

Tortellini



Bijgerecht

pasta

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 250 gram tortellini
- 4 el pijnboompitten even in droge koekenpan roosteren tot ze iets bruinen
- 100 gram verse pesto
- 30 gram rucola
- 50 gram Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

1. Tortellini op laag vuur in ruim water met zout beetgaar koken en afgieten. Enkele eetlepels kookvocht opvangen.
2. Tortellini in warme schaal mengen met pesto en enkele eetlepels kookvocht. Rucola in grove stukken scheuren en door tortellini scheppen. Kaas raspen of schaven en over tortellini strooien.

Tenslotte

Tortellini is net zoals ravioli een pasta met een vulling. Over het ontstaan van tortellini bestaan legendes en mythes. Maar een ding is zeker: tortellini is een heerlijke pasta. In het Italiaanse Bologna eet men tijdens het kerstdiner traditioneel tortellini. Tortellini is al oud: volgens een legende is de pasta afkomstig van een banketbakkersleerling die hem maakte uit liefde voor de vrouw van zijn baas. Toen hij haar door het sleutelgat bespiedde, kon hij alleen haar navel zien. De tortellini was een eerbetoon aan haar zo perfect geschapen navel. Volgens een ander verhaal zou tortellini zijn vorm aan de navel van Venus te danken hebben. Maar maakt het uit of de begeerde navel van de bakkersvrouw of van Venus is? Tortellini is gedroogd en vers met allerlei vullingen in het koelvak van de supermarkt te vinden. Diegenen die het zelf willen maken hebben eigenlijk wel een pastamachine nodig. Een traditionele vulling is die met kaas óf met kalfsgehakt, rauwe ham en mortadella, maar er zijn vullingen met kaas. En er is een groen variant. Overgoten met een simpele tomatensaus maakt dit al een heerlijk gerecht. Wil je het toch eens proberen ga dan naar de website: www.pastamaken.nl en je vind daar alle informatie. Voor **Tortellini met groenten** snijdt je een rode, groene en gele paprika en 1 rode ui in stukjes van ongeveer 2 bij 2 centimeter, snijd 1 prei in dikke ringen, halveer 150 gr cherrytomaatjes en snijd 5 tenen knoflook in plakjes. Ris de blaadjes van 4 takjes tijm. Giet olijfolie in een braadslee, doe dit alles erin en hussel het met zout door elkaar. Meng 350 gr kippengehakt met zout, peper, 3 el fijngehakte platte peterselie, paneermeel en 50 gr geraspte Parmezaanse kaas. Kippengehakt is vetter en plakt meer dan rundergehakt, dus het verwerkt ietsje lastiger. Rol er toch balletjes van, formaat grote knikker en leg ze op de groenten. Zet het geheel een half uur in de oven op 200 graden. Als je droge supermarkttortellini gebruikt, heb je nu waarschijnlijk 2 pakken van 250 gram. Je hebt niet alles nodig, maar wat je overhoudt, kun je invriezen. Kook gaar volgens aanwijzing op de verpakking. Meng de tortellini met de groenten en de gehaktballetjes en serveer meteen. Voor **Tortellini met ricotta** meng je met een vork 400 gr ricotta, sap en schil van 2 citroenen, 1 flinke handvol Parmezaanse kaas door elkaar en breng het mengsel met zout en peper op smaak. Kook 250 gr verse tortellini volgens de gebruiksaanwijzing. Verhit een grote koekenpan, doe 2 flinke klonten boter en 1 flinke handvol salie erbij. Laat de salie bakken tot die krokant is en de boter schuimt, maar nog niet verkleurd. Doe de uitgelekte tortellini erbij en knijp er naar smaak citroen over uit. Serveer meteen en strooi er royaal Parmezaanse kaas over. Tot slot **Tortellini Bouillon**. Dop 500 gr verse tuinbonen (peulen tussen handen open drukken en met duim erwtjes eruit rissen). Met aardappelmesje sneetje in elke tuinboon maken en groene boontje uit stugge, grauwe velletje drukken (= 'dubbel doppen') of eventueel 350 gr diepvries tuinboontjes. In soeppan 1 liter water aan de kook brengen. Twee kippen- of groentebouillontabletten erboven verkruiden. 125 gr tortellini met kaasvulling in de bouillon in 10-12 min. beetgaar koken. Na 5 minuten tuinbonen toevoegen. Af en toe doorroeren. Half zakje verse muntblaadjes op elkaar leggen en met scherp mes in flinterdunne reepjes snijden. Bouillon op smaak brengen met 2-3 el citroensap, zout en eventueel peper. Soep in vier diepe borden scheppen en muntreepjes erover strooien. Lekker met knapperige ciabattabrood.