



Pasta alla Bussara

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Italie (Triëst)

Gang: Hoofdgerecht / Tussengerecht

Hoeveelheid: 2 als hoofdgerecht / 4 als tussengerecht

Tijd: 45 minuten bereiding + 30 minuten rusten

Ingrediënten wit pastadeeg:

- **100 gram semola rimacinata (fijne durumtarwegries)**
- **1 ei**

Ingrediënten zwart pastadeeg

- **100 gram semola rimacinata**
- **1 ei**
- **6 gram inktvisinkt**

Ingrediënten saus

- **20 grote tijgergarnalen**
- **2 tenen knoflook**
- **1 el zoet paprikapoeder**
- **1 mespunt cayennepeper**
- **150 ml droge witte wijn**
- **10 gram platte peterselie**
- **1 blik pomodorini (a 400 gram)**
- **waterkers**
- **zout**
- **extra vergine olijfolie**

Bereiding wit pastadeeg:

- Stort de semola op het werkblad en maak een kuiltje in het midden. Breek het ei hierin en klop het voorzichtig los met een vork terwijl je geleidelijk steeds meer semola opneemt.
- Wanneer het deeg samenkomt, kneed je het krachtig gedurende 10 tot 15 minuten tot een soepel, elastisch en egaal deeg.
- Vorm een bal, wikkel in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

Bereiding zwart pastadeeg:

- Maak opnieuw een kuiltje in de semola. Voeg het ei en de inktvisinkt toe en werk beide ingrediënten geleidelijk door de bloem.
- Kneed het deeg vervolgens 10 tot 15 minuten tot een diepzwart, soepel en homogeen deeg.
- Vorm een bal, wikkel in vershoudfolie en laat eveneens 30 minuten rusten.

Bereiding van de Bussara-saus:

- Spoel de garnalen onder koud stromend water.
- Houd vier garnalen apart voor de afwerking.
- Verwijder van de overige garnalen de koppen en schalen. Bewaar deze zorgvuldig; zij vormen de basis van de saus.
- Maak een inkeping langs de rugzijde van de gepelde garnalen en verwijder het darmkanaal.
- Verhit een royale scheut olijfolie in een ruime pan.
- Pel en kneus de knoflooktenen licht. Fruit deze ongeveer één minuut tot ze hun aroma afgeven.
- Voeg het paprikapoeder en de cayennepeper toe en roer direct door.
- Voeg vervolgens de garnalenkoppen en schalen toe en bak deze enkele minuten krachtig aan. Druk de koppen regelmatig aan met een houten lepel zodat de aromatische sappen vrijkomen.
- Blus af met de witte wijn en laat het geheel tot ongeveer de helft inkoken.
- Zeef de saus boven een schone pan en druk daarbij stevig op de schalen zodat alle smaak behouden blijft.
- Voeg de pomodorini en fijngehakte peterselie toe en breng op smaak met zout.
- Laat de saus circa 20 minuten zacht pruttelen zonder deksel.
- Voeg de gepelde garnalen gedurende de laatste 4 tot 5 minuten toe zodat ze net gaar blijven.
- Bak ondertussen de vier achtergehouden garnalen kort afzonderlijk in een beetje olijfolie voor de garnering.

Bereiding van de pasta:

- Rol beide deegsoorten met een pastamachine of deegroller uit tot dunne lappen van ongeveer 1 millimeter dik.
- Bestuif licht met semola en snijd tot fijne spaghetti'slierten of tagliolini.
- Breng twee ruime pannen gezouten water aan de kook.
- Kook de witte en zwarte pasta afzonderlijk gedurende ongeveer 2 tot 3 minuten tot perfect al dente.
- Laat uitlekken.

Serveren:

- Verdeel beide pastasoorten losjes over voorverwarmde borden zodat het contrast tussen zwart en wit mooi zichtbaar blijft.
- Lepel de Bussara-saus royaal over de pasta en verdeel de garnalen gelijkmatig.
- Werk elk bord af met een gebakken hele garnaal, enkele blaadjes waterkers en eventueel een extra vleugje fijngehakte peterselie.
- Een gerecht dat de maritieme ziel van de Adriatische kust prachtig weerspiegelt: zoete garnalen, krachtige schaaldierensaus, frisse kruiden en zijdezachte verse pasta.

Buon appetito!