

ZITI AL FORNO VAN THE SOPRANOS

Dit recept (gebakken ziti) is een ode aan The [Sopranos](#); misschien wel de beste serie die ik ooit heb gezien. Dit pastagerecht uit de oven stond regelmatig bij de Sopranos op tafel. Het zag er altijd heerlijk uit. Eten speelde ook een belangrijke rol in de serie. Uiteindelijk is er een heus kookboek verschenen van de Sopranos. Daarin staat de bekende *Ziti Al Forno*.



Oorspronkelijk is dit een Napolitaans gerecht en wordt traditioneel op bruiloften gegeten. Ziti is een holle pastasoort (net als penne). Ziti is 'glad' -geen ribbeltjes- en is net zo lang als spaghetti. Officieel wordt de ziti in 4 stukken gebroken. Het kost misschien wat tijd (moeilijk is het niet). Maar het is het meer dan waard. Dit is werkelijk waar een heerlijk gerecht! Nodig vrienden en familie uit om samen te komen genieten van dit fantastische maal. Een ontzettend mooi gerecht om samen te maken met iemand. Ook prima voor te bereiden (net als een lasagne) zodat je het op het laatst pas in de oven hoeft te schuiven.

Als je geen ziti kunt vinden, gebruik je rigatoni. De meeste supermarkten hebben dat wel. Dat heb ik nu ook gedaan. En anders gebruik je penne; dat kan ook.

Wat heb je nodig voor 6-8 personen?

Voor de basissaus:

- 4 teentjes knoflook (*fijngehakt*)
- 60 ml tomaten puree
- 1 kg tomaten (*in grote stukken*)
- 1 ui (*gesnipperd*)
- 2 kopjes water
- 6 blaadjes basilicum
- 1 runderbouillon blokje

Voor de gehaktballen:

- 500 gr gehakt (*rond of half-om-half*)
- 2 eieren
- 2 tenen knoflook
- 50 gr Parmezaanse kaas
- 50 gr paneermeel
- paar takjes platte peterselie (*fijngehakt*)

Voor de ziti:

- 250 gr mozerella (*in kleine blokjes*)
- 250 gr ricotta
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 500 gr ziti/rigatoni/penne

1. Snij alle tomaten in grote stukken. Bak de ui en knoflook op middelmatig vuur in een ruime kookpan met een scheut olijfolie. Als de ui en knoflook beginnen te verkleuren, voeg je de tomatenpuree toe. Bak een paar minuten mee en blijf even roeren. Voeg de tomaten toe. Snij de takjes basilicum (inclusief steeltjes) fijn en voeg toe. Verkruiemel het bouillonblokje en voeg 2 glazen water (bijna een halve liter) toe. Laat 2 uur zachtjes sudderen met de deksel er op. Zo nu en dan even roeren. Voeg een beetje water toe als je vindt dat de saus te dik wordt.

2. Maak ondertussen de gehaktballetjes. Doe alle ingrediënten voor de gehaktballen in een ruime mengkom met flink wat zout en peper. Meng. Met je handen. Ik heb de balletjes zo groot als pingpongballen gemaakt. Je kunt ze ook iets kleiner maken. Tijd om de ballen te bakken. Goede anti-aanplakpan in huis? Dan heb je geen olie nodig. Vuur hoog en zorg dat de balletjes een mooi kleurtje krijgen. Gaar hoeft je ze niet te krijgen. Hou de ballen even apart.

Verwarm de oven voor op 180°C.

3. Kook de rigatoni/ziti/penne beetgaar (al dente). Voor de zekerheid haal je een minuutje van de kooktijd af die op de verpakking staat. De pasta gaat namelijk met saus nog een tijd de oven in waar het nog verder gaart.

4. Voeg de gehaktballen toe bij de saus (na 2 uur pruttelen). Laat nu nog 30 minuutjes heel zachtjes pruttelen. Weer met de deksel op de pan. Weer zo nu en dan even roeren. Voeg nog wat zout en peper toe om de saus verder op smaak te brengen.

5. Voeg nog een kleine soeplepel kookvocht toe van de pasta aan de tomatensaus (dit zorgt voor een geweldige binding. Altijd!). Giet de pasta nu af. Niet afspoelen. Nooit afspoelen.

6. Haal de gehaktballen uit de tomatensaus. Voeg de helft van de saus toe aan de pasta. Voeg de helft van de geraspte Parmezaanse kaas toe. Voeg alle gehaktballen toe. Even goed roeren.

7. Pak een grote ovenschaal. Doe de helft van de ziti (met ballen) in de ovenschaal.

8. Verdeel nu de ricotta en mozzarella over de pasta en de ballen. Voeg ook de helft van de resterende Parmezaanse kaas toe. Voeg nu de helft van de overgebleven saus toe. Probeer een beetje te verdelen.

Voeg nu de rest van de ziti + ballen toe. Voeg ook het laatste beetje saus toe. Als laatste voeg je het laatste beetje Parmezaanse kaas toe. Bedek het geheel nu met aluminium folie. (*De volgende dag in de oven? Dat kan. Vanaf dit punt kan het geheel in de koelkast zodra het is afgekoeld. Volgende dag bakken: half uur van te voren uit de koelkast halen en gewoon het recept verder volgen vanaf stap 9).*

9. Stop de schaal in de oven (als hij echt goed is afgedekt met de folie). Bak de ziti voor 45 minuten in de oven.

Haal de folie er af en laat nog 20 minuten in de oven staan.

Aan de randen zie je het saus pruttelen (net als bij een lasagne). Dat is een goed teken.

Na de laatste 20 minuten moet je nog 10 minuten geduld hebben: dek de ziti weer af met folie.

En dan is het nu tijd om te eten. Smakelijk eten!