



Farfalle



Het recept is afkomstig uit het boek *De perfecte pastaformule*
Uitgeverij: The House of Books
ISBN: 9789044331196

FARFALLE

Afmetingen

Lengte: 39 mm

Breedte: 27,5 mm

Ook genaamd

fiocchetti ('vlokjes');
stricchetti in Modena;
nocchette in de Abruzzes
en Puglia; voor kleinere
soorten zie canestrini;
grotere heten farfalloni

Ook lekker met deze pasta

artisjokken, tuinbonen en
erwtjes; gesmoorde bacon
en erwten; tuinbonen; kikker-
erwten en venusschelpen;
courgettes en garnalen;
ham, doperwten en room;
puttanesca; romanesco;
salade met garnalen; sint-
jakobsschelpen en tijm

Farfalle, 'vlinders', worden buiten Italië soms 'strikjes' of 'vlin-
derdasjes' genoemd. Het is een van de simpelste vormen om
uit een lap pastadeeg te maken. Rechthoekjes, uit repen ge-
knipt met een kartelschaar, worden in het midden even inge-
knepen om de strikvorm te krijgen.

De variant farfalle tonde ('dikke vlinders') wordt van ovaaltjes
of schijfjes pasta gemaakt in plaats van uit rechthoekjes. Ze
houden meer saus vast maar zijn minder voordelig omdat er
veel deeg overblijft. Dat deeg kan van semola zijn gemaakt, of
van bloem en ei – het eerste past beter bij groente, het laatste
bij paddenstoelen, vlees- en roomsauzen – maar de kok beslist.

In het algemeen vragen de ambachtelijke pastamakers een ho-
gere prijs voor hun eierdeeg, terwijl de fabrikanten de goed-
kopere semola gebruiken. De vorm is afgekeken van de natuur
en hoort thuis in het rijtje met cocciollette ('zeeslakken'), con-
chiglie ('schelpen', pag. 76), lumache ('slakken', pag. 150),
coralli ('koraal') en vermicelli ('wormen', pag. 54). Het inge-
knepen middel van de vlinders helpt om ze al dente te hou-
den en de plooitjes houden wat saus vast. Ze worden vaak
overgoten met lichte groentesauzen als zomerpasta, om bui-
ten te eten wanneer de echte vlinders rond de tafel fladderen.