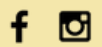




The Italian Roadtrip



Bologna

Pasta Al Ragù is misschien wel het bekendste pastarecept dat er bestaat.

Wij Belgen kennen dit als de Spaghetti Bolognese, maar hebben er totaal onze eigen invulling aan gegeven.

In onze foodtruck proef je het traditionele recept, een echte vleessaus die 3u staat te pruttelen!



Napoli

De pasta Puttanesca heeft misschien wel de meest opvallende naam, 'spaghetti in de stijl van de prostituee', maar laat je zeker niet afleiden!

De afkomst van de Puttanesca is nog steeds wat onduidelijk. De ene zegt steevast Rome, de andere de straten van Syracuse, maar het zijn de nonna's van Napels die deze topper mogen claimen. Zoals de oorsprong, wekt ook de exacte originele samenstelling nog vraagtekens op.

Maar wij maken van deze pittige tomatensaus met olijven en tonijn een ware voltreffer!

Norcina

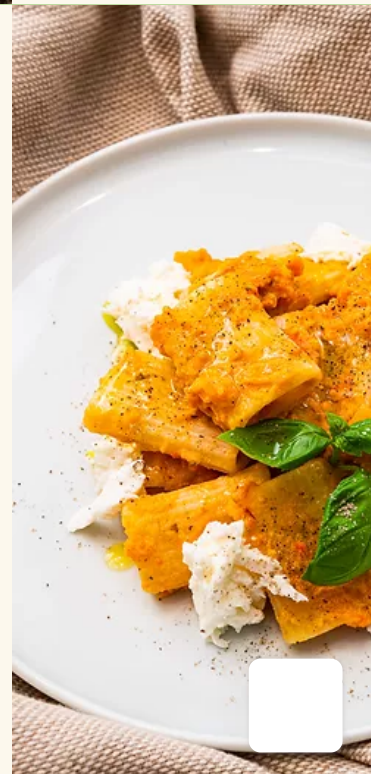
Pasta alla Norcina is een typisch Umbrisch pastagerecht. Het dorp 'Norcina' staat bekend om haar kaas, truffels en traditionele worsten; de belangrijkste ingrediënten van dit recept! En vrijwel een van de weinige authentieke witte pastasauzen van Italië.



Siciliana

Pasta alla Siciliana kent zijn oorsprong in het mooie eiland Sicilië. De regio waar ze meer tomaten produceren dan elke andere regio in Italië.

Deze saus op basis van puntpaprika, tomaten, aubergine en mozzarella, is perfect voor vegetariërs en groenteliefhebbers!





The Italian Roadtrip



Pesto alla Genovese, het officiële recept voor deze smeugige saus op basis van basilicum en parmezaanse kaas is ontstaan in Genua. Pesto en Ligurië zijn dan ook onlosmakelijk met elkaar verbonden. De inwoners van Ligurië nemen hun pesto zo serieus, dat er zelfs een heus wereldkampioenschap wordt voor georganiseerd! Als je denkt de beste pesto te kunnen maken, kan je je gaan meten met echte Italianen...

