

## Pasta met venkelworst en raapsteeltjes

VINI VIVI



wines selected by MONTELEONE



Raapstelen zijn groenten die je gemakkelijk zelf in je moestuin kunt planten. Ze smaken een beetje bitter en zijn het lekkerst in een pastagerecht als ze nog wat knapperig zijn. In combinatie met venkelworst en artisjokken krijg je Italië in je bord!

# Recept

VINI VIVI  
wines selected by MONTELEONE

## Ingrediënten

artisjokhart  
500 g pasta (bijvoorbeeld treccia)  
10 tomaten  
70 g tomatenpuree  
2 tenen knoflook  
3 ode ajuinen  
2 bussels raapstelen  
4 venkelworsten (salsiccia)  
boter  
olijfolie  
zout

## Bereiding

Haal de worsten uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen. Spoel de raapstelen onder stromend water en laat ze uitlekken. Knijp het gehakt uit de worsten en rol er kleine balletjes van.

Smelt een klontje boter in een pan en kleur de balletjes rondom bruin.

Pel de uien, halveer ze en snijd ze in halve ringen. Pel de knoflook en snipper de tenen fijn. Plet ze met het plat van een mes. Verhit een scheut olijfolie in een grote kookpot en fruit de uien. Doe er de knoflook bij en laat mee stoven. Doe er de tomatenpuree bij. Laat de tomatenpuree even mee bakken.

Snijd de tomaten in stukken en mix ze in de hakmolen. Zeef de tomatenpulp bij de uien. Laat de saus wat inkoken tot ze wat gebonden is ) Breng intussen water met een snuifje zout aan de kook.

Kook de pasta beetgaar.

### TIP

Gebruik bij voorkeur treccia, een soort gedraaide pasta die door een koperen matrijs wordt geduwd waardoor hij wat korrelig blijft. De structuur en de vorm zorgen ervoor dat de saus er goed blijft aan plakken.

Doe de balletjes bij de tomatensaus en laat ze verder garen. Laat de artisjokharten uitlekken en snijd ze in vier. Doe ze bij de saus. Kruid met een snuifje zout. Snijd de raapstelen in kleinere stukken.

Meng de pasta door de saus en voeg er ten slotte de in stukjes gesneden raapstelen aan toe.

Serveer meteen, bijvoorbeeld met een glas Ciro' Rosso van Tenuta Iuzzolini.