met campari 168
Panna cotta ❖ Roomtoetje 169
Gelati ❖ Ijs 170
Granite ❖ Granita 171
Soufflé leggero al lamponi ❖ Lichte soufflé met frambozen 172
Fragole al Galliano ❖ Aardbeien met Galliano 173

Register 174





Bertolotti

Bertolotti

RO
2007
MILASETTI

Bertolotti
18

APERITIVO



EEN ITALIAANSE MAALTIJD BEGINT ALTIJD met een aperitief (bijvoorbeeld crodino, aperol spritz, campari soda of zelfs birra artigianale). Mensen komen binnen vanuit hun werk of na een drukke dag. Ze zijn dan in hun hoofd nog te veel bezig met de afgelopen dag. Het werk, de druk en de beslommeringen moeten ze vergeten

om optimaal van de maaltijd te kunnen genieten. Een aperitief met een beetje alcohol geeft de noodzakelijke 'change of mind'. Na een minuut of tien gaat het aperitief zijn werk doen, de deuren naar het sociale leven worden geopend en het genieten van de maaltijd kan beginnen.









PROSCIUTTO STAGIONATO
**bachchio
nero**

ANTIPASTI



NA HET APERITIEF KOMEN DE ANTIPASTI op tafel. Fritto misto met salsa verde, gegrilde aubergines en paprika's, insalata caprese met mozzarella die bij Roberto's tweemaal per week rechtstreeks uit Italië wordt ingevlogen en natuurlijk een plank vol vleeswaren. Daarop onder andere gedroogde venkelsalami, verschillende soorten prosciutto en een overheerlijk mortadella met truffel. De meest beroemde antipasto is carpaccio en

rondom dat gerecht handhaven we bij Roberto's een zeer rigide standpunt. Carpaccio mag alleen carpaccio heten als deze is gemaakt van dingesneden runderlende en niets anders. Erbij komt altijd vers gebakken brood op tafel. Bij Roberto's beginnen we om vier uur 's middags met het bakken van het brood. Rond etenstijd heeft het brood dan de perfecte structuur. Het is precies op de juiste temperatuur en knapperig vers.



CARPACCIO CIPRIANI

KLASSIEKE CARPACCIO

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN (VLEES)

- ❖ 360 g lendenbiefstuk aan één stuk
 - ❖ vers gemalen zeezout
 - ❖ vers gemalen zwarte peper
- ❖ een scheutje olijfolie van heel goede kwaliteit

INGREDIËNTEN (SAUS)

- ❖ 1 eidooier
- ❖ ½ theelepel mosterd
- ❖ zout & peper
- ❖ 100 ml zonnebloemolie
- ❖ 100 ml olijfolie
- ❖ het sap van een ¼ citroen
- ❖ 1 theelepel worcestersaus

Koop vlees van goede kwaliteit. Het vlees van koeien die gras hebben gegeten, is magerder dan vlees van dieren die graan kregen, en zorgt dus voor een lichtere en vers smakende carpaccio.

Maak de biefstuk goed schoon door al het vet en de rugzeen te verwijderen. Snijd het vlees met de hand zo dun mogelijk. Als je een heel scherp mes hebt, kun je waarschijnlijk plakken van 3-4 mm snijden.

Leg elke plak tussen een vel bakpapier en een vel plasticfolie. Sla het vlees met de achterkant van een zwaar mes plat tot 2 mm. Daarmee breek je de vezels van het vlees enigszins.

Schik de vers gesneden en platgeslagen carpaccio op een schaal. Dek af met plasticfolie en bewaar deze in de koelkast tot het moment van serveren.

Klop voor het maken van de saus de eidooier en de mosterd met een garde. Voeg een beetje zout en peper toe.

Giet al kloppend de olie erbij, aanvankelijk heel langzaam. Blijf kloppen totdat zich een dikke mayonaise heeft gevormd.

Breng op smaak met het citroensap en de worcestersaus.

Maak de mayonaise iets dunner door een beetje water toe te voegen. De saus moet de vloeibaarheid hebben van de verf die Jackson Pollock op zijn schilderijen liet druppelen.

Haal de carpaccio uit de koelkast en bestrooi met het zeezout en de zwarte peper. Wacht 1 minuut zodat het vlees het zout kan opnemen.

Besprenkel de carpaccio met een paar druppels olijfolie, waardoor het gerecht smakelijker en interessanter wordt.

‘Beschilder’ de carpaccio à la Jackson Pollock met de mayonaise: niet te weinig en niet te veel.

Sprenkel er nog enkele druppeltjes olijfolie over zodat de carpaccio glanst bij het licht van de eetkamer. Je maakt immers een schilderij!

MOZZARELLA & BURRATA

INGREDIËNTEN

- ❖ 500 g mozzarella of burrata
- ❖ 500 g rijpe tomaten
 - ❖ zeezout
 - ❖ extra vergine olijfolie
 - ❖ basilicum (eventueel)
- ❖ gedroogde oregano (eventueel)
- ❖ voor burrata: rucola, citroen en crostini

WIJNTIPS

Drink bij mozzarella een Campaanse witte wijn, de greco of fiano, of de fantastische falanghina, een van de oudste druivensoorten in Italië. Persoonlijk houd ik zeer van de sterk vercommercialiseerde, maar soms uitstekende lacryma christi van de druiven die op de hellingen van de Vesuvius groeien.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

Mozzarella moet lekker zijn en smaken zoals verse, volle melk. Burrata is zelfs nog romiger en komt het best tot zijn recht in gezelschap van sterke smaken zoals rucola en citroen.

Vergeet alle foto's die je ooit hebt gezien van insalata caprese. Serveer, als je goede mozzarella in handen hebt, deze in zijn geheel aan tafel en snijd hem pas als je gaat eten. Het gaat namelijk om de versheid van de wei binnenin. Die maakt de mozzarella smakelijk en lekker. Je maakt toch ook niet een half uur voordat je gasten arriveren een fles champagne open, waardoor zij het ultieme moment van het poppen van de kurk missen! Serveer de mozzarella met de in plakjes gesneden tomaten die je met zeezout en olijfolie op smaak hebt gebracht. Basilicumblaadjes zijn prima, maar niet van wezenlijk belang. Gedroogde oregano van goede kwaliteit doet het ook goed of gebruik helemaal geen kruiden. Burrata heeft zo'n rijke, volle smaak dat je die beter kunt serveren op knapperige toast (crostini), met een paar blaadjes rucola en een druppel citroen.