

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

Bucătărie italiană

100 de rețete
ușor de preparat



Creative
publishing

| | | | |
|--|----|--|----|
| ACADEMIA BARILLA | 3 | <i>Tagliatelle Bolognese</i> | 40 |
| | | <i>Trofie al Pesto</i> | 42 |
| INTRODUCERE | 6 | <i>Vermicelli cu sos de roșii</i> | 44 |
| | | <i>Vermicelli alla Gricia</i> | 45 |
| APERITIVE | 8 | <i>Risotto de roșii</i> | 46 |
| <i>Tartă de broccoli cu sos de anșoa</i> | 10 | <i>Risotto în stil milanez</i> | 48 |
| <i>Mozzarella de bivoliță și roșii semicaramelizate</i> | 12 | <i>Risotto cu flori de dovleac și crabi mici</i> | 49 |
| <i>Tarte cu cartofi și șuncă</i> | 13 | <i>Risotto cu ciuperci Porcini</i> | 50 |
| <i>Lipii cu Ricotta cremoasă cu aromă de oregano și pesto de măslină</i> | 14 | <i>Risotto cu creveți și flori de dovlecei</i> | 52 |
| <i>Vișel cu sos de ton</i> | 16 | <i>Orez cu cartofi și praz</i> | 54 |
| <i>Vol-Au-Vent cu radicchio și fondue</i> | 17 | <i>Risotto Giuseppe Verdi</i> | 55 |
| <i>Flori de dovlecel pane</i> | 18 | <i>Piure de bob cu cicoare și crutoane</i> | 56 |
| <i>Salată de anghinare cu Parmigiano Reggiano</i> | 19 | <i>Piure de vinete cu orzo și dovlecei</i> | 57 |
| <i>Salată caldă de grâu spelta cu creveți</i> | 20 | <i>Supă de cartofi cu sofran</i> | 58 |
| <i>Salată de mere, pui și focaccia prăjită</i> | 21 | <i>Passatelli în stil Marche</i> | 59 |
| | | <i>Supă italiană de legume</i> | 60 |
| | | <i>Paste cu fasole</i> | 62 |
| FELUL ÎNTÂI | 22 | <i>Supă-cremă de cartofi și dovleac</i> | |
| <i>Paste cu fructe de mare</i> | 24 | <i>cu fasole Cannellini</i> | 63 |
| <i>Tăiței cu pește-spadă, roșii cherry și fenicul sălbatic</i> | 26 | FELURI PRINCIPALE | 64 |
| <i>Bucatini all'Amatriciana</i> | 27 | <i>Coadă de homar cu roșii confiate și ulei de busuioc</i> | 66 |
| <i>Bucatini cu brânză și piper</i> | 28 | <i>Midii piperate</i> | 68 |
| <i>Farfalle cu sos de vinete albe</i> | 29 | <i>Calmar cu mazăre</i> | 69 |
| <i>Salată de paste fusilli cu legume și calmar</i> | 30 | <i>Baccala cu cartofi și sofran</i> | 70 |
| <i>Fusilli cu bacon și radicchio</i> | 32 | <i>Biban de mare în „Acqua Pazza”</i> | 71 |
| <i>Penne Lisce cu dovleac plăcintar și Pancetta</i> | 33 | <i>Biban de mare copt în pergament cu cartofi, capere și măslină</i> | 72 |
| <i>Rigatoni siciliene cu vinete</i> | 34 | <i>Biban de mare cu roșii cherry, capere și măslină</i> | 73 |
| <i>Penne Rigate all'Arrabbiata</i> | 36 | <i>Biban de mare în stil Matalotta</i> | 74 |
| <i>Spaghetti alla Carbonara</i> | 37 | | |
| <i>Spaghete cu scoici</i> | 38 | | |

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| <i>Mix de pește pane</i> | 76 | <i>Ciuperci prăjite cu usturoi și pătrunjel</i> | 116 |
| <i>Doradă în stil Puglia</i> | 77 | <i>Salată de cartofi</i> | 117 |
| <i>Friptură de pește-spadă cu lămâie și capere</i> | 78 | <i>Turn de legume</i> | 118 |
| <i>Pește-călugăr în sos de praz cu măsline italiene</i> | 80 | <i>Salată de rucola cu Parmigiano Reggiano</i> | 120 |
| <i>File de seriola în crustă de migdale și fistic</i> | | <i>Cartofi umpluți cu brânză de capră</i> | 121 |
| <i>cu salată de anghinare</i> | 82 | | |
| <i>Somon cu cartofi și ouă</i> | 84 | DESERTURI | 122 |
| <i>Sardine Beccafico</i> | 85 | <i>Fursecuri „Sărutările doamnei”</i> | 124 |
| <i>Piept de rață cu miere</i> | 86 | <i>Choux à la crème</i> | 126 |
| <i>Pui umplut cu castane</i> | 88 | <i>Cannoli siciliene</i> | 128 |
| <i>Bibilică înăbușită</i> | 90 | <i>Înghețată de vanilie și ciocolată</i> | 130 |
| <i>Pui Marsala cu ardei</i> | 91 | <i>Fursecuri cu migdale</i> | 132 |
| <i>Carne de vită înăbușită în vin Barolo</i> | 92 | <i>Mere coapte cu stafide și migdale</i> | 133 |
| <i>Mușchi de vită în crustă</i> | 94 | <i>Mousse de ciocolată cu lapte</i> | 134 |
| <i>Gulaș în stil Val Pusteria</i> | 96 | <i>Ochiul boului cu ciocolată</i> | 136 |
| <i>Escalop de vițel alla Pizzaiola</i> | 97 | <i>Migdale și alune de pădure în ciocolată</i> | 138 |
| <i>Friptură din rasol de vită întreg</i> | 98 | <i>Mousse de lămâie cu ulei de măsline extravirgin</i> | 140 |
| <i>Medalion de porc Toscana</i> | 100 | <i>Panna Cotta</i> | 141 |
| <i>Mușchiuleț de porc cu șuncă</i> | | <i>Piersici umplute cu fursecuri Amaretti</i> | 142 |
| <i>și oțet balsamic de Modena</i> | 102 | <i>Coji de portocale în ciocolată</i> | 143 |
| <i>Mușchiuleț de porc în vin de Marsala</i> | 103 | <i>Semifreddo piemontez cu alune de pădure</i> | 144 |
| <i>Carne de mistreț cu mămăligă</i> | 104 | <i>Șerbet de căpșuni</i> | 145 |
| <i>Frigărui de miel la grătar cu cimbru</i> | 106 | <i>Ștrudel de mere</i> | 146 |
| <i>Friptură de pulpă de miel</i> | 107 | <i>Tort vienez</i> | 148 |
| | | <i>Tiramisu</i> | 150 |
| SALATE ȘI LEGUME | 108 | <i>Tartă crumble</i> | 152 |
| <i>Sparanghel în stil Parma</i> | 110 | <i>Zabaglione rece cu vin Muscat</i> | 153 |
| <i>Salată de vinete cu fenicul, măsline și stafide</i> | 111 | | |
| <i>Anghinare în stil evreiesc</i> | 112 | INDEXUL ALFABETIC AL REȚETELOR | 154 |
| <i>Rapiță prăjită</i> | 114 | | |
| <i>Fenicul copt cu Parmigiano Reggiano</i> | 115 | INDEXUL ALFABETIC AL INGREDIENTELOR | 156 |

4 PORȚII

250 g de **mozzarella de bivoliță**

52 ml de **ulei de măsline extravirgin**; încă puțin pentru stropit

4 **roșii coapte**

15 g de **busuioc proaspăt** sau 30 de frunze

zahăr

usturoi, tăiat felii subțiri

cimbru proaspăt

sare și piper

Dificultate: 1



Timp de pregătire:

10 minute

Timp de gătire:

50 de minute



MOZZARELLA DE BIVOLIȚĂ ȘI ROȘII SEMICARAMELIZATE

Încingeți cuptorul la 100°C. Tăiați roșiile felii și aranjați-le pe o foaie de copt. Presărați sare, puțin zahăr, usturoi și cimbru. Stropiți cu ulei de măsline și dați la cuptor aproape o oră.

Între timp, puneți o oală mijlocie cu apă la fiert. Cufundați busuiocul în apă și apoi în apă cu gheață. Mixați frunzele de busuioc într-un blender cu 50 ml de ulei de măsline. Tăiați mozzarella felii și asezonați cu puțină sare și piper. Faceți turnurile alternând straturi de mozzarella și feliile de roșii semicaramelizate. Stropiți cu ulei de măsline și decorați cu sosul de busuioc.

PASTE CU FRUCTE DE MARE

Dificultate: 2



Timp de pregătire:

40 de minute

Timp de gătit: 8 minute

4 PORȚII

300 g de **bavette** sau alte paste subțiri în formă de panglică
400 g de **mидii**,
frecate și cu barba tăiată
400 g de **scoici**, frecate și spălate
4 **barbuni mici**, eviscerați, tăiați fileuri și spălați
4 **creveți**, decojiți
(lăsând segmentul cozii intact) și curățați de vene

150 g de **roșii cherry**, tăiate sferturi
150 ml de **vin alb**
1 cățel de usturoi
1 lingură de **pătrunjel proaspăt**, tocat
1 legătură de **busuioc proaspăt**
1 crenguță de **oregano proaspăt**
80 ml de **ulei de măsline extravirgin sare și piper**

Puneți la fiert o oală cu apă bine sărată. Fierbeți bavettele *al dente* și apoi scurgeți-le. Cât timp fierb pastele, tăiați mare frunzele de oregano și rupeți busuiocul cu mâna. Încălziți uleiul în tigaie cu usturoi și pătrunjel, și adăugați oregano și busuioc. Adăugați midiile, scoicile și vinul alb. Acoperiți cu capacul și fierbeți, înlăturând cochiliile pe măsură ce se deschid și eliminându-le pe cele care nu se deschid. Scoateți-le din cratiță, desfaceți trei pătrimi din acestea și puneți-le într-un bol. În aceeași tigaie, adăugați barbunul, toți creveții și roșiile. Fierbeți, amestecând timp de câteva minute. Sosul ar trebui să fie destul de lichid. Adăugați midiile și scoicile. Asezonați cu sare și piper după gust. Puneți pastele fierte în tigaie, împreună cu sosul, fierbeți puțin, ca să se amestece aromele, și serviți.

Libri

Respect pentru oameni și cărți





FRIPTURĂ DE PULPĂ DE MIEL

În tradiția italiană friptura de miel se coace pe pat de fân, pentru a menține carnea zemoasă. Dar, deoarece fânul nu este folosit nici în America, nici în alte colțuri ale lumii, această rețetă îl omite, bazându-se în schimb pe un timp de gătire lent pentru o aromă și textură suculente. Dezlipiți carnea de pe os. Puneți jumătate din ierburile aromatice înăuntru, împreună cu 1 cățel de usturoi și asezonați cu sare și piper. Puneți carnea la loc pe os și legați cu sfoară de bucătărie. Încingeți cuptorul la 180°C. Încingeți uleiul de măsline într-o tigaie mare. Asezonați mielul cu sare și piper și prăjiți-l în tigaie, împreună cu restul ierburilor aromatice și usturoi. Puneți-l într-o tavă cu grilă în forma literei V și coaceți timp de aproximativ 1 oră. Scoateți mielul din cuptor și diluați zeama din tavă cu un polonic cu apă. Strângeți zeama și dați deoparte. Scădeți temperatura din cuptor la 100°C și continuați să coaceți încă 3 ore. Lăsați carnea de miel să se odihnească înainte să o tăiați și serviți-o cu zeama din tavă pusă deoparte.

4 PORȚII

2,5 kg de **pulpă de miel cu os**
50 ml de **ulei de măsline extravirgin**
2 căței de **usturoi cimbru proaspăt**, tocat, după necesitate
rozmarin proaspăt, tocat, după necesitate
sare și piper

Dificultate: 2



Timp de pregătire:
20 de minute
Timp de gătire: 4 ore



ZABAGLIONE RECE CU VIN MUSCAT

Într-o tigaie, preferabil de cupru, bateți gălbenușurile ușor cu zaharul și vinul. Puneți vasul la foc mic și continuați să fierbeți până când zabaglione devine spumos și s-a îngroșat.

Între timp, înmuiați gelatina în apă rece, apoi stoarceți. Adăugați gelatina la amestecul de ou și vin.

Dați la o parte zabaglione de pe foc și lăsați să se răcească. Bateți frișca turnați-o cu grijă în zabaglione răcit. Turnați în boluri individuale și lăsați la frigider timp de cel puțin 2 ore înainte de servire.

4 PORȚII

4 **gălbenușuri**

25 g de **zahăr**

200 ml de **Moscato**

d'Asti sau orice alt vin

Muscăt

220 ml de **smântână**

groasă

2 foi de **gelatină**

Dificultate: 1



TimP de pregătire:

15 minute

TimP de repaus: 2 ore

TimP de gătire: 10 minute