

Ricottaballetjes putanesca

Voor 4 stuks

ricottaballetjes

5 eetl. versgeraspte parmezaan

4 eetl. ricotta

50 gram bloem

2 eieren, losgeklopt

50 gram panko (Japans broodkruim)

putanesca

olijfolie

2 eetl. gesnipperde sjalot 1 eetl.

fijngesneden Taggiasche olijf

1¹/₂ theel. fijngesneden groene olijf 1
eetl. kappertjes op zuur, grof
gesneden

1¹/₂ theel. fijngesneden gezouten
ansjovisfilets

250 gram tomatencompote (zie blz.
271)

afwerking olijfolie versgeraspte
barilotto, ter garnering geraspte schil
van 1 biologische limoen Meng voor
de ricottaballetjes de parmezaan en
ricotta in een kom en breng op smaak
met versgemalen zwarte peper en
fijn zeezout. Roer goed door. Bekleed
een bakplaat of een groot bord met
bakpapier. Maak 4 gelijke balletjes
van het mengsel en zet ze met wat
tussenruimte op de bakplaat. Zet de
plaat in de ijskast zodat de balletjes
op kunnen stijven. Dit doe je het best
enkele uren van tevoren. Haal de
balletjes zodra ze stijf zijn door een
diep bord met de bloem, daarna door
het losgeklopt ei en tot slot door de
panko en zet de balletjes 30 minuten
terug in de ijskast om op te stijven.

Verhit een scheut olijfolie in een pan, stoof de sjalot aan maar
zorg dat hij niet kleurt. Voeg de olijven, kappertjes en
ansjovisfilets toe en roer goed door. Voeg de tomatencompote
toe en laat de putanesca 40 minuten trekken op zeer laag vuur.
Breng op smaak met peper en fijn zeezout.

Verhit als de putanesca bijna klaar is een royale scheut olijfolie
in een pan op laag vuur. Haal de ricottaballetjes uit de ijskast en
bak ze in enkele minuten al rollend goudbruin. Laat ze
uitlekken op keukenpapier. Lepel wat warme putanesca op
een bord en verdeel de ricottaballetjes over de saus. Werk af
met de barilotto en limoenrasp.

De overgebleven putanesca is lekker om als saus in een
pasta te verwerken. Je kan de saus ook invriezen.