

PIEMONTEI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS PIEMONT GASTRONOMY AND COOKING COURSE

CROSTINI AL FORMAGGIO DI LATTERIA E TARTUFO D'ALBA

LATTERIA SAJTOS SZARVASGOMBÁS KENYÉR

Hozzávalók:
 Bagett
 Oregánó
 Extra szűz olívaolaj
 Latteria dolce sajt
 Alba szarvasgomba



Ingredients:
 Baguette
 Oregano
 Extra vergin olive oil
 Latteria dolce cheese
 Alba truffles

Elkészítés:

A kenyeret olívaolajjal és oregánóval fűszerezve 180°-os sütőben pirítjuk, majd rátesszük a szeletelt sajtot és sütőben megmelegítjük. Reszelt szarvasgombával megszórva tálaljuk.

Preparation:

Slice the bread, season with olive oil and oregano. Heat the oven to 180°C and grill the bread. Cover the bread with slices of cheese, put back to the oven to melt the cheese. Sprinkle with the grated truffles and serve.

PEPERONI ALLE ACCIUGHE SOTT'OLIO PEPPERONI OLAJBAN SZARDELLÁVAL

Hozzávalók:
 Sárga és piros kaliforniai paprika
 Szardella olajban
 Fokhagyma
 Vaj



Ingredients:
 Yellow and red bell pepper
 Anchovy in oil
 Garlic
 Butter

Elkészítés:

A szardellát fokhagymás olajon kissé megpirítjuk. Hozzáadjuk a szeletelt paprikákat és a vaját, 10 percig főzzük.

Preparation:

Fry the anchovy and garlic in olive oil. Add the sliced bell peppers and the butter, cook for 10 minutes.

FAGOTTINI AL TARTUFO CON FONDUTA VELOCE

SZARVASGOMBÁS FAGOTTINI GYORS SAJT MÁRTÁSSAL

Hozzávalók:
 Szarvasgombás fagottini
 Tojás
 Fontina sajt
 Vaj
 Tej
 Szerecsendió

FAGOTTINI AL TARTUFO CON FONDUTA VELOCE

FAGOTTINI WITH TRUFFLES AND QUICK FONDUE

Ingredients:
 Fagottini with truffles
 Eggs
 Fontona cheese
 Butter
 Milk
 Nutmeg

Elkészítés:

Forró vízben főzzük ki a tésztát, majd szűrjük le. Közben a tojás sárgáját tejjel elkeverve verjük fel és izesítjük szerecsendióval. A tojásos keveréket öntsük a kifőtt tésztára és hintsük meg reszelt Fontina sajttal.



Preparation:

Cook the pasta and drain when ready. In the meantime beat up yolks mixed with milk and season with grated nutmeg. Mix the pasta with the egg sauce and sprinkle with grated Fontina cheese.

Az eredeti fondu:

Pihentessünk 300g Fontinát 500g tejben egy éjszakán át. Tegyük rézedénybe a feldarabolt sajtot, 2 kanálnyit a saját levéből, 1 tojássárgáját. Adjunk hozzá fehérborsot, sót, 1 pohár cseresznyepálinkát és olvaszszuk fel hogy krémes állagú legyen. Tálaljuk gnocchival, raviolival, polentával.

The original version of Fondu:

Put 300g Fontina cheese in 500g milk to the fridge over night. Next day melt the cheese in a bras dish with the addition of 2 tbs of its milk, 1 yolk, white peppercorn, salt and 1 glass of cherry pálinka, to achieve a creamy texture. Serve with gnocchi, ravioli, polenta.

VITELLO TONNATO
BORJÚPECSENYE TONHALAS SZÓSSZAL

Hozzávalók:
Borjú fehérpecsenye
Sárgarépa
Vöröshagyma
Zellerszár
Friss babérlevél
Friss rozmarin
Extra szűz olívaolaj
Feketebors
Fehérbor



Ingredients:
Veal
Carrot
Onions
Celery
Fresh bay leaves
Fresh Rosemary
Extra vergin olive oil
Black pepper
White wine

A tonhalmártáshoz:

Tonhal olíva olajban, konzerv
Kapribogyó lében
Szardella olajban
Főtt tojássárgája

For tuna sauce:

Tuna in olive oil
Cappers
Anchovy in oil
Cooked yolk

Elkészítés:

Pihentessük a húst a fűszeres bors páclében (sárgarépa, zeller, rozmarin, babérlevél, feketebors), majd sózzuk és süssük 250°-on. Amint elkezd kérgesedni, vegyük le a sütő hőmérsékletét 180 fokra, végül 70 fokra.

Preparation:

Marinate the meat in the spicy- wine (containing carrots, celery, rosemary, bay leaves, black peppercorn), then season with salt and roast in a 250°C oven. When it start being crusty, reduce heat to 180°C and later to 70°C.

Miközben a hús hűl, készítsük el a tonhalszószt, mely igen egyszerű: turmixoljuk össze az alapanyagokat. A hideg húst szeleteljük fel, majd tálaljuk a tonhalas szósszal leöntve.

When meat is ready, put it aside to chill.

In the meantime prepare the tuna sauce by simply mixing all the ingredients in a food processor.

Slice the cold meat and serve with the sauce poured over it.

BOUNET

Hozzávalók:
50 g keserű kakaó
50 g keserű csokoládé
100 g Amaretto
100 g mogyoró
1 liter tejszín
1 pohár rum
5 tojás
Cukor
Karamell

BOUNET

Ingredients:
50 g Cacao amaro powder
50 g Chocolete fondente
100 g Amaretto
100 g Nuts
1 liter Cream
1 glass Rum
5 eggs
Sugar
Caramel

Elkészítés:

Keverjük el a kakaót, a csokoládét, a tojások sárgáját és a mogyorót majd lassú tűzön melegítsük. Adjuk hozzá a rumot és a tejszínt, majd süssük 180°-os sütőben 15 percig.

Preparation:

Mix the cacao, chocolate, egg yolks, nuts and cook without simmering on a reduced heat. Add rum and milk, then put in into the oven on 180°C for 15 minutes. Serve hot.