

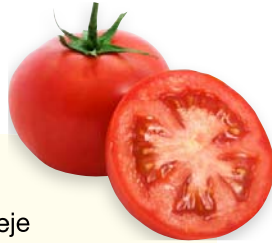
*Recepty
italské
kuchyně*



HRADECKÝ VENKOV
o.p.s.



Salsa bolognese



Suroviny:

4 lžíce extra panenského olivového oleje
1 mrkev, 1 petržel, 1 řapík celeru, 1 cibule
– vše najemno nakrájené
500 g hovězího masa (mleté)
sůl, pepř
2 lžičky rajčatového protlaku
250 ml červeného vína
800 g sekaných rajčat (sterilizovaná rajčata)
250 ml hovězího vývaru
20 g sušených hřebků
nové koření, bobkový list, celý pepř

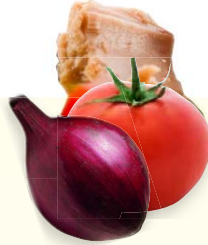
Postup:

Na oleji opečeme mrkev, petržel, celer a cibuli.
Přidáme maso, osolíme, opeříme.
Po opečení přidáme rajčatový protlak,
podlijeme vínem, které necháme ho odpařit.
Vmícháme rajčata a vývar a pod pokličkou vaříme
na mírném ohni asi 2 hodiny do změknutí
(divoké koření dáme do gázy).

Doporučené těstoviny: papardele



Salsa con tonno



Suroviny:

- 250 g tuňák v plechovce
- 1 ks červené cibule
- 1 stroužek česneku
- 5 ml olivového oleje
- 1/2 l loupaných rajčat v plechovce

Postup:

Červenou cibulku nakrájíme na drobno, na olivovém oleji necháme zesklivatět a přidáme česnek nakrájený na plátky. Přidáme sterilizovaného tuňáka bez nálevu, loupaná rajčata a vše na mírném ohni vaříme. Vaříme do doby kdy je všechna tekutina vyvařená a vznikne hustá omáčka. Na závěr osolíme a mírně opeříme.

Doporučené těstoviny: penne



Salsa carbonara

Suroviny:

100 g italského špeku
5 ks žloutků
sůl, pepř
30 g parmazánu



Postup:

Slaninu vyrestujeme a část dáme na stranu.

Rozmixujeme žloutky s pepřem.

Uvařené těstoviny dáme na pánev, ve které jsme pekli slaninu, přidáme uvařené těstoviny, zalijeme směsí z vajčeka a pomalu vmícháváme do těstovin.

Pozor – vajčeka se nesmějí srazit, musí to být emulze.



Italské krémové risotto

Suroviny:

- 1 kg rýže Carnarolli
- 1 ks cibule střední velikosti
- 1 dcl olivového oleje
- 100 g másla
- 100 g parmazánu
- 2 dcl bílého vína
- sůl



Postup:

Na polovině olivového oleje zpěníme na jemno nakrájenou cibuli, osolíme, přidáme rýži a také mírně společně orestujeme. Zalijeme bílým vínem a necháme odvařit alkohol. Po vyvaření vína pomalu přiléváme vodu (vývar kuřecí nebo zeleninový). Do uvařeného risotta přidáme máslo a vařečkou vyšleháme, přilijeme olivový olej a také vyšleháme. Na závěr přisypeme parmazán. Risotto má mít krémovou konzistenci.