



Inhoud

1	Een mythisch eiland
13	Antipasti
87	Verdure Groenten
161	Cuscus e zuppa Couscous en soep
177	Pasta
247	Pesce Vis
309	Carne Vlees
337	Dolci Desserts
418	Dank
420	Register



Calamari fritti

Gebakken pijlinktvis

Toen ik eens in de keuken stond van het restaurant van mijn vriend Vittorio in Porto Palo, zei hij: ‘Maak eens wat calamari fritti voor me.’ Dus ik sneed de inktvis plichtsgetrouw in ringen, bestoof ze met bloem en liet ze in de frituurpan glijden; legde een stuk keukenpapier in een vergiet, en toen de calamaringen goudbruin waren, schepte ik ze uit de olie op het keukenpapier om ze uit te laten lekken, wat ik altijd doe als we bij de Locanda iets frituren. Vittorio keek naar me alsof ik van een andere planeet was gekomen:

‘Wat doe je?’

‘Ik laat hem uitlekken, zodat de mensen niet te veel olie hoeven te eten.’

‘Dit is geen restaurant met een Michelinster,’ zei hij. ‘Mensen houden van olie. Daarom eten ze gefrituurde vis.’

En toen strooide hij Trapani zeezout, dat wat vochtig is en ook grauw, over de vis, hij smeedt het er letterlijk overheen – vingers in de pot en hup – zodat je de korrels kon zien. Toch smaakten zijn gerechten nooit te zout, omdat de kwaliteit van het zout zo geweldig is; dat maakt de calamari fritti totaal anders.

Voor 4 personen

circa 400 g bloem

500 g calamari, schoongemaakt, in ringen of repen

plantaardige olie om te frituren

zeezout

fijngesneden bladpeterselie

Zet een bord met de bloem klaar. Wentel de calamari-ringens erdoor en schud het teveel eraf. Vul een diepe pan tot niet hoger dan eenderde met olie. Verhit hem tot 180 °C. Als u geen keukenthermometer hebt, kunt u er wat broodkruimels in laten vallen, als ze direct flink sissen is de olie heet genoeg. Frituur de calamari goudbruin, bestrooi ze met zout en peterselie.

Insalata di broccoli, mandorle e peperoncino

Broccolisalade met amandelen en chilipeper

Voor 4 personen

200 g hele blanke amandelen

zeezout

2 struiken broccoli, in roosjes

2 eetlepels chiliolie (blz. 63)

1 eetlepel knoflookolie (blz. 60)

50 ml Giorgio's dressing (blz. 64)

2 verse chilipepers (1 rode en 1 groene), in smalle reepjes

Verhit de oven tot 180 °C.

Verdeel de amandelen in een enkele laag op een bakplaat en rooster ze circa 8 minuten in de oven. Als het een enkele laag is, hoeft u ze niet om te schep-
pen. Houd de amandelen in de gaten, ze kunnen ineens te donker zijn. Haal de amandelen als ze goudbruin zijn uit de oven en hak ze grof.

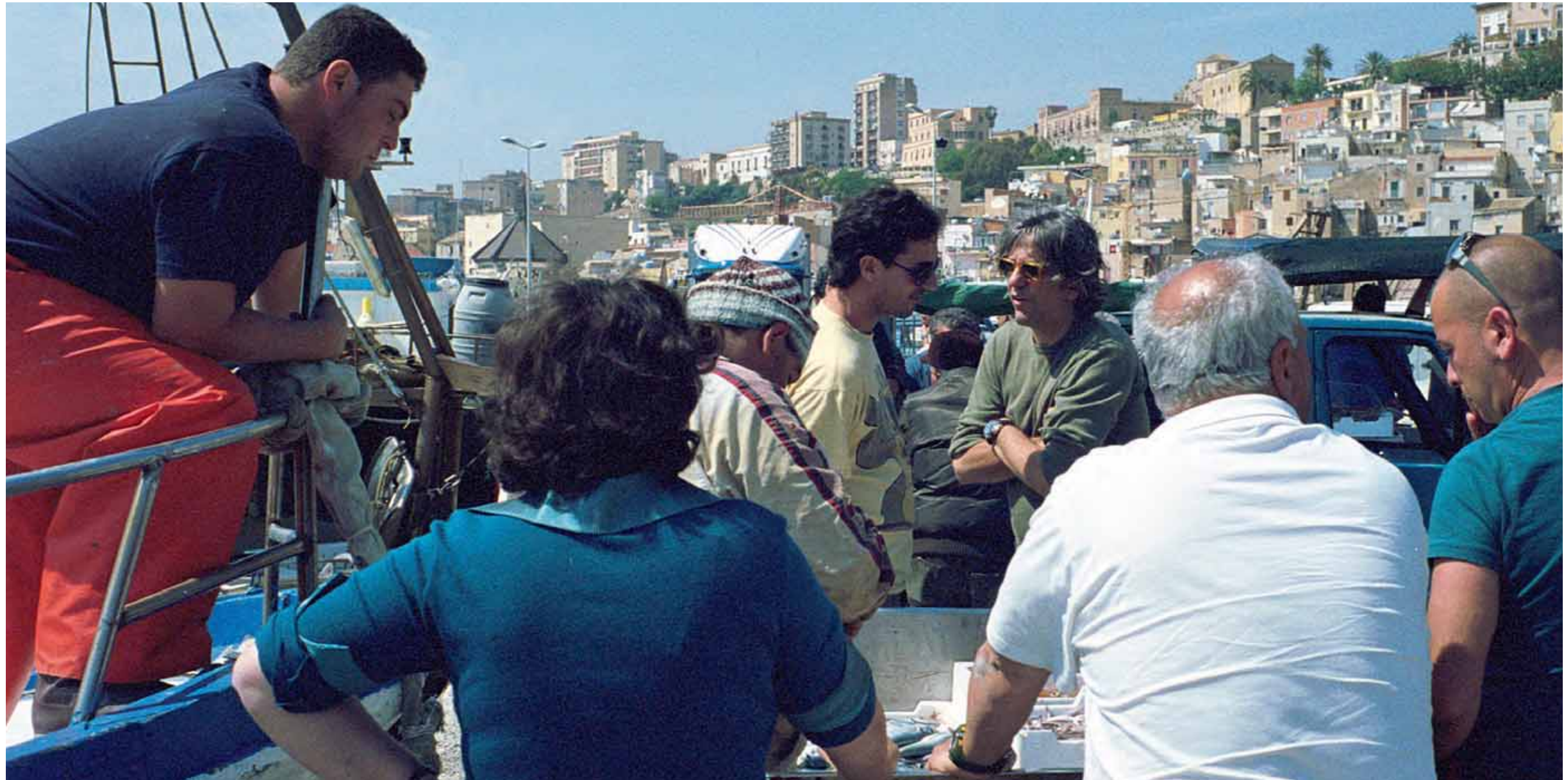
Breng een pan met gezouten water aan de kook en blancheer de broccoli 2-3 minuten afhankelijk van hoe groot de roosjes zijn. Giet ze af, doe ze in een kom met ijskoud water om het kookproces te stoppen en ze mooi groen te houden.

Laat de broccoli op keukenpapier uitlekken. Doe de chili- en knoflookolie in een pan en verhit ze tot de stukjes knoflook gaan kleuren, schep nu de broccoli erdoor tot de roosjes heet zijn. Schud alles in een schaal en meng de dressing en de reepjes chilipeper erdoor, bestrooi de salade met de amandelen. Serveer hem op kamertemperatuur.



Cuscus e zuppa

Couscous en soep



Kaas te paard

Op Sicilië komt u vaak recepten tegen die caciocavallo voorschrijven, maar die kaas is buiten het eiland lastig te vinden omdat hij verrassend genoeg van koemelk wordt gemaakt. En aangezien er niet veel runderen op Sicilië zijn, is de productie klein. De naam caciocavallo betekent 'kaas te paard'. Deze kaas hoort tot de groep van de kneedkazen (kazen met *pasta filata*), net als mozzarella. Ze krijgen de vorm van plompe buideltjes met een gelige korst en worden met een touwtje dichtgebonden. De naam schijnt te maken te hebben met de oude gewoonte om ze in de rijpingskelders steeds met twee tegelijk over een balk te hangen als de zadeltassen op een paard.

De kaas smaakt een beetje zoals provolone en is in het begin heel licht en romig, maar naarmate hij langer rijpt (tot twee jaar), wordt hij harder, pittiger en zilter, en uiteindelijk kunt u hem ook raspen.

Buiten Sicilië adviseren de meeste recepten om in plaats daarvan pecorino van schapenmelk te nemen. Ik heb ontdekt dat er op Sicilië wel degelijk een harde schapenkaas in de vorm van een trommel bestaat. De wrongel daarvan wordt in een rieten mand geperst. Deze verse, jonge kaas wordt in die fase niet gezouten en heet *tuma*. Hij wordt traditioneel op smaak gebracht met peperkorrels, maar tegenwoordig vaak ook met chilipeper of rucola. Als hij een paar weken heeft gerijpt, wordt hij voor het eerst licht gezouten en heet hij *primosale*. Daarna wordt hij opnieuw gezouten en rijpt hij totdat de korst bruin is. Dan heet hij pecorino. Siciliaanse pecorino smaakt erg sterk en zout, heel anders dan de pecorino uit andere delen van Italië. Soms wordt hij ook wel *canestrato* genoemd, wat is afgeleid van het woord *canestro* (mand); de mand laat namelijk een mooi patroon in de korst achter. Een andere aanduiding voor deze kaas is *tumazzu di piecura*, want *tumazzu* is de algemene aanduiding voor een oude kaas van koe- of schapenmelk. Het is dus één kaas in drie verschillende rijpingsfasen en met vijf verschillende namen.

Caciocavallo



Caciocavallo



Capretto (o agnello) con acciughe, rosmarino e limone
Gebraden jonge geit (of lam) met ansjovis, rozemarijn en citroen

Voor 4 personen

4 eetlepels bloem
1 kg geitenlam of lamsvlees, in flinke stukken (6 x 6 cm)
zeezout en versgemalen zwarte peper
150 ml plantaardige olie
20 cherrytostomaatjes
1 venkelknol, in vieren
1 rode paprika, in vieren, zaadlijsten verwijderd
3 sjalotten, gehalveerd
1 aubergine, in dikke plakken
1 courgette, in dikke plakken
4 grote verse milde rode chilipepers
olijfolie

Voor de saus:

6 tenen knoflook
8 ansjovisfilets op olie, uitgelekt
de naalden van 1 bos rozemarijn
200 ml droge witte wijn
200 ml wittewijnazijn
50 ml extra vergine olijfolie
geraspte schil en sap van 2 citroenen

Verhit de oven tot 165 °C.

Wrijf voor de saus de knoflook in een vijzel met een stamper fijn, voeg de ansjovis toe en wrijf ook deze fijn. Doe de rozemarijnnaalden erbij en wrijf alles tot puree. Roer er witte wijn, azijn, olijfolie en citroensap en -rasp door.

Strooi de bloem op een bord. Bestrooi het vlees met zout en peper en wentel het door de bloem; schud het teveel eraf. Verhit de plantaardige olie in een braadslee op het fornuis en braad het vlees rondom bruin. Voeg de saus toe, dek de braadslee af met aluminiumfolie en zet hem in de oven. Braad het vlees 20 minuten, haal de folie eraf en braad het nog 25 minuten tot het gekarameliseerd is. Keer het vlees na 15 minuten om en zorg ervoor dat de saus niet verbrandt en bitter gaat smaken – doe er als het te droog wordt nog wat water bij. Verdeel als u de folie van het vlees hebt gehaald alle groenten en de hele chilipepers op een bakplaat. Bestrooi ze met zout en peper, sprenkel de olijfolie erover en schuif de bakplaat bij het vlees in de oven.

Leg het vlees als het klaar is op een verwarmde schaal, schik de geroosterde groenten eromheen en giet de saus erover.

Granita al cocomero

Watermeloengranita

Voor 6 personen

1 watermelon
50 g sinaasappelsap
250 g fijne kristalsuiker
30 g citroensap

Schil de watermelon, snijd het vruchtvlees in stukken en pureer ze in een blender. Druk de puree door een zeef. U hebt 800 gram sap nodig.

Verwarm het sinaasappelsap in een pan en roer de suiker erdoor tot hij is opgelost. Neem de pan van het vuur, laat het sap afkoelen en roer het watermelon- en citroensap erdoor.

Giet het ijsmengsel in een diepvriesdoos en zet het in de vriezer. Haal het er elke 10 minuten uit om de ijsmassa door te roeren tot er ijskristallen ontstaan. Bewaar de *granita* tot het opdienen bij -8 °C, maar niet langer dan 3 dagen, omdat hij anders lelijke witte plekken krijgt en zijn verse smaak en aroma verliest.

Granita al mandarino

Mandarijnengranita

Voor 6 personen

900 g mandarijnensap (van circa 1½ kg mandarijnen)
250 g fijne kristalsuiker

Verwarm 100 gram mandarijnensap in een pan en roer de suiker erdoor tot hij is opgelost. Neem de pan van het vuur, laat de inhoud afkoelen en roer het overgebleven sap erdoor.

Giet het ijsmengsel in een diepvriesdoos en zet het in de vriezer. Haal het er elke 10 minuten uit om de ijsmassa door te roeren tot er ijskristallen ontstaan. Bewaar de *granita* tot het opdienen bij -8 °C, maar niet langer dan 3 dagen, omdat hij anders lelijke witte plekken krijgt en zijn verse smaak en aroma verliest.

