



24 Cucina

Italiaanse recepten voor
studenten door studenten

giugno 2020

24 Cucina con LTC

Ricetta di **Lili**

Citroen- cheesecake



Preparazione 30 minuti

Nel forno 50 minuti + 30 minuti

Nel frigo almeno 90 minuti

Dosi per 8-10 persone

Ingredienti

- 200 g digestive koekjes
- 100 g boter + extra om in te vetten
- 500 g roomkaas (of zuivelspread naturel)
- Rasp van 2 citroenen
- Sap van 1 citroen
- 175 g kristal- of rietsuiker
- 3 eieren
- 4-5 eetl. *Lemon curd**
- Plastic afsluitbare zak
- Handmixer
- Springvorm (Ø 23 cm)

Preparazione

1. Verhit de oven tot 160 °C. Vet de rand van springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier.
2. Doe de koekjes in de plastic zak en sla ze tot kruimels met een dreegroller of een ander zwaar voorwerp.
3. Smelt de boter in een pannetje en meng de koekkruimels er goed door.

4. Druk de boterige kruimels stevig aan op de bodem van de springvorm. Strijk het geheel glad met de achterkant van de lepel.
5. Klop met een handmixer de roomkaas, citroenrasp, citroensap en suiker tot een glad geheel.
6. Giet het mengsel in de springvorm en bak in de oven voor 50 minuten. De vulling moet stevig zijn, maar mag een beetje 'schudden' in het midden.
7. Laat de taart afkoelen in de oven met de ovendeur een klein beetje open. Als hij helemaal afgekoeld is kan hij in de koelkast om een paar uur op te stijven.

Altro

**Lemon curd* (een Engelse jam) kan je eventueel over de taart smeren. Zelf vind ik het een lekkere toevoeging want het maakt de *cheesecake* lekker zoet en geeft het een extra citroensmaak!

Tip! In plaats van *Lemon curd*, kan je ook verse bosbessen met een lepel bij stap 5 toevoegen.

Ik zelf ben een grote kaas liefhebber en een grote zoetekauw vandaar dat ik met jullie mijn favoriete bakrecept deel. Daarnaast heb ik veel complimenten gekregen voor dit recept en durfde het daarom met jullie te delen. **Laat het me weten wat jullie ervan vinden!**

24 Cucina con LTC

Ricetta di Lili (2)

Pasta all'arrabbiata



Preparazione 40 minuti

Dosi per 2 persone

Ingredienti

- Scheut olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 of 2 rode pepers (met of zonder zaadlijst)
- 5 gepelde tomaten
- 150 g pasta (penne)
- Peterselie
- Parmezaanse kaas

Preparazione

1. Om de tomaten te pellen, snijd dunne lijnen in de tomaat. Leg de tomaten in een kom en doe er kokend water bij. Laat het weken voor ongeveer 5-10 minuten.
2. Verwarm een koekenpan en doe er een scheut olie in. Snijd ondertussen de knoflook en de rode peper(s). Doe het in de pan en fruit het op laag vuur.
3. Pel de tomaten en snijd ze in partjes. Voeg ze vervolgens toe aan de knoflook en de peper. Laat het voor 30 min staan op laag (of middellaag) vuur.
4. Zet ondertussen water voor de pasta op en kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzingen.

5. Om de saus te maken, kun je de tomaten een beetje prakken met een polepel. Voeg er daarna zout en peper toe.
6. Als de pasta klaar is, giet het af en voeg het toe aan de tomatensaus.
7. Serveer het op (diepe) borden en strooi de peterselie (en parmezaanse kaas) over de pasta.

Altro

Bekijk mijn video op onze website. Je kunt hier ook zien dat ik dit recept heb gecombineerd met het recept “melanzana ripiena”.

24 Cucina con LTC

Ricetta di Lili (3)

Melanzana ripiena



Preparazione 15 minuti

45 minuti nel forno

Dosi per 2 persone

Ingredienti

- 1 aubergine
- 1 tomat
- 1 mozzarella
- Olijfolie
- 2-3 el pesto
- Zout en peper
- Bakpapier

Preparazione

1. Verwarm de oven voor op 200° C. Snijd plakken van 1 cm in de aubergine, MAAR snijd de aubergine niet door.
2. Leg bakpapier op de bakplaat. Leg daarna de aubergine op de bakplaats en besprenkel met olie. Zorg ervoor dat er tussen de plakken ook olijfolie komt. Doe het vervolgens voor 35 minuten in de oven.
3. Snijd de mozzarella en de tomaten in plakjes.
4. Haal de aubergine uit de oven en laat het kort afkoelen. Doe vervolgens de mozzarella en tomat om de beurt tussen de aubergine.
5. Doe de pesto over de aubergine en vervolgens wat zout en peper.

6. Doe het nog voor ongeveer 10 minuten in de oven.

24 Cucina con LTC

Ricetta di Daan

Limoncello



Preparazione 30 minuti

Dosi per 10 persone

Ingredienti

- 6 citroenen
- 750 ml wodka
- 225 gram suiker
- 450 ml water

Preparazione

1. Week de citroenen in koud water en droog ze daarna goed af
2. Schil de citroenen in reepjes. Let erop dat je niet de witte laag mee schilt, want die geeft een bittere smaak aan de limoncello.
3. Doe de schillen in een afsluitbare weckpot en voeg hier de wodka aan toe. Schud de pot goed door en zet deze op een droge en koele plek voor 20 dagen.
4. Laat na 20 dagen de suiker oplossen in kokend water en laat dit weer afkoelen. Voeg het daarna toe aan de inhoud van de weckpot en zeef daarna de citroenschillen eruit.
5. Giet de limoncello in flessen en laat dit nog 1 tot 2 weken intrekken.

24 Cucina con LTC

Ricetta di Manon van Vegten

Risotto con funghi, pisi e prosciutto



Preparazione 45 minuti

Dosi per 4 persone

Ingredienti

- 400 gr risottorijst
- 100 ml witte wijn
- Champignons voor risotto (bij AH verkrijgbaar, kies anders voor champignons die jij lekker vindt)
- Hamblokjes (net zoveel als jij erin wilt)
- Tuinerwtjes (net zoveel als jij erin wilt)
- ≈ 50 gr parmigiano reggiano
- ≈ 30 gr boter
- 1 ui
- 1 groente bouillonblokje
- ≈ 1 l water
- Olie

Preparazione

1. Snipper het uitje fijn en fruit hem in een hapjespan met een beetje olie.
2. Meng het bouillonblokje met het water en warm dit op (let op: het hoeft niet te koken).

3. Voeg de risottorijst aan de ui toe en wanneer de rijstkorrels glazig worden, giet je de witte wijn erbij.
4. Wanneer de wijn volledig opgenomen is, voeg je met een pollepel een schep bouillon bij de rijst.
5. Wanneer het vocht volledig door de rijst is opgenomen, voeg je nog een pollepel bouillon toe (op middelmatig vuur is het beste). Herhaal deze stap voor ongeveer 30 min.
6. Snijd ondertussen de champignons en gooi deze met een beetje olie in een andere pan. (Als je de speciale champignons voor risotto van AH hebt, voeg dan de kruidentakjes toe en laat deze 3 à 4 minuten meetrokken, haal de kruidentakjes er vervolgens uit.)
7. Proef af en toe de risotto om te kijken of hij goed is. Wanneer hij nauwelijks nog een 'bite' heeft is hij goed.
8. Voeg aan de risotto de boter en de parmigiano reggiano toe voor een nog smeuïgere risotto.
9. Voeg als laatste de champignons, de hamblokjes en de tuinerwtjes toe en laat deze nog even kort meewarmen.
10. Buon appetito!

24 Cucina con LTC

Ricetta di Annelotte Franke

Insalata di Riso Venere con tonno



Preparazione 35 minuti di cottura + 10 minuti di preparazione

Dosi per 6 persone

Ingredienti

- 500 g Riso Venere (Riso Gallo Nero)
- Pomodorini
- Pomodori secchi sott'olio

- 1-2 scatole di tonno all'olio d'oliva
- Olive taggiasche
- 1-2 Burrata di bufala
- Sale, pepe, olio d'oliva e basilico a proprio piacimento

Preparazione

1. Cuocia il Riso Venere per 35 minuti e lascilo raffreddare.
2. Metta il riso in una scodella.
3. Lavi i pomodorini sotto acqua, divida tutti i pomodorini a metà e li aggiunga al riso.
4. Unisca il tonno all'olio d'oliva, i pomodorini secchi e le olive taggiasche al riso.
5. Strappi la burrata di bufala a pezzi e unisca al riso.
6. Aggiunga a proprio gusto il sale, il pepe, l'olio d'oliva e mescoli tutti gli ingredienti.
7. Divida tra i piatti e guarnisca con il basilico.

Altro

Veloce, ma molto gustoso! Consiglio: Se non hai bisogno di 6 porzioni, si può comunque cuocere l'intero pacco di riso in una volta e congeli il riso in porzioni. Per una prossima volta si deve solo scongelare il riso e aggiungere gli altri ingredienti. Buon appetito!

24 Cucina con LTC

Ricetta di Violette

Pardulas



Preparazione 40 minuti

Dosi per 10-12 persone

Ingredienti

La sfoglia

- 800 g farina tipo 00
- 3 albumi
- 1 Cc strutto
- 1 pz sale marino

Il ripieno

- 1 k Ricotta di pecora
- 200 g farina tipo 00
- 1 pz zafferano
- 1 uova
- 3 tuorli
- Scorza di arancia
- Scorza di limone

La decorazione

- Miele (quanto basta)
- Confettini colorati (opzionale)

Preparazione

1. Prima comincia a preparare il ripieno. Mescola in una ciotola o una terrina tutti gli ingredienti menzionati sotto *Per il ripieno* fin quando il composto è omogeneo.

2. Poi la sfoglia: aggiunge un po' d'acqua di calore moderato con la farina, dopo aggiunge un albume alla volta e poi lo strutto e il sale. Impasta la sfoglia così che ottiene un impasto elastico. Usa il mattarello per creare una sfoglia sottile e tagliala in forme circolari con un diametro di 8 a 10 centimetri.
3. Mette su ogni forma circolare una pallina di ricotta e alza l'orlo dell'impasto intorno al ripieno per creare un orlo. Poi chiudetelo dei pizzichi per ottenere la forma giusta (vede l'immagine). Posa le pardulas su un recipiente metallico con carta forno su di esso.
4. Il forno deve già essere caldo e dopo si può cuocerle in forno a 180 ° per 30 minuti, fino a doratura.
5. Una volta pronte, fatele raffreddarsele, aggiunge il miele e i confettini colorati.

Altro

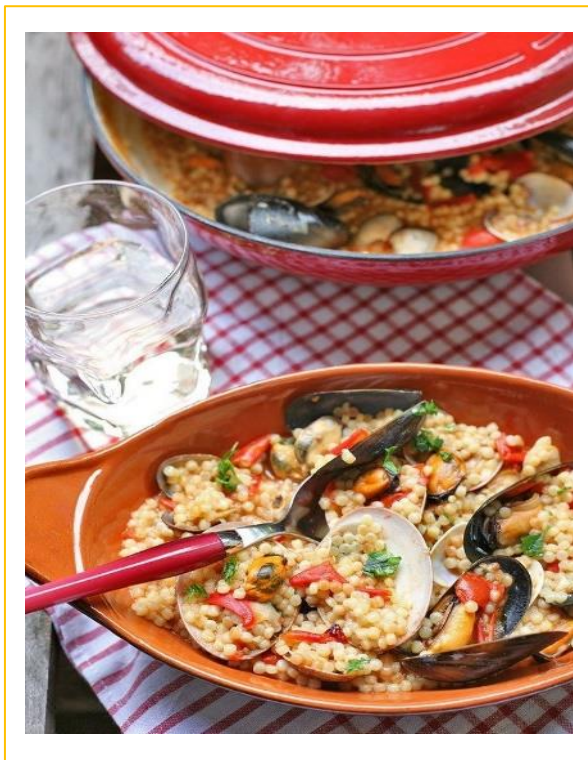
Si può sostituire il miele per spennellare le pardulas con un tuorlo d'uovo, prima che si mette nel forno.

Gode delle sue pardulas a Pasqua!

24 Cucina con LTC

Ricetta di Violette (2)

Fregula con frutti di mare



Preparazione ... minuti

Dosi per 3 persone

Ingredienti

- 250 g di regola sarda
- 1 k di frutti di mare (cozze, vongole, fasolari)
- 10-12 pomodorini
- 1 spicchio d'aglio
- ½ bicchiere di vino bianco
- Peperoncino secondo gradimento
- Prezzemolo tritato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione

1. Pulite le cozze e mettetele a spurgare i frutti di mare in acqua e sale per almeno 2 ore (circa 35 grammi di sale ogni litro d'acqua), cambiando l'acqua di tanto in tanto per eliminare la sabbia.
2. Sciacquate i frutti di mare sotto acqua corrente e metteteli in una padella con coperchio.
3. Lasciateli aprire a fuoco vivace, filtrando il brodo di cottura con un colino a maglia fine. Togliete un po' di frutti di mare dalle loro valve e conservandone alcuni con il guscio.

4. Nel frattempo, in una padella fate rosolare l'aglio a pezzetti con olio e peperoncino.
5. Aggiungere la fregula e farla tostare come se fosse un risotto
6. Sfumate con il vino bianco quindi aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a pezzetti ed il brodo filtrato dei frutti di mare.
7. Lasciate cuocere la fregula mescolando di tanto in tanto, aggiungete il liquido via via che si ritira. Regolate di sale se necessario.
8. Quando la fregola è quasi cotta fate ritirare il liquido di cottura, aggiungete i frutti di mare con le loro valve.
9. Impattate cospargendo con prezzemolo tritato.

24 Cucina con LTC

Ricetta di **Maria**

Bonen- en notensalade



Ingredienti

Voor de salade:

- 150 g julienne
- 310 g rode kidneybonen
- 310 g cannellinibonen
- 200 g sperziebonen
- Bosje lente-uitjes
- 120 g cashewnoten
- 2 el zongedroogde tomaatjes
- 1 kleine gele/rode paprika

Voor de dressing:

- 1 el rode wijnazijn
- 1 el grove mosterd
- 3 el zonnebloemolie
- 1 tl suiker
- 1 tl tuinkruiden

Preparazione

1. Zet de sperzieboontjes op en laat ze 15 minuten koken.
2. Snijd in de tussentijd de lente-uitjes in ringetjes, hak de cashewnoten grof en snijd de paprika en zongedroogde tomaatjes in

Preparazione 20 minuti

Dosi per 4 persone

kleine stukjes; spoel de kidney- en cannellini bonen af onder koud water en laat uitlekken.

3. Doe de ingrediënten voor de dressing bij elkaar in een kom en roer totdat het één geheel is.
4. Als de sperziebonen gaar zijn, spoel ze dan af onder koud water.
5. Meng alle ingrediënten voor de salade bij elkaar in een schaal en voeg op het laatst de dressing toe.

Altro

Deze salade is lekker in de zomer en is daarnaast redelijk snel klaar te maken. Bovendien is hij veganistisch! Dit recept staat ook in de *Saladebijbel*, maar ik heb wel het één en ander aangepast.

24 Cucina con LTC

Ricetta di Daan

Caffè freddo



Ingredienti

- 4 caffè espresso
- 100 millilitri di latte
- 20 grammi di zucchero
- 6 cubetti di ghiaccio

Preparazione

1. Prepara i 4 caffè espresso.
2. Aggiungi lo zucchero e poi versa il tutto in una caraffa alta con il ghiaccio.
3. Aggiungi il latte e mescola tutto con un frullatore.
4. Mia sorella preferisce il caffè con panna e caramello, ma anche senza queste cose il caffè è delizioso!
5. Si può conservare il caffè freddo nel frigorifero per 3-4 giorni.

Durante l'estate si può godere di una bevanda rinfrescante! Ecco per voi una ricetta semplice e veloce.

Preparazione 10 minuti

Dosi per 4 persone

24 Cucina con LTC

Ricetta di **Daan**

Tiramisù al limoncello



Preparazione 20 minuti

Dosi per 4-6 persone

Ingredienti

- 65 ml slagroom
- 38 gram basterdsuiker
- 2 eieren
- 250 gram mascarpone
- Half pak lange vingers of savoiardi
- 100 ml limoncello
- Rasp van citroenschil

Preparazione

1. Klop de slagroom op met 8 gram van de basterdsuiker
2. Splits de eieren en klop de dooiers op met de rest van de basterdsuiker. Wanneer deze een romige crème is, voeg dan de mascarpone toe. Spatel daarna voorzichtig de slagroom door de crème en voeg naar smaak een scheutje limoncello er aan toe.
3. Doop de lange vingers in de limoncello en leg deze in een schaal. Het lekkerst is als je 2 lagen van lange vingers kan maken, dus probeer ze zo te verdelen dat dit lukt. Na 1 laag lange vingers verdeel je de helft van de crème erboven en

maak daarna de volgende laag. Zet dan de tiramisù in de koelkast voor minimaal 2 uur om op te stijven.

4. Rasp vlak voor het serveren nog de schil van een citroen over de bovenkant ter decoratie.