



Italia

NAJLEPSZE POTRAWY POD SŁOŃCEM





ODKRYJ AUTENTYCZNE *smaki Włoch!*

PEŁNY ASORTYMENT WĘDLIN I SERÓW WŁOSKICH ZNAJDZIESZ W HALACH I DOSTAWIE



Zeskanuj kod QR
i sprawdź
szczegóły.

Spis treści

Wstęp.....	4-5
------------	-----

ANTIPASTI

Vitello tonnato	7
Carpaccio di manzo	9
Gnocchi fritti	11
Scapece gallipolina.....	13
Chizze	15
Canederli.....	17
Trippa alla parmigiana.....	19
Arancini.....	21

à la PIZZA

Panzerotti.....	23
Trapizzino.....	25
Pitta arriganata con l'origano	27
Italian stromboli.....	29
Piadina romagnola.....	31
Pinsa ricotta.....	33
Calzone tradizionale	35

PASTY / RISOTTO

Ravioli con ricotta e spinaci	37
Linguine alle vongole.....	39
Orecchiette con gamberi e burrata.....	41
Lasagne di pesce	43
Gnocchi con pomodoro e mozzarella.....	45
Risotto al nero di seppia	47
Sartù di riso	49
Risotto allo zafferano	51
Rigatoni al ragu	53

DESERY

Tiramisu	55
Torrone	57
Babà	59
Granita siciliana con brioches.....	61
Torta con bischeri	63
Cannoli siciliani	65

Informacje dodatkowe	66-68
----------------------------	-------





Wstęp

Kuchnia włoska to moja wielka miłość i moja „krew” – bo jedzenie jest ważnym elementem życia i jedną z największych przyjemności. Od wielu lat zachęcam do poznania jej unikalności i kultywowania prostoty wyrażającej się przez odpowiednie komponowanie składników.

Zapraszam w podróż kulinarną do Włoch, gdzie znajdziecie moje przepisy na potrawy, które sprawią, że poczujecie wyjątkowość kuchni włoskiej korzystającej z różnorodności darów natury z różnych regionów.

Moją wiedzą i pasją do gotowania pragnę się podzielić z wszystkimi osobami kochającymi dobre jedzenie, urozmaicone dania i dobrej jakości produkty.

Wypuszczając w świat niniejszą książkę, muszę wspomnieć o wkładzie w jej tworzenie wspaniałego mistrza kuchni i obywatela – Zbigniewa Sonika.

Dzięki wielkie za owocną współpracę!



Giancarlo Russo



Jedyny w Polsce oficjalny kucharz Episkopatu Polski przygotowujący dania dla dwóch papieży: Jana Pawła II i Benedykta XVI oraz delegacji z Watykanu podczas pielgrzymek papieskich do Polski. Prekursor kuchni włoskiej w Polsce. Laureat nagrody „Hermesa” w kategorii Osobowość Gastronomii 2016 roku. Laureat konkursu „Polska od Kuchni” w kategorii Arcymistrz Sztuki Kulinarnej. Laureat nagrody „Poland 100 Best Restaurants” na najlepszy konkurs kulinarny 2023. Wieloletni, były Prezes Włoskiego Stowarzyszenia Kucharzy w Polsce (FIC Polonia). Organizator szesnastu edycji prestiżowego Konkursu Włoskiej Sztuki Kulinarnej „Arte Culinaria Italiana”, organizator imprez charytatywnych dla domów dziecka, juror w wielu konkursach kulinarnych w Polsce, zdobywca rekordu Guinnessa na największą

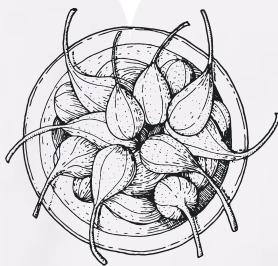
włoską potrawę z grzybów (funghi trifolati). Postać medialna znana z programów telewizyjnych. Kucharz przygotowujący dania dla najbardziej znanych polityków, biznesmenów, aktorów, piosenkarzy oraz firm wiodących na rynku polskim. Autor książki kulinarnej „Kuchnia Włoska bez granic”.

Zamiłowanie do kuchni przejął po ojcu, który prowadził restauracje na Sycylii. Wykształcenie kucharzkie otrzymał w znanej szkole gastronomicznej Villa Santa Maria, a doświadczenie zdobywał, pracując w restauracjach w regionie Abruzzo, a następnie przez kilka lat w 5-gwiazdkowym Hotelu Savoy Florence w Toskanii. W 1998 roku przyjechał do Polski, aby propagować rodzimą kuchnię w ramach szkoleń w warszawskich restauracjach, a następnie przez 4 kolejne lata był szefem kuchni znanej restauracji Chianti w Warszawie. Do 2015 roku prowadził w Warszawie własną restaurację Giancarlo Ristorante Italiano (jedyna w Polsce restauracja oferująca przez cały rok dania ze świeżymi truflami, najlepsza włoska restauracja w 2004 roku według „Poland Monthly” i jedna z najlepszych według rankingu „Newsweeka” oraz Trattorię Giancarlo uhonorowaną pięcioma gwiazdkami w rankingu restauracji „Polityki”. Do 2022 roku prowadził warsztaty w prestiżowym Studiu Kulinarным Giancarlo.

Executive chef, trener, ekspert i doradca kulinarny prowadzący szkolenia dla szefów kuchni, kucharzy i amatorów kuchni włoskiej w wielu projektach gastronomicznych. Ambasador znanych włoskich marek w Polsce. Regularnie udziela konsultacji przy otwieraniu restauracji i hoteli, jak również tworzy receptury dla gastronomii i przemysłu spożywczego. Uczestniczy w najważniejszych wydarzeniach kulinarnych w Polsce i za granicą.

*Polbecam
Giancarlo Russo*





*Polcam
Giovanni Rana*

Vitello tonnato

(Cielęcina z sosem tuńczykowym)

REGION: Piemont

10
PORCJI

SKŁADNIKI

- Udziec cielęcy frykando 600 g
- Marchew 1 szt.
- Seler naciowy 2 łodygi
- Cebula 1 szt.

SOS:

- Tuńczyk w kawałkach w oleju 500 g
- Kapary 30 g
- Anchois 7-8 filecików
- Ogórek konserwowy 1 szt.
- Jajka na twardo 2 szt.
- Majonez 30 g

DEKORACJA:

- Kapary – kilka sztuk
- Kiełki
- Ser Parmigiano Reggiano 20 g

PRZYGOTOWANIE

1. Udziec zawijamy sznurkiem podobnie jak roladę, wkładamy w niego termometr i wkładamy do wody z selerem, marchwią oraz cebulą pokrojonymi w grubszą kostkę.
2. Gotujemy do uzyskania temperatury 53°C w środku mięsa, a następnie studzimy i kroimy na cieniutkie plastry.
3. W blenderze rozdrabniamy wszystkie składniki na sos i miksujemy do uzyskania kremowej konsystencji.
4. Plasterki cielęciny polewamy tuńczykowym sosem, dekorujemy kaparami i startym parmezanem.



*Gotowe plastry wysokogatunkowej wotowiny
to doskonała propozycja zarówno
do lokali à la carte, jak i na bankiety
- jest to danie, które nigdy się nie znudzi.*



Carpaccio di manzo

(Carpaccio wołowe)

REGION: Piemont

10
PORCJI

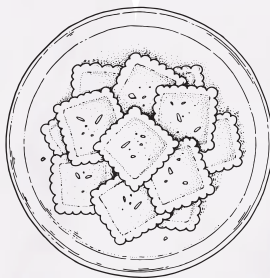
SKŁADNIKI

- Carpaccio wołowe 2 opak.
- Oliwa truflowa 80 g
- Ser Parmigiano Reggiano 100 g
- Kapary z ogonkami 90 g
- Rukola 70 g
- Pomidorki cherry 70 g
- Cytryna 1 szt.
- Kiełki (do ozdoby)
- Sól

PRZYGOTOWANIE

1. Plastry wołowiny układamy na talerz.
2. Na wołowinie układamy przekrojone na pół kapary i pomidorki cherry, płatki parmezanu, rukolę oraz kiełki.
3. Całość skrapiamy oliwą truflową, doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.
4. Podajemy z częstką cytryny.





Gnocchi fritti

(Smażone gnocchetti)

REGION: Emilia Romagna



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka pszenna typ 550 175 g
- Woda 80 ml
- Drożdże suche 4 g
- Smalec 25 g
- Sól morską, szczypta
- Smalec 400 g (do smażenia)

DODATKI:

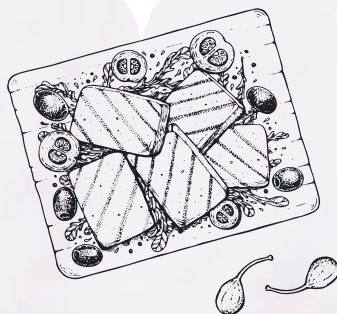
- Speck plastry 30 g
- Papryki nadziewane mix 80 g
- Ser Grana Padano 30 g

PRZYGOTOWANIE

1. Drożdże mieszamy z letnią wodą i odstawiamy na 10 min, aż się lekko spienią i spiętrzą.
2. Mąkę przesiewamy do miski, robimy na środku lekkie wgłębienie, dodajemy spienione drożdże, posiekany smalec i sól. Zarabiamy przez ok. 10 min do jednolitej, gładkiej i sprężystej konsystencji. Zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy na 10 min, aby odpoczęło.
3. Następnie lekko oprószamy ciasto mąką, rozwałkowujemy na grubość ok. 3 mm i wycinamy kwadraty 5 x 5 cm.
4. W małym rondelku rozgrzewamy do temp. 180°C smalec i smażymy kwadraty przez 4 min, aż urosną i się zarumienią.
5. Usmażone gnocchi odsączamy na ręczniku papierowym, podajemy ze speckiem, nadziewanymi papryczkami i startym serem Grana Padano.



Marynowana sardynka o nieprzeciętnym smaku i aromacie jest doskonałym elementem antipasti oraz idealnie wpisuje się w trend zdrowych, lekko fermentowanych, kiszonych i marynowanych produktów.



Scapece gallipolina

(Marynowane smażone sardynki na tostach)

REGION: Puglia



SKŁADNIKI

- Sardynki świeże 5 szt.
- Ocet winny biały 100 ml
- Chleb tostowy pszenny 80 g
- Szafran, szczypta
- Mąka pszenna typ 500 10 g
- Olej rzepakowy 50 ml + 200 ml do smażenia
- Pane per bruschette 1 kromka
- Oliwa extra vergine 10 g
- Oliwki czarne 30 g
- Kapary 40 g

PRZYGOTOWANIE

1. Ocet przelewamy do miski, rozcieramy z szafranem i mieszamy z olejem. Następnie dodajemy pokruszony chleb bez skórki i całość mieszamy.
2. Sardynki oczyszczamy i obtaczamy w mące, po czym smażymy na rozgrzanym oleju na złoto i odsączamy na ręcznikach papierowych.
3. Wystudzone ryby przekładamy do pojemnika i układamy warstwami na przemian z namoczonym chlebem. Marynujemy je w ten sposób przez min. 24 godz.
4. Zamarynowane sardynki podajemy na lekko tostowanej bruschecie z oliwkami i kaparami, skropione oliwą.





Chizze

(Smażone pierożki z parmezanem)

REGION: Emilia Romagna



SKŁADNIKI

- Mąka pszenna typ 450 220 g
- Masło 15 g
- Smalec 10 g
- Woda 30 g
- Proszek do pieczenia 3 g
- Ser Grana Padano 60 g + 5 g do posypania
- Sól 2 g
- Olej rzepakowy 300 ml (do smażenia)

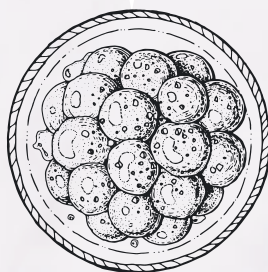
PRZYGOTOWANIE

1. Do miski przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, dodajemy posiekane masło, smalec, wodę, sól i całość wyrabiamy, a w razie potrzeby dodajemy niewielką ilość wody. Konsystencja powinna być jednolita i sprężysta.
2. Ciasto kilka razy objamy wałkiem, po czym zawijamy w folię spożywczą i pozostawiamy na godzinę, aby odpoczęło.
3. Po tym czasie wałkujemy na grubość ok. 2 mm, kroimy na kwadraty 8 x 8 cm, na środku każdego z nich układamy starty ser i składamy w trójkąty.
4. Zlepione pierogi smażymy w oleju rozgrzanym do temp. 180°C przez ok. 2 min na złoty kolor.
5. Gotowe odsączamy z tłuszczu na ręczniku papierowym. Podajemy posypane startym serem.





Danie, które doskonale wpisuje się w trend zero waste i zapewnia racjonalne wykorzystanie produktów. Potrawa prosta, a zarazem ciekawa - proponuję, aby znalazła się w większości włoskich menu.



Canederli

(Kulki ze spekiem na sosie szalwiowym)

REGION: Trentino Alto Adige



SKŁADNIKI

- Cheb tostowy (czerstwy) 140 g
- Mleko 3,2% 10 ml
- Speck 50 g
- Jajko, rozm. M 1 szt.
- Masło 10 g + 30 g do sosu
- Mąka pszenna typ 450 20 g
- Bułka tarta 20 g
- Cebula 10 g
- Natka pietruszki 4 g
- Szczypiorek 10 g
- Liście szalwii 4 g
- Bulion warzywny 100 ml
- Sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Pokrojone w kostkę cebulę i speck smażymy na maśle do lekkiego zrumienienia.
2. Szczypiorek i natkę pietruszki drobno siekamy i odstawiamy na bok.
3. Do miski wlewamy mleko, dodajemy jajko, posiekany szczypiorek, pokrojony w kostkę chleb, cebulę ze spekiem i bułkę tartą. Doprawiamy solą, pieprzem i całość mieszamy.
4. Z powstałej w ten sposób masy formujemy kulki o średnicy ok. 5 cm i obtaczamy w mące.
5. Gotujemy kulki w osolonej wodzie przez 15 min, a po tym czasie delikatnie wyjmujemy, uważając żeby się nie rozpadły.
6. Bulion zagotowujemy w małym rondelku z liśćmi szalwii, następnie zagęszczamy zimnym masłem i doprawiamy.
7. Gotowe canederli podajemy na sosie z szalwii.



*To danie jest szybkie
w przygotowaniu
i wpisuje się
w bardzo mocny trend
wykorzystywania
podrobów w kuchni.*





Trippa alla parmigiana

(Flaczki po włosku)

REGION: Emilia Romagna

10
PORCJI

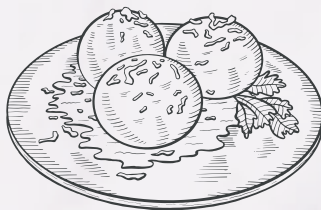
SKŁADNIKI

- Flaki wołowe (obgotowane) 2,5 kg
- Cebula 300 g
- Marchew 300 g
- Seler naciowy 300 g
- Pomidory pelati 1,2 kg
- Wino białe 500 ml
- Oliwa 90 g
- Czosnek 15 ząbków
- Ser Pecorino Romano 100 g
- Natka pietruszki 120 g
- Mięta 120 g
- Imbir świeży 100 g
- Chilli suszone
- Sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Flaki obgotowujemy i zmieniamy wodę.
2. Marchew, seler i cebulę kroimy w kostkę ok. 5 x 5 mm, przesmażamy na oliwie, po czym dodajemy posiekany czosnek, chilli i imbir, a następnie flaki i białe wino.
3. Odparowujemy połowę płynu i dodajemy pomidory. Gotujemy aż flaki będą miękkie.
4. Doprawiamy pokrojoną w paseczki mięta, solą i pieprzem.
5. Podajemy z tartym serem i świeżo posiekaną natką pietruszki.





Arancini

(Ryżowe kulki faszerowane wołowiną i pancettą)

REGION: Sycylia

10
PORCJI

SKŁADNIKI

FARSZ:

- Mięso wołowe mielone 400 g
- Pancetta 130 g
- Cebula 2 szt.
- Marchew 2 szt.
- Seler naciowy 2 łodygi
- Oliwa do smażenia
- Wino czerwone wytrawne 250 ml
- Passata pomidorowa 400 g
- Bulion 200 ml
- Mleko 200 ml
- Sól, pieprz

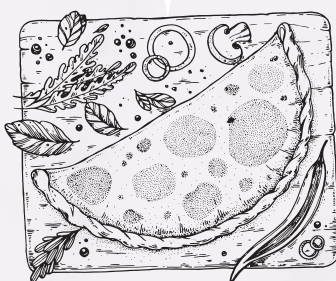
ARRANCINI:

- Ryż arborio 300 g
- Szalotki 4 szt.
- Oliwa 20 ml
- Wino białe 175 ml
- Bulion drobiowy 1200 ml
- Mąka pszenna 250 g
- Jajka 2 szt.
- Bułka tarta 400 g
- Olej do głębokiego smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. W rondlu przesmażamy na oliwie warzywa pokrojone w drobną kostkę, po chwili dodajemy pokrojoną pancettę.
2. Gdy warzywa zaczną mięknać, dodajemy mięso, przesmażamy, dolewamy wino i mieszamy aż odparuje.
3. Dodajemy passatę i dusimy jeszcze na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, po czym dodajemy bulion, a następnie mleko, i redukujemy aż zgęstnieje. Doprawiamy i schładzamy.
4. W rondlu rozgrzewamy oliwę i smażymy szalotkę posiekaną w drobną kostkę.
5. Dosypujemy ryż i smażymy, mieszając, do zeszklenia. Dolewamy wino, odparowujemy, a następnie gotujemy al dente, podlewając stopniowo wywarem z kurczaka i mieszając.
6. Doprawiamy, wykładamy na blachę i studzimy.
7. Na dłoni oprószonej mąką rozplaszczamy mały placek ryżu, na środku kładziemy farsz i zamykamy w kulkę. Obtaczamy ją w mące pszennej, następnie w roztrzepanym jajku, a na końcu w bułce tartej.
8. Smażymy na głębokim tłuszczu do uzyskania złotego koloru.





Panzerotti

(Pieróg ze szparagami i mozzarellą)

REGION: południowe i środkowe Włochy



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka typ 00 250 g
- Woda 130 ml
- Drożdże suche 7 g
- Oliwa extra vergine 15 g
- Sól 8 g
- Cukier 4 g

FARSZ:

- Ser Mozzarella wióry 50 g
- Szparagi zielone 100 g
- Sos pomidorowy z ziołami 100 g
- Sól, pieprz
- Olej rzepakowy 500 ml (do smażenia)

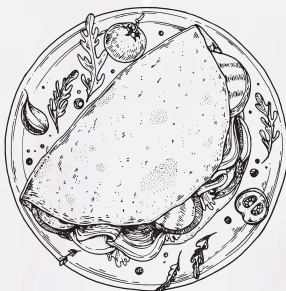
PRZYGOTOWANIE

1. Drożdże mieszamy z letnią wodą i odstawiamy na 10 min, aż się lekko spienią i spiętrzą.
2. Następnie dodajemy pozostałą mąkę, sól i wyrabiamy hakiem w mikserze planetarnym, stopniowo dodając oliwę, aż ciasto będzie, miękkie, gładkie i elastyczne.
3. Ciasto wyrabiamy ręcznie, formujemy kulę, przykrywamy zwilżoną ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 2 godz., aż podwoi swoją objętość.
4. Przygotowujemy farsz: szparagi oczyszczamy i kroimy w kostkę. Do miski wlewamy sos pomidorowy, dodajemy mozzarellę, szparagi, doprawiamy solą i pieprzem. Całość mieszamy. Odstawiamy na bok.
5. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na okrągły, cienki placek o średnicy ok. 20 cm, nakładamy na środek farsz, składamy na pół i zawijamy brzeg w falbankę.
6. W garnku lub frytownicy rozgrzewamy olej do temp. 170°C, smażymy panzerotti z obu stron na złoto, po czym osączamy ręczniku papierowym. Podajemy gorące.





Pulpety z mięsa mielonego w rożku z pizzy to świetna propozycja street foodu i ciekawy sposób podania mielonego mięsa. W Polsce danie to nie jest jeszcze powszechne, co może być szansą dla poszukiwaczy kreatywnych rozwiązań w branży gastronomicznej.



Trapizzino

(Pulpety wołowe w rożku z pizzy)

REGION: Rzym



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka typ 00 1 kg
- Woda 700 ml
- Drożdże świeże 5 g
- Oliwa 40 g
- Sól 34 g

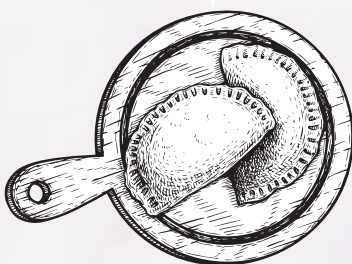
PULPETY W SOSIE:

- Mieszanek wołowa na burgery 500 g
- Jajko 1 szt.
- Czosnek 2 ząbki
- Sos do pizzy 250 g
- Świeża bazyli 20 g
- Sól, pieprz
- Olej rzepakowy (do smażenia)

PRZYGOTOWANIE

1. Przygotowujemy ciasto i pozostawiamy je w ciepłym miejscu.
2. Gdy ciasto wygaruje – zbijamy garę i wstawiamy do lodówki na min. 12 godz.
3. Po tym czasie wypiekamy na brązowo grube placki w 250°C – ok. 10-12 min.
4. Z placków wykrawamy prostokątne kawałki, które następnie kroimy na pół po przekątnej. W powstałych trójkątnych kawałkach ciasta, na przekątnej, robimy nacięcia, tak aby powstały kieszonki na farsz.
5. Czosnek siekamy, bazylię kroimy w paseczki, roztrzepujemy jajko.
6. Wszystkie składniki na pulpety wyrabiamy na jednolitą masę i doprawiamy. Lepimy pulpeciki i je obsmażamy, a następnie wkładamy do ciepłego sosu pomidorowego i podgrzewamy przez kilka minut.
7. Gorący sos z pulpecikami nakładamy do kieszzonek z ciasta.





Pitta arriganata con l'origano

(Placek drożdżowy z sardelami)

REGION: Calabria



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka pszenna typ 450 190 g
- Drożdże świeże 7 g
- Oliwa extra vergine 10 g
- Woda 60 g
- Sól 2 g

DODATKI:

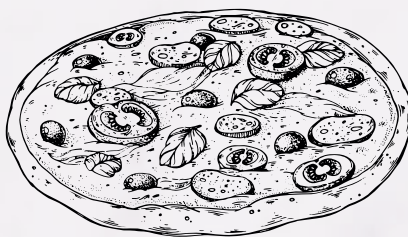
- Anchovis 20 g
- Kapary 30 g
- Oliwki czarne 30 g
- Oregano suszone 1 g
- Bazylia świeża 5 g
- Oliwa extra vergine 10 g

PRZYGOTOWANIE

1. Drożdże rozpuszczamy w letniej wodzie, dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy do uzyskania jednolitego, sprężystego ciasta. Formujemy w kulę, przykrywamy wilgotną ściereczką i pozostawiamy na ok. 1 godz.
2. Wyrośnięte ciasto formujemy na kształt placeka o średnicy ok. 30 cm, przekładamy na blachę, układamy na górze anchovis, kapary i oliwki, a następnie wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i pieczemy przez ok. 25 min.
3. Podajemy z liśćmi bazylii i skrapiamy oliwą.







Italian stromboli

(Rolada z salami, mozzarellą i karczochami)

REGION: Calabria



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka typ 00 300 g
- Woda 180 ml
- Drożdże suche 7 g
- Oliwa extra vergine 20 ml
- Jajko 1 szt.
- Cukier 2 g
- Sól 4 g

DODATKI:

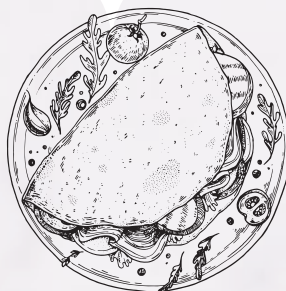
- Sos pomidorowy z ziołami 80 g
- Ser Mozzarella wióry 180 g
- Salami Milano 50 g
- Karczochy konserwowe 100 g

PRZYGOTOWANIE

1. Drożdże mieszamy z wodą o temp. ok. 30°C i odstawiamy na 10 min, aż się lekko spienią i spiętrzą. Dodajemy mąkę i pozostałe składniki.
2. Ciasto wyrabiamy w mikserze z hakiem, na średnich obrotach, stopniowo dodając oliwę, do uzyskania jednolitej, sprężystej konsystencji.
3. Gotowe ciasto przykrywamy wilgotną ściereczką i odstawiamy na ok. 1 godz. do wyrośnięcia. Po tym czasie rozwałkowujemy na prostokąt 30 x 40 cm.
4. Na rozwałkowanym cieście rozprowadzamy sos pomidorowy, posypujemy serem, układamy na nim plastry salami, poszarpanego karczocha i zwijamy w rulon, pamiętając o lekkim podwinięciu boków do środka.
5. Zwinięte ciasto smarujemy z wierzchu roztrzepanym z wodą jajkiem. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem i pieczemy w temp. 190°C przez ok. 40 min.
6. Upieczone stromboli przekładamy na kratkę, aby lekko ostygło, a następnie kroimy w plastry o grubości ok. 2,5 cm. Podajemy z sosami lub świeżymi ziołami.







Piadina romagnola

(Podplomyk z prosciutto, parmezanem i rukolą)

REGION: Emilia Romania



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka pszenna typ 00 60 g
- Woda 30 g
- Soda oczyszczona 4 g
- Smalec 15 g
- Sól 2 g

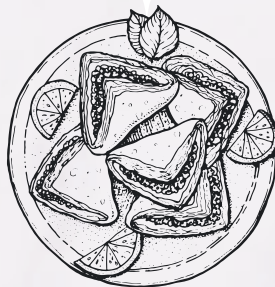
DODATKI:

- Sos pomidorowy z ziołami 30 g
- Rukola 30 g
- Prosciutto Crudo 50 g
- Ser Parmigiano Reggiano 20 g
- Pomidory suszone 50 g

PRZYGOTOWANIE

1. W dużej misce mieszamy mąkę, sodę i sól, następnie dodajemy posiekany smalec i wodę. Całość wyrabiamy do uzyskania jednolitego, elastycznego ciasta. Formujemy kulkę, zawijamy ją w folię spożywczą i pozostawiamy na ok. 15 min.
2. Rozwałkowujemy ciasto na placek o średnicy 20 cm i grubości 3 mm.
3. Piadinę kładziemy na suchą, mocno rozgrzaną patelnię z grubym dnem i smażymy przez ok. 90 sek. z obu stron, uważając, aby się nie przypaliła, a następnie przekładamy na deskę i pozostawiamy na kilka minut.
4. Lekko przestudzony placek smarujemy sosem, na połowie układamy rukolę, szynkę, pokrojone suszone pomidory, posypujemy serem i składamy na pół.





Pinsa ricotta

(Jednoporcyjowa biała pizza z ricottą)

REGION: Lazio



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka pszenna typ 550 150 g
- Mąka kukurydziana 5 g
- Mąka sojowa 5 g
- Drożdże suche 4 g
- Oliwa extra vergine 10 g
- Woda 60 g
- Rozmaryn świeży 5 g
- Sól morską 5 g

DODATKI:

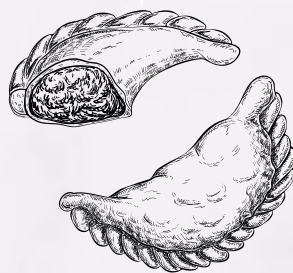
- Ser Ricotta 100 g
- Szpinak liście 60 g
- Orzeszki pinii 10 g
- Czosnek 1 ząbek
- Pomidorki cherry 80 g
- Oliwa extra vergine 10 g

PRZYGOTOWANIE

1. Do dzieży wsypujemy wszystkie mąki, dodajemy drożdże. Przekładamy dzieżę do miksera, zakładamy hak i, stopniowo dolewając wodę, wyrabiamy ciasto na średnich obrotach.
2. Kiedy ciasto będzie już jednolite i elastyczne, dodajemy oliwę i wyrabiamy całość przez kolejne 5 min. Ciasto formujemy w kulkę, zawijamy w folię spożywczą i schładzamy w lodówce przez 24 godz.
3. Gotowe ciasto rozwałkowujemy na placek, posypujemy igłami rozmarynu, solą morską i wkładamy do rozgrzanego piekarnika. Pieczemy przez ok. 10 min w temp. 240°C.
4. Orzeszki pinii prażymy na suchej patelni i odstawiamy na bok.
5. Na patelni z rozgrzanym masłem podsmażamy przez ok. 1 min czosnek pokrojony w plastry, następnie dodajemy świeży szpinak, dusimy jeszcze przez 2 min, doprawiamy i odstawiamy na bok.
6. Na gotową pinsę kładziemy ricottę, szpinak, pokrojone pomidorki i posypujemy prażonymi orzeszkami pinii.







Calzone tradizionale

(Pieróg z taleggio, mozzarellą i orzechami włoskimi)

REGION: Kampania



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka pszenna typ 00 130 g + do podsypywania
- Sól 4 g
- Cukier trzcinowy 3 g
- Drożdże suszone 4 g
- Woda 70 g
- Oliwa extra vergine 10 g

FARSZ:

- Pomidory pelati 150 g
- Ser Taleggio 30 g
- Orzechy włoskie 20 g
- Ser Mozzarella Bufala 1 szt.
- Oregano świeże 3 g
- Natka pietruszki 3 g

PRZYGOTOWANIE

1. Cukier, drożdże i oliwę zalewamy ciepłą wodą i odstawiamy na bok.
2. W dzieży mieszamy przesianą mąkę z solą i stopniowo dolewamy wodę z upłynnionymi drożdżami. Zarabiamy hakiem na wolnych obrotach, do uzyskania jednolitej, sprężystej konsystencji. Gotowe ciasto przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.
3. Orzechy włoskie prażymy na suchej patelni, a następnie grubo siekamy.
4. Mozzarellę i pomidory kroimy w kostkę 1 x 1 cm, przekładamy do miski i dodajemy pokruszony taleggio. Dodajemy posiekane oregano i natkę pietruszki, mieszamy.
5. Ciasto rozwałkowujemy na plack o średnicy ok. 20 cm, na środek nakładamy farsz i składamy ciasto w kształcie dużego pieroga, usuwając ze środka nadmiar powietrza, brzeg zagniatamy w falbankę, a górę nakłuwamy w kilku miejscach.
6. Przekładamy pieróg na blachę lub siatkę do pizzy, wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 20 min w temp. 200°C.
7. Gotowe calzone podajemy skropione oliwą.







Ravioli con ricotta e spinaci

(Ravioli ze szpinakiem i ricottą)

10
PORCJI

SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka typ 00 650 g
- Jajka 400 g (rozmiar L, 8 szt.)
- Oliwa 20 ml
- Sól

FARSZ:

- Ser Ricotta 1 kg
- Szpinak 500 g
- Gałka muskatołowa 15 g
- Sól, pieprz

SOS:

- Pomidory suszone 200 g
- Czosnek 2 ząbki
- Śmietanka 30% 1 l
- Olej z suszonych pomidorów
- Sól

PRZYGOTOWANIE

1. Mąkę wysypujemy na stolnicę, dodajemy sól. Na środku robimy wgłębienie, w które wlewamy oliwę. Powoli zarabiając, stopniowo wbijamy jajka.
2. Wstępnie połączone składniki nadal wyrabiamy ręcznie lub przekładamy do miksera planetarnego. Po uzyskaniu jednolitej konsystencji, owijamy ciasto folią spożywczą i odstawiamy na 1 godz.
3. Po tym czasie dzielimy je na cztery części i wałkujemy, podsypując mąką.
4. Szpinak blanszujemy, mieszamy z ricottą i doprawiamy solą, pieprzem oraz gałką muskatołową. Dzielimy na 15-gramowe kulki.
5. Przyrządzamy ravioli: przygotowane wcześniej ciasto rozwałkowujemy na arkusz o grubości 1 mm. Ringiem o śr. 7 cm wycinamy kółka. Każde ravioli będzie się składało z dwóch krążków – na środku jednego z nich układamy farsz, przesmarowujemy brzegi mokrym pędzelkiem, przykrywamy drugim i skleamy okrągły pierożek.
6. Przyrządzamy sos: na oleju z suszonych pomidorów przesmażamy pokrojony w cienkie plasterki czosnek. Dorzucamy pokrojone na paski pomidory. Podsmażamy i zalewamy śmietanką. Redukujemy ok. 40-50% do konsystencji gęstego sosu.
7. Ravioli gotujemy w osolonej wodzie przez 3 min. Podajemy wymieszane z sosem i posypane świeżą rukolą.



Tradycyjna potrawa o śródziemnomorskim charakterze. Propozycja dla restauracji à la carte zbudowana z kilku składników, szybka w przygotowaniu i efektowna w serwisie.



Linguine alle vongole

(Liguine z vongolami duszonymi w winie i czosnku)

REGION: całe Włochy



SKŁADNIKI

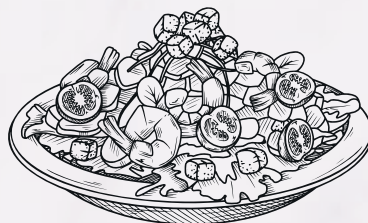
- Makaron linguine 80 g
- Vongole świeże 250 g
- Wino białe wytrawne 100 ml
- Czosnek 10 g
- Oliwa extra vergine 40 ml
- Natka pietruszki 5 g
- Pieprz czarny świeżo mielony
- Sól morską 40 g
- Sól szczypta

PRZYGOTOWANIE

1. Vongole dokładnie przebieramy, usuwamy pęknięte i uszkodzone muszle, płuczemy pod bieżącą zimną wodą, wyptukując z nich piasek. Przekładamy do miski z zimną wodą osoloną solą morską i pozostawiamy na ok. 2 godz.
2. Czosnek kroimy w plasterki, natkę pietruszki siekamy i odstawiamy na bok.
3. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie.
4. W rondelku rozgrzewamy 20 ml oliwy, przekładamy do niej odsączone vongole i połowę czosnku. Smażymy przez ok. 2 min, a następnie dusimy w białym winie, aż wszystkie małże się otworzą.
5. Na patelni rozgrzewamy drugą część oliwy i podsmażamy pozostały czosnek, dodajemy makaron, przygotowane małże oraz posiekaną pietruszkę, całość podgrzewamy, mieszając.
6. Gotowe danie doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem.



Pasta mniej popularna w Polsce, natomiast bardzo rozpowszechniona we Włoszech. Propozycja dla lokali à la carte, które chcą wzbogacić swoje menu o włoską potrawę z tradycjami.



Orecchiette con gamberi e burrata

(Orecchiette z krewetkami i burratą)

REGION: Puglia



SKŁADNIKI

- Makaron orecchiette 80 g
- Krewetki 16/20 3 szt.
- Marchew 50 g
- Cebula 20 g
- Czosnek 1 ząbek
- Pomidory pelati 150 g
- Papryka czerwona 30 g
- Wino białe 50 ml
- Ser Burrata 1 szt.
- Chilli świeże 2 g
- Natka pietruszki
- Oliwa extra vergine 20 ml
- Sól szczypta

PRZYGOTOWANIE

1. Marchewkę, paprykę i cebulę kroimy w drobną kostkę, czosnek, chilli, natkę pietruszki siekamy osobno i odkładamy na bok.
2. Pomidorki kroimy na połówki.
3. Krewetki oczyszczamy.
4. W małym rondelku przez ok. 2 min podsmażamy na oliwie cebulę, marchew, paprykę i chilli, dodajemy pomidory pelati, białe wino i dusimy przez 10 min. Doprawiamy solą i pieprzem. Całość przekładamy do wąskiego, wysokiego pojemnika i blendujemy na gęsty sos.
5. Orecchiette gotujemy al dente w osolonej wodzie.
6. Na patelni z rozgrzaną oliwą smażymy przez 1 min krewetki z posiekanym czosnkiem, następnie dodajemy sos, ugotowany makaron, całość mieszamy i smażymy jeszcze przez 1 min.
7. Gotowe danie przekładamy na talerz: na środku makaronu układamy burratę, obok krewetki i całość posypujemy natką pietruszki.



*Lasagne to danie nie tylko dla lokali à la carte.
Doskonale sprawdzi się również w mniejszych lokalach.
Daje możliwość przygotowania wielu porcji jednocześnie
i zaoszczędzenia czasu i energii.*





Lasagne di pesce

(Lazania z owocami morza)

5
PORCJI

REGION: Emilia Romagna

SKŁADNIKI

- Makaron lasagne 300 g
- Mieszanka owoców morza 300 g
- Marchew 50 g
- Seler naciowy 50 g
- Szalotka 50 g
- Przecier pomidorowy 40 g
- Ser Mozzarella wióry 200 g
- Wino białe 100 ml
- Oliwa extra vergine 50 ml
- Sól, pieprz biały

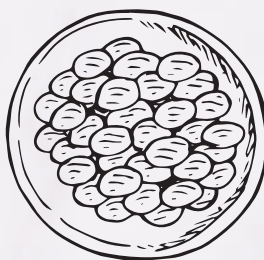
SOS:

- Mąka pszenna typ 00 100 g
- Oliwa extra vergine 60 ml
- Bulion rybny 700 ml
- Sól
- Gałka muszkatołowa tarta 2 g

PRZYGOTOWANIE

1. Seler naciowy, marchew i szalotkę kroimy w drobną kostkę, smażymy rozgrzanej oliwie do lekkiego zarumienia, a następnie dodajemy przecier pomidorowy i smażymy jeszcze przez 2 min. Dodajemy owoce morza i białe wino. Dusimy przez ok. 6 min na małym ogniu.
2. Przyrządzamy sos: w garnku podgrzewamy, mieszając, oliwę i mąkę, dodajemy bulion rybny, gałkę i zagotowujemy stale mieszając, do uzyskania aksamitnej konsystencji.
3. Na prostokątną blachę o wym. 25 x 12 x 8 cm wlewamy część sosu, następnie układamy surowe płaty makaronu, ponownie rozprowadzamy sos i układamy na nim przygotowane owoce morza z warzywami. Czynność tę powtarzamy trzy razy, pamiętając, aby ostatnia, trzecia warstwa, była dokładnie pokryta sosem.
4. Wkładamy blachę do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 40 min w 180°C. Po tym czasie posypujemy górę lazanii mozzarellą i zapiekamy całość aż ser się lekko zarumieni.
5. Gotową lazanię wyjmujemy z pieca, pozostawiamy na kilka minut, aby się ustabilizowała, po czym kroimy na kawałki i od razu serwujemy.





Gnocchi con pomodoro e mozzarella

(Gnocchi z pomidorami i mozzarellą)

10
PORCJI

SKŁADNIKI

CIASTO:

- Ziemniaki typu BC 1 kg
- Mąka typ 00 375 g
- Ser Grana Padano 300 g
- Jajka 150 g (roz. L, 3 szt.)
- Sól

DODATKI:

- Szałwia (4-5 listków)
- Masło 150 g
- Pomidory malinowe 5 szt.
- Oliwa bazyliowa 125 ml
- Ser Mozzarella
- Burrata 10 szt.

PRZYGOTOWANIE

1. Ziemniaki myjemy i gotujemy w łupinach w osolonej wodzie, a następnie obieramy i przeciskamy przez praskę na stolnicę wysypaną mąką. Dodajemy sól, starty na drobnych oczkach Grana Padano i jajka. Wyrabiamy ciasto. Jeżeli jest zbyt kleiste, dodajemy skrobię ziemniaczaną.
2. Z ciasta formujemy kulę. Odcinamy z niej po kawałku, formujemy wałki, kroimy na 2-centymetrowej grubości cylindry i przy pomocy widelca nadajemy im kształt gnocchi. Gotujemy w osolonej wodzie do momentu, aż wypłyną na powierzchnię. Na patelni rozpuszczamy masło i czekamy aż lekko zbrązowieje. Dodajemy liście szalwii oraz ugotowane gnocchi. Doprawiamy solą i pieprzem.
3. Pomidory kroimy w grube plastry i przypalamy z obu stron na rozgrzanej, suchej patelni.
4. Burratę w temperaturze pokojowej układamy obok kluseczek i pomidorów.
5. Gotowe danie skrapiamy przed podaniem oliwą bazyliową.





Risotto al nero di seppia

(Czarne risotto z kalmarami)

REGION: Veneto



SKŁADNIKI

- Ryż arborio 80 g
- Kalmary 100 g
- Bulion rybny 200 ml
- Cebula biała 40 g
- Czosnek świeży 5 g
- Atrament z kałamarnicy 10 g
- Masło 60 g
- Wino białe 50 ml
- Szafran, szczypta
- Ser Grana Padano (płatki) 10 g
- Cytryna 1 szt.
- Sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Cebulę kroimy w drobną kostkę, czosnek siekamy. Kalmary oczyszczamy. Cytrynę parzymy i ścieramy z niej skórkę.
2. W rondelku podgrzewamy połowę ilości masła i na małym ogniu szklimy cebulę z czosnkiem, następnie dodajemy ryż i smażymy aż stanie się lekko przezroczysty.
3. Następnie dodajemy wino, szafran i dusimy przez 3 min.
4. Dodajemy bulion, atrament z kałamarnicy, całość gotujemy na wolnym ogniu do chwili aż ryż wchłonie wywar i będzie al dente.
5. Dodajemy startą skórkę z cytryny, pozostałe masło, kalmary i całość smażymy przez 3 min i poprawiamy.
6. Gotowe risotto podajemy z mikroziółami i płatkami sera.





Sartù di riso

(Klopsiki wołowe w ryżowych kulach)

REGION: Lombardia



SKŁADNIKI

RYŻ:

- Ryż arborio 200 g
- Jajko 1 szt.
- Oliwa extra vergine 10 ml
- Groszek zielony blanszowany 100 g
- Ser Provolone 80 g
- Bulion warzywny 500 ml
- Masło 50 g
- Sól, pieprz

KULKI MIĘSNE:

- Mięso wołowe mielone 250 g
- Jajko 1 szt.
- Ser Parmigiano Reggiano 50 g
- Czosnek świeży 5 g
- Natka pietruszki 5 g
- Sól, pieprz

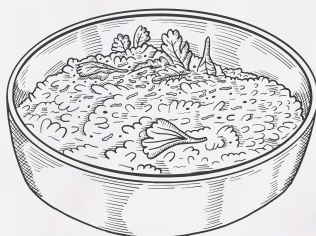
SOS:

- Pomidory pelati 400 g
- Cebula biała 50 g

PRZYGOTOWANIE

1. Przygotowujemy klopsiki: w misce mieszamy mięso z drobno startym serem, surowym jajkiem, posiekaną natką pietruszki, posiekanym czosnkiem, całość doprawiamy, a następnie wyrabiamy i formujemy kulki o średnicy ok. 4 cm.
2. Przyrządzamy sos: cebulę drobno kroimy, pomidory blendujemy w wysokim naczyniu. W rondelku na oliwie szklimy cebulę, a następnie zalewamy ją zmiksowanymi pomidorami, dodajemy ok. 100 ml wody i zagotowujemy.
3. Do gotującego sosu wkładamy klopsy i gotujemy je pod przykryciem na małym ogniu do miękkości przez ok. 15 min.
4. Przyrządzamy ryż: jajko gotujemy na twardo, obieramy i drobno kroimy. W rondelku podsmażamy na maśle przez 2 min pokrojoną drobno cebulę, następnie dodajemy ryż i zalewamy go bulionem warzywnym. Gotujemy na wolnym ogniu, co pewien czas mieszając, do chwili, aż będzie al dente. Gotowy i przestudzony ryż przekładamy do miski, dodajemy groszek, pokrojone jajko, provolone, całość doprawiamy i mieszamy.
5. Klopsy wyjmujemy z sosu, a pozostały sos doprawiamy i blendujemy.
6. Do foremek silikonowych o kształcie półsfery o śr. 7 cm i gł. 4 cm wysmarowanych oliwą, przekładamy masę ryżową, robimy lekkie wgłębienia i w każdym z nich układamy kulkę mięsną, całość zamykamy masą ryżową, lekko ją dociskając.
7. Foremki wkładamy do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C i pieczemy przez 25 min.
8. Gotowe danie wyjmujemy z foremek i podajemy z sosem pomidorowym oraz świeżymi ziołami.





*Polcam
Giovanni Rana*

Risotto allo zafferano

(Risotto szafranowe z parmezanem)

REGION: Lombardia



SKŁADNIKI

- Ryż arborio 800 g
- Wywar drobiowy 1,5 l
- Oliwa 50 g
- Szafran 0,1 g
- Szalotka 100 g
- Ser Parmigiano Reggiano tarty 150 g
- Wino białe 150 ml
- Masło 100 g

PRZYGOTOWANIE

1. W dużym rondlu rozgrzewamy oliwę i przesmażamy posiekaną drobno szalotkę.
2. Częścią wina zalewamy szafran. Do szalotki dodajemy i szklimy ryż.
3. Dolewamy wino i, cały czas mieszając, odparowujemy.
4. Dodajemy partiami gorący bulion i gotujemy aż ryż będzie al dente.
5. Doprawiamy, zdejmujemy z palnika i wkręcamy masło pokrojone w kostkę oraz tarty ser.





Rigatoni al ragu

(Rigatoni z ragu)



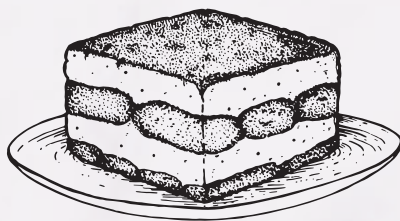
SKŁADNIKI:

- Makaron rigatoni 800 g
- Mięso wołowe mielone 800 g
- Cebula 2 szt.
- Marchew 1 szt.
- Seler naciowy 1 szt.
- Oliwa do smażenia
- Wino czerwone 250 ml
- Passata pomidorowa 200 g
- Bulion 100 ml
- Mleko 100 ml
- Sól, pieprz
- Parmezan tarty 200 g

PRZYGOTOWANIE

1. Warzywa kroimy w drobną kostkę i przesmażamy w rondlu na oliwie.
2. Gdy zaczną mięknąć, dodajemy wołowinę, dolewamy wino i mieszamy aż odparuje.
3. Dodajemy passatę i nadal dusimy na małym ogniu, co jakiś czas mieszając. Ponownie odparowujemy, po czym dolewamy bulion i mleko. Gotujemy jeszcze przez 10 min, doprawiamy.
4. Makaron gotujemy w osolonej wodzie al dente.
5. Mieszamy makaron z sosem. Bezpośrednio przed podaniem posypujemy parmezanem.





Tiramisu

(Deser kawowy z serkiem mascarpone i likierem Amaretto)

REGION: Wenecja



SKŁADNIKI

- Biszkopty 30 szt.
- Żółtka 100 g (roz. L, 5 szt.)
- Mleko 50 ml
- Śmietanka 30% 500 ml
- Cukier 100 g
- Kawa mielona 30 g
- Likier amaretto 50 g
- Kakao 30 g

KREM MASCARPONE:

- Mascarpone 250 g
- Śmietanka 30% 250 g
- Cukier biały 50 g
- Żelatyna 6 g

PRZYGOTOWANIE

1. Żółtka ucieramy z cukrem, stale mieszając, zalewamy zagotowaną śmietanką z mlekiem.
2. Zaparzamy kawę, po 5 minutach precedzamy, dodajemy likier, mieszamy.
3. Namaczamy żelatynę w zimnej wodzie. Do 1/10 ilości śmietanki dodajemy cukier, zagotowujemy, zestawiamy z ognia i dodajemy uprzednio namoczoną żelatynę. Mieszamy do dokładnego rozpuszczenia żelatyny, a następnie dodajemy pozostałą część śmietanki wraz z mascarpone. Miksujemy blenderem ręcznym do uzyskania jednolitej konsystencji.
4. Tak przygotowaną bazę zabezpieczamy folią w bezpośrednim kontakcie, wstawiamy do lodówki do zestabilizowania.
5. Krem jajeczny rozluźniamy, mieszając rózgą i układamy na środku talerza.
6. Biszkopty namaczamy w ponczu i układamy na kremie.
7. Ubijamy na 3/4 krem mascarpone i układamy na wierzchu, po czym oprószamy kakao.





*Deser świetny zarówno do restauracji,
jak i do street foodu.
Jest łatwy do przechowywania,
może być podany na miejscu
w lokalu albo kawatków
zapakowanych na wynos.*





Torrone

(Wafle z masą orzechowo-malinową)

REGION: Lombardia



SKŁADNIKI

- Wafle 2 arkusze
26 x 26 cm
- Białka jajek 120 g
- Miód wielokwiatowy
300 g
- Cukier 250 g
- Sól, szczypta
- Woda 100 ml
- Pistacje 150 g
- Orzechy laskowe
bez skóry 150 g
- Maliny liofilizowane 15 g
- Maliny świeże 100 g

PRZYGOTOWANIE

1. Pistacje obieramy i prażymy na suchej patelni razem z orzechami. Odstawiamy na bok.
2. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, na spód układamy arkusz wafle.
3. Miód, cukier i wodę przelewamy do garnka i gotujemy na wolnym ogniu do uzyskania temp. 165°C.
4. Białka wkładamy do dzieży, dodajemy szczyptę soli, montujemy w mikserze planetarnym i ubijamy różgą pianę na 90%, czyli nie całkiem na sztywno.
5. Zmniejszamy obroty i powoli, cienkim strumieniem wlewamy przygotowany wcześniej karmel. Ubijamy aż białka się spiętrzą i zgęstnieją.
6. Następnie dodajemy orzechy, pistacje i pokruszone maliny liofilizowane. Całość intensywnie mieszamy, ponieważ masa szybko zastyga. Wylewamy na przygotowany wcześniej wafel i dociskamy od góry drugim. Przykrywamy papierem do pieczenia i odstawiamy na 12 godz. do ustabilizowania.
7. Gotowe torronu kroimy na kawałki i podajemy ze świeżymi malinami.





*Polcam
Giovanni Russo*

Babà

(Babeczki z kremem mascarpone i pestkami granatu)

REGION: Campania



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka pszenna typ 500 320 g
- Drożdże suche 7 g
- Jajka 4 szt.
- Cukier trzcinowy 40 g
- Woda 50 ml
- Masło 100 g
- Laska wanilii ½ szt.
- Sól szczypta

SYROP DO NASĄCZANIA:

- Cukier trzcinowy 250 g
- Woda 200 ml
- Rum ciemny 150 ml
- Laska wanilii ½ szt.

KREM:

- Ser Mascarpone 400 g
- Cukier puder 30 g
- Granat 1 szt.

PRZYGOTOWANIE

1. W misce mieszamy drożdże z mąką i odstawiamy na bok.
Masło pozostawiamy w temperaturze pokojowej, aby zmiękło.
2. W małym rondelku podgrzewamy 50 ml wody do temp. ok. 70°C.
3. Jajka ubijamy różgą w kąpieli wodnej, stopniowo dodając gorącą wodę, aż masa będzie kremowa i puszysta, następnie dodajemy mąkę z drożdżami, sól, ziarenka wanilii i zarabiamy przez ok. 10 min. Dodajemy stopniowo masło i wyrabiamy przez kolejne 6 min na gładkie i sprężyste ciasto. Zostawiamy w temperaturze pokojowej, przykryte wilgotną ściereczką, żeby podwoiło swoją objętość.
4. Ciasto dzielimy na kęsy po ok. 45 g, przekładamy do foremek wysmarowanych olejem i oprószonych mąką, przykrywamy wilgotną ściereczką i pozostawiamy do ponownego wyrośnięcia.
5. Pieczemy w temp. 180°C przez 20 min, po czym przekładamy na kratkę i pozostawiamy do wystygnięcia.
6. Przygotowujemy syrop: w rondelku zagotowujemy wodę, cukier, rum i dodajemy ziarenka wanilii. Odstawiamy, aby temperatura spadła do ok. 35°C.
7. Owoc granatu nacinamy na 4 części, rozrywamy i wydajemy z niego ziarna.
8. Mascarpone ucieramy z cukrem pudrem na puszysty krem.
9. Babeczki zanurzamy w ciepłym syropie, odsączamy, nacinamy wzdłuż i wypełniamy kremem, a na wierzchu układamy ziarenka granatu.





Granita siciliana con briosche

(Sycylijska granita z brioszką)

REGION: Sycylia



SKŁADNIKI

GRANITA:

- Truskawki świeże 400 g
- Woda 400 ml
- Cukier trzcinowy 140 g
- Cytryna 1 szt.
- Śmietanka 36% 200 g
- Cukier puder 10 g

BRIOSZKI:

- Mąka pszenna 240 g
- Drożdże świeże 10 g
- Woda 50 ml
- Cukier trzcinowy 20 g
- Jajka 2 szt. + 1 szt. do posmarowania ciasta
- Miód lipowy 30 g
- Mleko 3,2% 50 ml
- Masło 40 g
- Pomarańcza 1 szt.

PRZYGOTOWANIE

GRANITA

1. W rondelku przygotowujemy syrop z wody i cukru.
2. Oczyszczone truskawki blendujemy z sokiem z cytryny, mieszamy z syropem, a następnie przelewamy do płaskiego pojemnika i wkładamy na ok. 50 min do zamrażarki.
3. Po tym czasie wyjmujemy, skrobiemy widelcem lub kruszymy w blenderze i ponownie zamrażamy. Czynność powtarzamy jeszcze trzy razy.

BRIOSZKI

1. Rozpuszczamy masło. Pomarańczę parzymy, osuszamy, ścieramy skórkę i odstawiamy na bok.
2. Przygotowujemy zaczyn z mleka, wody, cukru, drożdży i ok. 40 g mąki. Przykrywamy ściereczką, odstawiamy.
3. Jajka z miodem ubijamy na puszystą masę, dodajemy zaczyn, wszystkie pozostałe składniki poza masłem wyrabiamy za pomocą haka na średnich obrotach, aż ciasto całkowicie odklei się od misy.
4. Powoli wlewamy masło i wyrabiamy ciasto do gładkości. Przykrywamy zwilżoną ściereczką i pozostawiamy aż dwukrotnie zwiększy objętość, a następnie dzielimy na kęsy i zawijamy w kulki o dwóch wielkościach – 55 g i 15 g.
5. Większe kulki lekko spłaszczamy i układamy na nich małe. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, smarujemy jajkiem wymieszanym wodą i pozostawiamy na ok. 30 min do wyrośnięcia. Pieczemy w temp 180°C przez ok. 20 min.

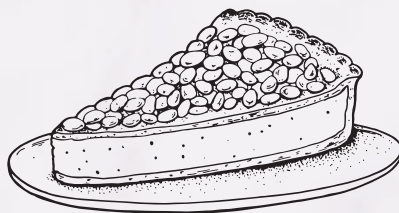
Ubijamy śmietanę z cukrem.

Granitę podajemy z kremem śmietanowym i brioszką.



AKADEMIA
INSPIRACJI
makro

*Ciasto czekoladowe z ryżem to nietuzinkowa
pozycja do lokali à la carte i kawiarni.
Ma formę tarty, którą łatwo podzielić na wiele porcji.*



Torta con bischeri

(Tarta z czekoladową masą ryżową i bakaliami)

REGION: Toskania



SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka typ 550 300 g
- Masło 160 g
- Jajka, rozm. L 4 szt.
- Cytryna 1 szt.
- Cukier trzcinowy 140 g
- Sól szczypta
- Proszek do pieczenia 5 g

NADZIECIE:

- Jajka, rozm. L 2 szt.
- Ryż arborio 150 g
- Orzeszki pinii 40 g
- Czekolada deserowa 300 g
- Cukier 140 g
- Kakao 40 g
- Rodzynki 150 g
- Morele suszone 200 g
- Wanilia 1 laska
- Likier ziołowo-korzenny 20 ml
- Sól, szczypta
- Gałka muszkatołowa 1 g
- Kardamon mielony 1 g

PRZYGOTOWANIE

1. Cytrynę parzymy, osuszamy i ścieramy z niej skórkę. Zimne masło kroimy w drobną kostkę i odstawiamy na bok.
2. Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę w mikserze planetarnym końcówką-różgą.
3. Zmieniamy końcówkę na płaską (liść), dodajemy pozostałe składniki ciasta i mieszamy, aby tylko je połączyć. Ciasto zawijamy w folię spożywczą i schładzamy przez ok. 2 godz. w lodówce.
4. Ryż gotujemy w wodzie z gałką i kardamonem aż będzie al dente, następnie odcedzamy i pozostawiamy w gorącym garnku.
5. Morele drobno siekamy. Jajka ubijamy na puszystą masę z cukrem i szczyptą soli.
6. Ryż przekładamy do miski, dodajemy posiekaną czekoladę, kakao, ziarną wanilię, morele, rodzynki, likier i ubite jajka. Całość dokładnie mieszamy.
7. Formę do tarty smarujemy olejem, następnie rozwałkowujemy większą część ciasta i przekładamy je do formy, tak aby nie wystawało ponad rant, nakłuwamy i nakładamy nadzienie.
8. Z pozostałego ciasta robimy paski i układamy na górze, tworząc wzór kratki, z wierzchu posypujemy orzeszkami pinii.
9. Pieczemy w temp. 180°C przez ok. 30 min. Kroimy po całkowitym wystygnięciu.





Cannoli siciliani

(Rurki z kremem z białą czekoladą i owocami)



REGION: Sycylia

SKŁADNIKI

CIASTO:

- Mąka pszenna typ 550 130 g
- Cukier puder 20 g
- Kakao 5 g
- Cynamon mielony 2 g
- Masło 20 g
- Jajko 1 szt.
- Ocet winny biały 5 ml
- Wino białe 30 ml
- Sól, szczypta
- Olej rzepakowy 400 ml (do smażenia)

KREM:

- Ser Ricotta 500 g
- Czekolada biała 60 g
- Cukier puder 100 g

DODATKI:

- Truskawki 50 g
- Pomarańcze 2 szt.
- Pistacje 100 g

PRZYGOTOWANIE

CIASTO

1. Suche składniki: mąkę, kakao, cukier puder, cynamon i sól wsypujemy do miski przez sitko.
2. Masło rozpuszczamy, przelewamy do miski i łączymy z jajkiem, winem i octem, wlewamy do suchych składników i wyrabiamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto powinno być dość suche, ale nie powinno się kruszyć. Zawijamy je w folię spożywczą i odstawiamy na ok. 1 godz. do lodówki, a po tym czasie doprowadzamy znów do temperatury pokojowej.
3. Rozwałkowujemy ciasto na prostokąt o grubości ok. 4 mm, następnie składamy brzegi do wewnątrz i ponownie wałkujemy. Czynność tę powtarzamy trzykrotnie.
4. Z rozwałkowanego ciasta wykrawamy kwadraty 10 x 10 cm, każdy z nich delikatnie rozciągamy i owijamy nim stalową rurkę do pieczenia o długości ok. 12 cm.
5. Rurki owinięte ciastem smażymy na złoto w oleju o temp. 180°C, obracając.

KREM

1. Ricottę odcedzamy, przekładamy do miski i ucieramy. Czekoladę rozpuszczamy na parze, uważając, aby się nie przegrzała i nie rozwarstwiła. Następnie mieszamy oba składniki z cukrem pudrem do uzyskania gładkiego kremu i schładzamy w temperaturze 4°C przez 4 godz.
2. Pistacje obieramy i drobno siekamy. Truskawki kroimy w drobną kostkę. Pomarańczę parzymy, osuszamy i ścieramy z niej skórkę.
3. Krem dzielimy na dwie części, pierwszą mieszamy ze skórką pomarańczową, a drugą z pokrojonymi truskawkami. Przekładamy do worków cukierniczych i delikatnie wypełniamy rurki. Końcówki kremu wystające z cannoli posypujemy pistacjami.



NAKRĘCAJ *biznes* JAK SPAGHETTI

dzięki nowoczesnym
rozwiązaniom **DISH**

DISH to nowoczesna platforma
dla gastronomii oferująca narzędzia takie, jak:

Strona internetowa, dzięki której:

- pokażesz swój lokal na profesjonalnej witrynie internetowej
- w przejrzysty sposób zaprezentujesz menu, galerię zdjęć czy odnośniki do social mediów

Rezerwacja online, dzięki której:

- Twoi klienci łatwo zrobią rezerwację poprzez przycisk na wizytówce Google
- goście otrzymają wygodne powiadomienia SMS o rezerwacji, a Ty zbudujesz bazę klientów

Sklep internetowy, dzięki któremu:

- przyjmiesz zamówienia online bez płacenia prowizji
- nie zgubisz już żadnego zamówienia dzięki terminalowi z wydrukiem zamówień

Dołącz do ponad
240 000
restauratorów,
którzy korzystają
z narzędzi DISH.
Wielu obniżyło
swoje koszty nawet o
30%!



Aby uzyskać więcej informacji,
zeskanuj kod QR lub napisz do nas:
mojastrona@makro.pl





INSPIRUJEMY BIZNES GASTRONOMICZNY

Akademia Inspiracji MAKRO to nowoczesne centrum szkoleniowe i studio kulinarne dla profesjonalnej gastronomii.

Nasz zespół tworzą doświadczeni Trenerzy i Szefowie kuchni, którzy na co dzień wspierają Klientów w rozwijaniu biznesu gastronomicznego.



W ofercie:

- warsztaty kulinarne i cukiernicze
- kursy kelnerskie, barmańskie i baristyczne
- szkolenia wspierające biznes gastronomiczny
- indywidualne doradztwo i szkolenia dla HoRea

Zeskanuj
kod QR
i sprawdź
szczegóły.



akademia-inspiracji-makro.pl



(22) 500 07 50 oraz (12) 293 85 06



AkademiiInspiracjiMAKRO



akademiainspiracjimakro

