



Respect pentru oameni și cărți

MACAROANELE, DAR NU NUMAI ELE !

150 de rețete cu spaghete, clătite, lazane,
macaroane, tăișei...

Traducerea, selecția și redactarea textelor
DOINA BRINDU

EDITURA VENUS
BUCUREȘTI, 1999

Respect pentru oameni și cărți

150 g griș, o lingură pastă de pește, 50 g măslini, un gălbenuș, 150 ml untdelemn, zemă de lămâie, sare, piper, o ceapă tocată, un sfert linguriță boia de ardei.

Grișul se fierbe, se lasă să se răcească, apoi se amestecă bine cu pasta de pește și gălbenușul. Se adaugă untdelemnul, pus puțin câte puțin, amestecându-se mereu. Se săreză și se piperează. Se adaugă zemă de lămâie și boiaua de ardei, după gust. Se ornează cu măslini. Se servește cu puțină ceapă tocată mărunt (separat), ori cu un *sos de ceapă* (vezi rețeta).

SOS AIOLI

8 căței de usturoi, un gălbenuș, 250 ml untdelemn, o jumătate lămâie, sare

Acest sos este, de fapt, o *maioneză* (vezi rețeta) cu usturoi. Usturoiul se spală, se curăță, se pisează într-o piuliță de lemn și se amestecă bine cu gălbenușul și sarea. Se freacă amestecul câteva minute și apoi se încorporează în el untdelemnul, ca pentru a prepara o maioneză obișnuită. Se acrește cu zeama de lămâie și se subțiază cu două-trei lingurițe de apă cloicotindă.

SOS ALB

Un gălbenuș, 50 g unt, 50 g făină, un pahar apă, sare, piper

Se topește untul într-o tigaie. Se încorporează făina amestecând cu o lingură de lemn. Se pune apa puțin câte puțin, continuând mestecarea. Se sărează și se piperează. Se trage tigaia de pe foc și se adaugă gălbenușul, care se încorporează rapid în sos. Se servește cu sparanghel, conopidă, pește rasol etc.

SOS ANCHOIS

Se amestecă, în *maioneză* (vezi rețeta), anchois (pastă de pește), în proporția care corespunde gustului dumneavoastră. Se servește la orez cu pește alb rasol.

SOS AURORA

500 ml sos Béchamel, 2 linguri bulion de roșii

Se amestecă bulionul cu *sosul Béchamel* (vezi rețeta), în care se pune unt mai mult decât în mod obișnuit. Acest sos se servește cu ouă sau cu pește.

SOS BEARNEZ

2 gălbenușuri, 4 linguri oțet, 2 rămurele tarhon, o ceapă mică, 100 g unt, sare, piper

Se spală și se toacă foarte fin ceapa și tarhonul. Se pune oțetul să se înfierbânte și se adaugă ceapa, tarhonul, sarea și piperul. Se fierbe până când volumul ingredientelor se

reduce la jumătate. Se desfac cele două gălbenușuri cu o lingură de apă rece. Se adaugă fieritura de oțet și se pune totul la bain-marie. Când sosul începe să se îngroașe se adaugă untul, în bucăți mici, amestecând continuu. Hierberea acestui sos este destul de îndelungată (aproximativ trei sferturi de oră). Se servește la orez cu friptură la grătar, cu pește, cu ouă ori cu pasăre.

SOS BÉCHAMEL

Singura diferență între *sosul alb* (vezi rețeta) și *sosul Béchamel* este că acesta din urmă se prepară cu lapte și nu cu apă.

SOS CHANTILLY

200 g maioneză, 100 g smântână groasă, sare

Se amestecă *maioneza* (vezi rețeta) cu smântâna bătută ca o frișcă și cu sare. Se servește la salate reci de legume sau de carne de pasăre.

SOS CU VERDEȚURI

La *sosul Vinegrette* (vezi rețeta) se adaugă mărar și pătrunjel, tocate fin, eventual usturoi pisat.

2 dovlecei tineri, 50 g raviolii, 50 g carne de găină fiartă, 2 roșii, o lingură untdelemn, un morcov, pătrunjel verde

Morcovul, spălat, curățat, tăiat felii, se fierbe în două pahare cu apă. Apoi se strecoară și, în zeama în care a fierit morcovul, se pun pastele raviolii. Ele se fierb fără să scadă de tot.

Dovleceii, curățați și tăiați felii, se fierb în apă, se scurg și se aşază în straturi alternative cu raviolii fierte, roșiile curățate, tăiate mărunt, și carnea de pasăre, fiartă, tăiată cuburi mici.

Se presără pătrunjelul verde deasupra, se toarnă untdelemnul amestecat cu puțină zeamă în care au fierit dovleceii și se dă la cuptor 10-15 minute.

ROȘII UMPLUTE CU SPAGHETE

150 g spaghetti, 6 roșii, 10 g unt, 50 g parmezan ras, 50 g smântână, sare, piper

Spaghetele se rup în bucăți mărunte, se fierb în apă cu sare, se strecoară, se pun în untul încins, se iau de pe foc, se adaugă parmezanul și puțin piper. Cu această compozиție se umplu roșiile scobite de miez. Roșiiile se aşază într-o formă unsă cu unt, se toarnă smântână, se dau la cuptor și după 10-15 minute se servesc.

300 g spaghete, 400 g brânză de vaci, 150 g unt, sare

Se fierb spaghetele în apă cloicotindă până se înmoiae, având grijă să nu se sfărâme. Se iau de pe foc, se lasă să stea patru-cinci minute, apoi se scurg. Se clătesc cu apă căldușă, se strecoară și se lasă să se scurgă bine. Se amestecă bine cu untul topit și brânza de vaci. Se servesc calde, cu orice sos.

SPAGHETE CU CARNE

400 g spaghete, 200 g slănină afumată, 200 g șuncă, 2 cepe, 50 g unt (margarină), sare, piper

Se fierb spaghetele, timp de 20 de minute, în apă cloicotindă cu sare. Ceapa, tăiată mărunt, slăinina, tăiată cubulețe și șunca, tăiată fășiuțe subțiri, se pun într-o cratiță în care se află untul topit și se lasă pe foc, să se rumenească, cam 10-15 minute. Când spaghetele sunt gata, se scurg bine, se pun într-un castron și li se adaugă compoziția rumenită mai înainte. Se amestecă totul bine și se mai încălzește încă câteva minute. Se servesc cu *sos de verdeturi* (vezi rețeta).

SPAGHETE CU CIUPERCI

500 g spaghete, 500 g ciuperci, 100 g unt, un cățel usturoi, un vârf cuțit cimbru mărunțit, sare, piper, 250 g costiță afumată, 100-150 g cașcaval ras