

Wielerrecepten

Op deze pagina geeft Luigi Prontera, eigenaar en chefkok van [restorante Davide](#) in Mol, elke maand een eenvoudig maar lekker klaar te maken wielerrecept. Een menu dat zeker ook door jeugdrenners kan worden gesmaakt!

Spaghetti alla matriciana

Voor 4 personen



- Een pikante peper
- 100gr. spek
- 50cl. witte wijn
- 350gr. Spaghetti nr. 5
- Passata of gepelde tomaat
- 75gr Gemalen romeinse Pecorino kaas
- Zout en peper

BEREIDING:

- Bak het spek in een tefalpan.
- Giet de witte wijn erbij en laat deze verdampen
- Hak de Paprika en voeg deze toe..
- Alles afgieten en warmhouden.
- In dezelfde pan de passata of gepelde tomaat 10 minuten laten sudderen.
- Kook de pasta in voldoende gezoute water
- Ziften deze als hij beetbaar (al dente) is.
- Tomaat en spek toevoegen en goed mengen.
- Schik alles mooi op het bord werk af met de gemalen kaas en peper.

BUON APPETITO!
Luigi



LUIGI PRONTERA

is al jaren eigenaar en chef-kok van het Italiaanse [restaurant Davide](#) in het centrum van Mol.

Als wielersfanaat heeft hij veel vrienden binnen het wielermilieu.

Hierdoor kan je regelmatig toprenners in zijn restaurant aantreffen.

Onder andere Tom Boonen, Matteo Trentin, Marcel Kittel en Michal Kwiatkowski zijn als ze in het land zijn, graag geziene gasten. Maar ook Johan Museeuw en Freddy Maertens behoren tot zijn klanten.

Luigi verzorgt ook steeds het middagmaal voor de profs bij de benefietwedstrijd 'Boonen & Friends'.

Hij is dan ook de ideale kok om typische wielergerechten aan u te serveren!



Kloosterstraat 11
2400 MOL
T +32 (0)14/70 88 03
www.davide.be

Meer tips over fietsen vind je op
www.tipsvoorfietsers.be

