

Italiaanse pastasalade

Datum:	25-02-2008
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 400 gram bloem
- 4 eieren, losgeklopt
- zout
- 2 bosuitjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 150 ml droge witte huiswijn
- 200 gram gorgonzola
- 200 ml crème fraiche
- 100 gram pecannoten
- 2 handperen
- versgemalen peper
- handje rucola

Bereidingswijze:

Maak van de bloem een bergje met een kuiltje in het midden en strooi hier een mespuntje zout overheen. Doe de eieren in het kuiltje en roer met de vork de eieren door de bloem en kneed daarna met de hand ongeveer 10 minuten tot een glad deeg ontstaat. Maak er een bal van en laat hem 15 minuten rusten. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven blad uit en maak met de pastamachine een dun vel waarvan u de tagliatelle snijdt. Kook de tagliatelle in ongeveer 2 à 3 minuten beetgaar.
Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Verhit de olijfolie in een sauspan en bak de bosui ca. 2 minuten. Blus de bosui af met de wijn en laat deze even inkoken. Voeg de gorgonzola en de crème fraiche toe en roer tot een gladde saus. Laat de saus op een laag vuur staan.
Hak de pecannoten grof en rooster ze in een droge koekenpan. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd de peren in stukken.
Giet de pasta af en schep de saus met de peer erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Was de rucola en hak deze grof. Schep de rucola met de pecannoten door de pasta.