



RESTAURANT L'ANGELO ROSSO



Recept l'Angelo Rosso

Ierse filet pur in een krokant jasje van lardo collonato badend in een licht truffelsausje met truffelaardappeltjes en de eerste primeurasperges afgewerkt met verse witte truffel.

Ingrediënten:

+/- 220 gr Ierse filet pur - 6 schijfjes lardo (Italiaans buikspek)
3 aardappelen (Charlotte) - 2 witte en 2 groene asperges
2 lepels witte truffelpasta - 0,5 dl room
1 dl bruine fond - 1 verse witte truffel

Bereidingswijze:

Snij de filet pur in 3 dezelfde porties en schroei kort toe in een hete pan met boter. Omwikkel deze met lardo en zet even aan de kant. Hol de al gekookte aardappelen met schil uit en doe ze in een kommetje. Meng een lepel truffelpasta met de room tot een homogene massa. Vul hier de aardappelen mee. Schil en kook de asperges. Versnijdt ze daarna in stukjes en stooft aan. Kruid af met peper en zout. Neem de bruine roux en voeg nog een lepel witte truffelpasta toe. Laat even inkoken tot de gewenste dikte en werk af met een klontje boter. Steek de aardappeltjes in de oven gedurende 5 minuten tot ze lichtbruin kleuren, het vlees naargelang bakwijze.

Presentatie:

Trek een streepje saus op het bord en plaats daarop het vlees. Schik de truffelaardappeltjes en de gestoofde primeurasperges op het bord. Werk af met verse schilfers witte truffel en een plukje peterselie.

(AL DE ITALIAANSE PRODUCTEN VAN DIT GERECHT ZIJN VERKRUGBAAR IN ITALIA BAR)



Tekst: Adinda Heyvaert
Foto's: ImmoResidentieel



De familie Catania-Silvestrini verwelkomt zijn gasten van harte in hun gezellig Italiaans restaurant 'L'Angelo Rosso' in het kloppend hart van Sint-Truiden. Vijf jaar geleden zagen Filippo en zijn vrouw Roberta hun droom in vervulling gaan met een eigen pizzeria-trattoria in hartje Sint-Truiden. L'Angelo Rosso groeide uit tot een toonaangevend, smaakvol restaurant.

Voor deze Italianen is het goede leven - met daarin centraal de gastronomie - het hoogste goed. In een prachtig Haspengouws kader serveren authentieke Italianen een eerlijke, mediterrane keuken. Op de gevarieerde spijkaart- en drankkaart vindt iedereen zijn gading. De bediening overloopt met plezier het uitgebreide menu. Bovendien passen de chefs probleemloos hun gerecht aan naargelang de smaak en de voorkeur van de klanten en het seizoen. Het team stelt alles in het werk om de restaurantbezoeker een onvergetelijk, ontspannen tafelmoment te bezorgen.

In het pand van de voormalige snoepwinkel 'De Rode Engel' - de engel op het dak staat er nog - komen nu de kinderen van vroeger nostalgisch genieten. De rode accenten in het interieur en de houten kastjes zorgen voor een warme, authentieke sfeer. Bij mooi weer is het hier heerlijk tafelen op het prachtige zonneterras aan de historische muren van de Truiense hoofdkerk.

Contactgegevens L'Angelo Rosso:

Ridderstraat 2
3800 SINT-TRUIDEN

T: 011/59.16.00

F: 011/59.11.07

filippo.catania@proximedia.be

www.angelorosso.be

Gesloten op dinsdag en woensdag.



L'Angelo Rosso stelt de werken van kunstenaar Pim Smit tentoon voor het grote publiek. Geïnteresseerden kunnen deze werken voor een sympathieke prijs meenemen. Voor meer informatie, vraag het aan Filippo of surf naar www.pimsmit.com.

Bloesemrit: zondag 26 april

Ieder jaar met de opening van het bloesemseizoen organiseert de Vespaclub Squadra Veloce uit Hasselt een bloesemrit. De tocht leid je via pittoreske wegen langs de mooiste dorpen en weidse landschappen van Haspengouw. Onderweg genieten de liefhebbers van de verslavende 2-takt geur van hun Vespa's.

Aan het vertrek trakteert de familie Catania-Silvestrini de leden op een hapje en een drankje. Filippo, zelf eigenaar van vier Vespa's: "Ik ben mijn verzameling begonnen met een model uit mijn eigen geboortjaar. Als Italiaan heb ik een aangeboren voorliefde voor Vespa's. Daarom nodig ik de mannen van Squadra Veloce elk jaar uit om een feestje te bouwen als startsein voor de bloesemrit. We zijn ondertussen toe aan de derde editie. Het eerste jaar gingen ze een tochtje organiseren met een man of dertig, ze stonden hier toen met 150 Vespa's op straat. Vorig jaar kwamen ze met bijna 300. Ik hoop dat ze op zondag 26 april met nog meer zijn. Dit is het toppunt van Italiaanse gezelligheid!"





Italia-Bar



Eind vorig jaar startten Filippo en Roberta schuin tegenover L'Angelo Rosso een tweede zaak: het afhaalconcept Italia-Bar met een uitgebreid assortiment Italiaanse specialiteiten. Pasta's, pizza's, olijfolies, charcuterie en likeuren behoren hier tot de vaste artikelen. Vooraan is een kleine winkelruimte geïntegreerd waar de klanten typische producten kunnen kopen. Tussen half negen en tien geniet je voor 1 euro van een heerlijke, Italiaanse espresso.

Filippo: "Soms moet het meezitten. Amper 50 meter van ons restaurant kwam een mooi handelspand vrij. Uit ervaring weet ik dat er in de stad nood is aan een goede Italiaan met verse producten en bereidingen. Wij maken onze gerechten à la minute klaar! Na drie jaar moesten wij bij L'Angelo Rosso een stukje van ons afhaalconcept opgeven omdat het restaurant al onze aandacht opeiste. Onze pizza's waren daardoor een beetje van het menu gegroeid. Hier krijgen ze weer een eervolle plaats op de kaart."

Contactgegevens Italia-Bar:
Ridderstraat 9
3800 SINT-TRUIDEN
T: 011/58.36.00
filippo.catania@proximedia.be
www.italia-bar.be
Gesloten op dinsdag en woensdag.