



# Farfalle



[www.peuteren.nl](http://www.peuteren.nl)

Voor ouders met een *eigen wijze* mening



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

fiochetti ('vlokjes');

stricchetti in Modena;

nocchette in de Abruzzes

en Puglia; voor kleinere

soorten zie canestrini;

grotere heten farfalloni

### Ook lekker met deze pasta

artijskokken, 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 'vlinderdasjes' genoemd. Het is een van de simpelste vormen om uit een lap pastadeeg te maken. Rechthoekjes, uit repen geknipt met een kartelschaar, worden in het midden even ingeknepen 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 hogere prijs voor hun eierdeeg, terwijl de fabrikanten de goedkopere semola gebruiken. De vorm is afgekeken van de natuur en hoort thuis in het rijtje met cocciollette ('zeeslakken'), conchiglie ('schelpen', pag. 76), lumache ('slakken', pag. 150), coralli ('koraal') en vermicelli ('wormen', pag. 54). Het ingeknepen middel van de vlinders helpt om ze al dente te houden en de plooitjes houden wat saus vast. Ze worden vaak overgoten met lichte groentesauzen als zomerpasta, om buiten te eten wanneer de echte vlinders rond de tafel fladderen.