

Tajemství italské kuchyně

Domácí těstoviny

Pšeničná mouka hladká 200g

Pšeničná mouka hrubá 200g

Vejce 4ks

Mouky smícháme dohromady, uprostřed uděláme důlek, kam vyklepneme vejce a pomalu prohnětáváme rukama, až se spojí v těsto. Vodu přidáváme podle potřeby. Těsto se zabalí do folie, aby neoschlo a dá se stranou aspoň na půl hodinky. Po půl hodině vyndáme těsto z folie, vyválíme buďto ve stroji na těstoviny, nebo klasickým válečkem, co nejtenčeji to půjde. Vyválené těsto několikrát přehneme na sebe (do malé kostky), aby bylo krájení jednodušší, krájíme dle toho, jak chceme široké nudle. Vaříme klasicky – v osolené vroucí vodě, cca 3 minuty.



Hovězí osso buco po milánsku

Hovězí osso buco 1kg

Mrkev 300g

Celer 300g

Cibule 250g

Rajčata 400g

Rozmarýn, bobkový list

Kůra z jednoho citronu

Sůl, pepř



Osso buco jsou porce masa z kolenní, nebo lýtkové partie, krájené na plátky včetně morkové kosti. Osso buco znamená kulatá, nebo děravá kost. Porce masa solíme, opeříme a obalíme v mouce. Maso opečeme po po obou stranách na rozpáleném oleji a odložíme. Ve stejné pánvi orestujeme na drobno nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli dozlatova. Vratíme zpět maso, zalijeme vínem a necháme vyvařit. Přidáme loupaná rajčata, nastrouhanou citronovou kůru, větvičku rozmarýnu a bobkový list. Dusíme doměkka za občasného míchání, podle potřeby doléváme vodou, nebo masovým vývarem. Podáváme s pečivem, rýží, nebo polentou.

Lasagne

Hovězí mleté maso 500g
Mrkev, celer, cibule po 200g
Červené víno 300ml
Masový vývar 1L
Loupaná rajčata 500g
Bobkový list, tymián
Máslo 150g
Mouka 100g
Mléko 500ml
Muškátový oříšek
Sůl, pepř
Těstoviny lasagne



Masové ragú - kořenovou zeleninu nakrájíme na drobné kostky a orestujeme na oleji. Přidáme cibuli a ještě zpěníme. Na základ vložíme mleté maso, krátce osmahneme a zalijeme vínem. Osolíme, opepříme, přidáme loupaná rajčata, bobkový list a tymián. Dusíme zvolna, občas podlejeme vývarem. Omáčka získá na plnosti delším vařením.

Béchamel - uděláme světlou máslovou jíšku, zalijeme mlékem, dobře rozmícháme a provaříme alespoň 15 minut

Pokud použijeme kupované suché těstoviny, povaříme je ve slané vodě. Čerstvé těstoviny použijeme syrové. Do zapékací misky střídavě skládáme vrstvu těstovin, ragú a béchamelu, poslední vrstvu tvoří ragú, zasypané strouhaným parmezánem. Zapékáme 30 minut v troubě vyhřáté na 180°C

Minestrone

Mrkev, celer, cibule po 300g
Brambory 200g
Rajčata 400g
Cuketa 300g
Další zelenina dle libosti
Bazalka, sůl, pepř
Parmezán dle chuti
Olivový olej



Minestrone je bohatá zeleninová polévka, každá rodina a každý region má svou recepturu. V podstatě se složení polévky mění i během roku podle dostupnosti zeleniny.

Ve větším hrnci orestujeme postupně na oleji na stejné kousky nakrájenou zeleninu - mrkev, celer, cibuli. Přidáme pokrájené brambory, oloupaná rajčata zbavená semínek (v zimě raději loupaná rajčata z plechovky),

plátky cukety, apod. Často se používají fazolky, hrášek, pórek. Zalijeme vodou, nebo vývarem a necháme povařit. Ke konci vaření přidáme lístky bazalky a dochutíme solí a pepřem. Na talíři ještě posypeme strouhaným parmezánem a zakápneme dobrým olivovým olejem. K polévce můžeme podávat opečené krutony z bílé vevy. Minestrone je dobrá i studená, v létě je velmi osvěžující. V některých regionech přidávají těstoviny, fazole, atp.

Domácí pizza

Hladká mouka 350g plus dalších 200g na rozvalování

Sůl 10g

Droždí čerstvé 30g, nebo 10g sušeného

Olivový olej 1pol. lžice

Voda vlažná 250ml

Na zdobení podle chuti sýry, olivy, slanina, salámy, ančovičky, tuňák, apod.

Do misky dáme 350g mouky, uděláme důlek, nalijeme vodu a přidáme vlažnou vodu a rozdrobené kvasnice. Vše rozmícháme s částí mouky do řídkého těstíčka a kvásek necháme v důlku 15 minut kynout. Potom přidáme olej a sůl, a s kváskem postupně smícháme s moukou. Vyhněteme vláčné těsto, zaprášíme moukou a necháme kynout přikryté na teple 15 minut. Na pomoučeném vále těsto prohněteme a vyválíme tři bulky. Necháme znovu přikryté kynout 15 minut. Z každé bulky vytvarujeme, nebo vyválíme tenké placky, potřeme rajčatovou pasírovanou omáčkou a poklademe ingrediencemi podle vlastní chuti. Pečeme v troubě vyhřáté na 200°C po dobu 6-10 minut.

