



Bruschetta z wędzonym pstrągiem i tapenadą

4 PORCJE

Składniki

- 4 duże kromki białego chleba na zakwasie
- 1 wędzony pstrąg
- 300 g czarnych oliwek kalamata
- 2 ząbki czosnku
- 50 ml oliwy z oliwek
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 średnie czerwone cebule
- 100 ml octu jabłkowego
- 60 g cukru
- 200 ml wody
- 2 liście laurowe
- 10 g kakao

Przepis

Położ oliwki na blasze do pieczenia i włóż je do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na 15 minut, a następnie przełóż je do wysokiego naczynia, dodaj 1 ząbek czosnku, sok z cytryny i zmiksuj na gładką pastę. Cebulę pokrój w cienkie piórka i włóż do miski. W małym garnku zagotuj wodę, ocet, cukier i liście laurowe, aż cukier się rozpuści, następnie zalej wcześniej pokrojoną cebulę. Kromki chleba natrzyj czosnkiem, usmaż na suchej patelni i połóż na talerzu, posmaruj tapenadą, a na tapenadzie połóż kawałki wcześniej obranego pstrąga. Przyzdób kromki marynowaną cebulą i posyp kakao.



Zupa z owoców morza z szafranem

4 PORCJE

Składniki

- połowa jednej cebuli
- 4 ząbki czosnku
- 1 ostra papryczka chili
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- szczypta szafranu
- 1 łyżeczka skórki z pomarańczy
- 2 liście laurowe
- 1 łyżeczka liści tymianku cytrynowego
- 600g posiekanych pomidorów z puszki
- 150ml białego wina
- 50 ml wywaru z kurczaka
- 150g filetu łososia
- 150g krewetek
- 150g małży

Przepis

Zupa z owoców morza z szafranem

Instrukcje:

1. Rozgrzej olej w garnku i smaź posiekaną cebulę na małym ogniu, aż stanie się miękka.
2. Dodaj rozgnieciony czosnek i posiekane chili, smaź przez minutę.
3. Wsyp paprykę, dodaj szafran, skórkę z pomarańczy, liście laurowe i tymianek, gotuj przez kolejną minutę.
4. Dodaj pomidory z puszki, białe wino i bulion. Doprowadź do wrzenia, przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez 15 minut.
5. Zdejmij pokrywkę, dodaj małże, obrane krewetki i pokrojony w kostkę filet z łososia. Gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut.
6. Dopraw solą i pieprzem.



Tagliatelle z włoską kielbasą Veneta stecca i serem Pecorino

4 PORCJE

Składniki

Makaron:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 duże jajka
- 4 żółtka z dużych jajek
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Sos:

- 2 kielbaski veneta stecca
- 3 szalotki
- 250 g szparagów
- 125 g pomidorków koktajlowych
- 4 ząbki czosnku
- 150 g śmietany 30%
- 100 ml wytrawnego białego wina
- 1/4 pęczka pietruszki
- 50 g sera pecorino
- 1 łyżka oliwy z oliwek extra vergine

Przepis

Przygotowanie ciasta:

1. Uformuj kopczyk z mąki i zrób duże zagłębienie w środku. Rozbij jajka do środka. Dodaj oliwę z oliwek, wymieszaj wszystkie składniki widelcem, a następnie dokładnie wyrabiaj ciasto, aż stanie się elastyczne, dobrze połączone i jednolite. Jeśli jest zbyt suche, można lekko zwilżyć dłonie wodą, ale nie należy wlewać jej do ciasta! Zawij ciasto w folię spożywczą i odstaw na 15-30 minut, aby odpoczęło (nie musi być w lodówce).
2. Rozwałkuj ciasto, lekko posypując mąką. Nie dodawaj zbyt dużo - wystarczy, aby ciasto nie przyklejało się. Zebrane nadmiar mąki z ciasta. Rozwałkuj je na grubość około 1 mm, odwijając paski w rolkę, a następnie krojąc je w zależności od rodzaju pasty, którą chcesz zrobić: tagliatelle wymaga pasków szerokości 0,6-1 cm, pappardelle - 1,5-2,5 cm.
3. Delikatnie rozciągnij pastę (jest elastyczna). Umieść paski luźno na blacie i lekko posyp je mąką. Nie można kłaść ich na siebie, aby się nie przykleiły (są dość ciężkie).
4. Gotuj pastę w lekko osolonej wodzie przez 4 minuty.

Przygotowanie sosu:

1. Rozgrzej oliwę z oliwek na dużej patelni. Dodaj drobno posiekane szalotki i czosnek. Gdy lekko się zeszklią, dodaj szparagi, porwane kielbaski i pomidorki koktajlowe. Polej winem, pozwól mu odparować. Dodaj śmietanę i świeżo ugotowaną pastę. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj trochę wody z gotowania makaronu. Podawaj z serem pecorino i pietruszką.

Tiramisu z wodą pomarańczową

6 PORCJI

Składniki

- 500g mascarpone
- 2 opakowania biszkoptów (300g każde)
- 4 jajka
- 1 łyżka startej skórki pomarańczowej
- 200ml kawy
- 50g kakao
- 50ml wody pomarańczowej
- 50ml amaretto lub likieru kawowego
- 100g cukru pudru

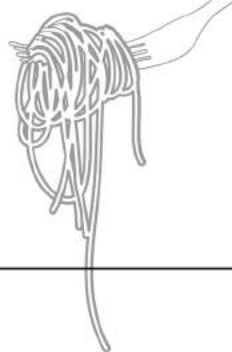
Przepis

1. Przygotuj kawę. Następnie dodaj wodę pomarańczową i alkohol. Odstaw i pozwól ostygnąć.
2. Oddziel białka od żółtek. Odstaw żółtka i ubij białka na sztywno. Gdy wszystko będzie gotowe, odłóż na bok.
3. W misce ubij żółtka z cukrem na jasną i gładką masę, przez 3 do 5 minut.
4. Umieść mascarpone w misce i ugnieć go łyżką, aż stanie się miękki. Gdy żółtka będą gotowe, dodaj mascarpone. Ubij krem mascarpone przez 2-3 minuty.
5. Następnie dodaj sztywno ubite białka. Delikatnie wymieszaj drewnianą łyżką, aż masa będzie gładka i kremowa.
6. Szybko zanurz biszkopty (na 1 lub 2 sekundy) w kawie. Następnie ułóż biszkopty w naczyniu żaroodpornym według własnych upodobań.
7. Ułóż je tak, aby przykrywały dno naczynia.
8. Następnie na biszkoptach nałóż krem mascarpone. Dodaj kolejną warstwę biszkoptów, a następnie rozsmaruj krem mascarpone. Jeśli robisz warstwę końcową, obficie rozprowadź krem mascarpone.
9. Posyp kakao.
10. Przed podaniem odstaw do lodówki na 3 godziny. Jeszcze lepiej jest, jeśli przygotujesz tiramisu dzień wcześniej i pozwolisz mu odpocząć przez noc.



Risotto z szafranem i krewetkami

4 PORCJE



Składniki

- 280 g ryżu Arborio lub Carnaroli
- 600 g krewetek, obranych i oczyszczonych
- 1 cebula, drobno posiekana
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1,5 l bulionu warzywnego lub rybnego
- 150 ml białego wytrawnego wina
- 1,5 łyżeczki szafranu
- 70 g masła
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- Natka pietruszki do dekoracji

Przepis

1. W garnku podgrzej bulion na średnim ogniu. Utrzymuj go na gorącym, ale nie gotującym się, aby był gotowy do użycia.
2. Na dużym rondlu rozgrzej 2 łyżki oliwy z oliwek na średnim ogniu. Dodaj cebulę i smaż przez około 5 minut, aż będzie miękka i szklista.
3. Dodaj czosnek i smaż przez kolejną minutę, aż uwalni się aromat.
4. Dodaj ryż do garnka i smaż go przez około 2 minuty, mieszając, aż będzie lekko przezroczysty.
5. Zwiększ ogień i wlej białe wino. Gotuj, mieszając, aż wino prawie całkowicie odparuje.
6. Następnie zmniejsz ogień do średniego i zacznij dodawać gorący bulion do ryżu, jedną łyżkę naraz. Gotuj, mieszając, aż płyn prawie wchłonie się w ryż, a następnie dodaj kolejną łyżkę bulionu. Kontynuuj ten proces, aż ryż będzie miękki, ale nadal ma lekkie zagęszczenie. Cały proces gotowania risotto powinien zająć około 18-20 minut.
7. Gdy risotto jest prawie gotowe, w małej miseczce namocz szafran w 3 łyżkach gorącej wody na około 10 minut.
8. Dodaj namoczony szafran do gotowego risotto i dokładnie wymieszaj.
9. Podczas gotowania risotto, na osobnej patelni podsmaż krewetki na gorącym oleju przez 2-3 minuty z każdej strony, aż staną się różowe i dobrze ugotowane.
10. Gdy risotto jest gotowe, dodaj masło i delikatnie wymieszaj.
11. Podawaj risotto na talerzach, układając podsmażone krewetki na wierzchu. Posyp posiekaną natką pietruszki i dopraw do smaku solą i pieprzem. Gotowe!