

OLASZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST ITALIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
 GABRIELE
 FERRON**

A Ferron termékek
 készítője



RIZSPALACSINTA KERTI ZÖLDSÉGEKKEL ZÖLDBORSÓ KRÉMEN (4 személyre)

4 dl tej
 150 g Ferron PILA VECIA rizsliszt
 30 ml extraszűz olívaolaj
 20 ml növényi olaj
 2 tojás
 100 g padlizsán
 50 g sárgarépa
 100 g cukkini
 80 g póréhagyma
 só
 a krémhez:
 70 g Ferron PILA VECIA rizsliszt
 5 dl zöldség alaplé
 150 g zöldborsó
 70 g vaj
 só



Egy edényben üsse fel a tojást, ízesítse sóval. Öntse fel hideg tejjel, és keverje össze. Adjon hozzá egy kevés olajat, rizslisztet és keverjük belőle folyos masszát. Pihentesse 30 percig, majd süssön belőle palacsintát. Aprítsa fel a zöldségeket, és pirítsuk le őket olívaolajon. Töltsük a meg a palacsintákat, és tekerjük fel. Főzze meg a borsót, és pürésítse le egy botmixer segítségével. Olvasszon vajat egy serpenyőben, majd a rizslisztet hozzáadva készítsen rántást, majd öntse fel az alaplével. Főzze 10 percig, közben süsse a feltekert palacsintákat 8-10 percig 200 fokon a sütőben. Öntse a szószt a tányérra, és helyezze rá a felszeletelt palacsintát.

RICE CREPES WITH GARDEN VEGETABLES ON PEAS CREAM (serves 4)

4 dl milk
 150 g (5,2 oz.) Rice Flour PILA VECIA
 30 g (1 oz.) extra-virgin olive oil
 20 g plant oil
 2 eggs
 100 g (3,5 oz.) eggplant
 50 g (1,7 oz.) carrot
 100 g (3,4 oz.) zucchini
 80 g (2,8 oz.) leek
 salt at taste
 For the cream:
 70 g (2,4 oz.) Rice Flour PILA VECIA
 5 dl (2 cups) vegetable stock
 150 g (5,2 oz.) peas
 70 g (2,4 oz.) butter
 salt at taste

In a bowl beat the eggs with a pinch of salt. Verse the cold milk and mix. Add the plant oil and the Rice Flour mixing with a whisk until you obtain a smooth and creamy mixture. Let it stand for about 30 minutes. Then cook the crêpes in a sauté. Cut the vegetables into small slices and sauté in a pan with some extra-virgin olive oil. Lay the vegetables on the crêpes and roll them up. Cook the peas and then liquidize them with the hand blender. Put in a pan the butter and the Rice Flour and mix them together. Cook for a few minutes. Verse the boiling vegetal stock. Let it cook for other 10 minutes. Add the blended peas. Scald the crêpes in the oven for 8-10 minutes at 200°C temperature. Lay the peas cream on the dish and the crêpes cut into slices. Serve.

BABKRÉM LEVES GARNÉLÁVAL ÉS FEKETERIZZSEL (4 személyre)

150 g Borlotti szárazbab
 50 g répa
 1 zellerszár
 25 g hagyma
 12 db garnéla
 1 gerezd fokhagyma
 50ml brandy
 350 g Ferron Venere fekete rizs
 7 dl zöldség alaplé
 80 g extraszűz olívaolaj
 só
 bors

A babot néhány órán keresztül langyos vízben áztassuk. Mossuk meg és vágjuk fel kis darabokra a zöldségeket. Egy serpenyőbe öntsünk olívaolajat és pároljuk meg rajta a feldarabolt zöldségeket. Adjuk hozzá a babot. 1,5 l vízzel öntsük fel és sóval ízesítve kb. másfél órán keresztül főzzük puhára. Mixerrel készítsünk purét a zöldségekből és a babból.

Mossuk meg és tisztítsuk meg a rákokat. Egy serpenyőbe tegyünk olívaolajat, pároljuk meg rajta a

BEANS SOUP WITH VENERE RICE AND SHRIMPS (serves 4)

150 g dry Borlotti beans
 50 g carrot
 1 rib of celery
 25 g onion
 12 shrimps
 1 garlic clove
 50 ml brandy
 350 g Venere Rice Ferron
 7 dl vegetal stock
 80 g extra-virgin olive oil
 salt
 pepper

Soak the beans in lukewarm water for a few hours. Clean the vegetables and chop finely. Brown vegetables in a pan with extra-virgin olive oil. Add the beans. Pour 1,5 litre of water. Add salt and cook for about an hour and a half. Then purée the beans with the mixer or with the vegetable mill.

Preparation of the shrimps. Wash and peel the prawns. In a pot sauté the garlic clove in some extra-virgin olive oil. Add the prawns, salt and pepper.

Előadó:
**GABRIELE
FERRON**

A Ferron termékek
készítője



Phone: 345-0779
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
15 APRIL 2008

fokhagymát és a rákot. Ízesítsük sóval és borssal. Locsoljuk meg egy kis brandyvel, majd flambirozzuk pár percig. Egy edényben forraljuk fel a zöldséglevet. Kevergetve adjuk hozzá a rizst. Fedjük le az edényt és a tűzről levéve rakjuk be a sütőbe. 200 °C-on 28 percig hagyjuk puhulni. A megfőtt rizst egy hőálló üvegtálon elterítve hagyjuk kihűlni. A babkrémet adagoljuk mélytányérba és adjunk hozzá néhány kanál rizst. Rákkal díszítve tálaljuk.

RIZOTTÓ ISOLA DELLA SCALA (4 személyre)

400 g Ferron Vialone Nano rizs
8 dl zöldség vagy csirke alaplé
100 g sertés hátszín
100 g marhabélszín
60 g vaj
60 g parmezán
őrölt fahéj
rozsmaring
1 dl cognac vagy fehérbor
só
bors



Felolvasztjuk a vajat egy serpenyőben, rozsmaringgal fűszerezük. A húst kockákra vágjuk, majd 5 percig flambirozza cognac-kal. Vegye ki a rozsmaringot, sózza-borsozza, majd főzze készre a húst. Egy rizotto-serpenyőben lepirítjuk a rizst egy kis extraszűz olívaolajon, majd forralja fel az alaplével. 10 perc múlva hozzáadjuk a húst is a rizshez. Fedjük le a serpenyőt, s főzzük készre a rizst. Emeljük fel a fedőt, terítsünk egy tiszta konyharuhát a serpenyő tetejére, majd tegyük vissza rá a fedőt. Az anyag magába fogja szívni a nevdességet, ezáltal a rizs nem fog összetapadni. Vegyük le az ételt a tűzről, majd finoman keverjük bele a sajtot és a fahéjat.

SPENÓTOS-GORGONZOLÁS RIZOTTÓ (4 személyre)

400 g Vialone Nano típusú FERRON rizs
8 dl zöldség alaplé
250 g gorgonzola
200 g spenót
1 gerezd fokhagyma
30 g hagyma
40 g extraszűz olívaolaj
só
bors



Egy serpenyőbe öntsünk olívaolajat és pároljuk le a finomra vágott fokhagymát és hagymát. Adjuk hozzá az előzőleg megfőzött és feldarabolt spenótót. Ízesítsük sóval és borssal. Egy edényben olívaolajon pirítsuk meg a rizst. A rizst kevergetve öntsük hozzá a forrás-

Sparkle with brandy and cook a few minutes. Preparation of the Venere Rice: In a pan boil the stock and pour the Venere Rice. Cover the pan, take away from the fire and put into the oven at 200 °C for 28 minutes. Then take the Rice out of the oven and lay it in a pyrex to cool. Pour the Cream in the dishes, add some spoons of Venere Rice and decorate with the shrimps. Serve.

RISOTTO OF ISOLA DELLA SCALA (serves 4)

400 g (14,10 oz.) Vialone Nano Rice worked with the Pestelli FERRON
8 dl (3,3 cups) vegetable or chicken stock
100 g (3,5 oz.) pork loin
100 g (3,5 oz.) veal loin
60 g (2,1 oz.) butter
60 g (2,1 oz.) parmigiano cheese
grated cinnamon
rosemary
1 dl (0,4 cups / 6 tablespoons) cognac or white wine
salt
pepper

Slowly melt butter with rosemary in a medium skillet, over medium-low heat.

Cut the pork and veal into small pieces, sauté gently for about 5 minutes with the cognac, remove rosemary, add salt and pepper. Then lower the flame and let it cook completely. In another heavy bottom pan with a cover, toast the rice for a few minutes over moderate flame with some extra-virgin olive oil. Verse the boiling stock. Stir delicately, cover the pan and lower the flame. After 10 minutes join the meat to the rice. Cover the pan again and let it go on cooking for some minutes, until the stock has been absorbed by rice. Cover with a clean dish towel at the top of the pot, the towel should be just large enough to cover the opening of the pot), place the cover on top of the towel. The towel will absorb humidity and the rice grains will result separate. Remove risotto from heat. Gently stir in the cheese and cinnamon. Serve.

RISOTTO WITH SPINACH AND GORGONZOLA (serves 4)

400 g Vialone Nano FERRON rice
8 dl vegetable stock
250 g gorgonzola
200 g spinach
1 clove garlic
30 g onion
40 g extra vergin olive oil
salt
pepper

Put some olive oil in a saucepan and cook the finely chopped garlic and onion until its colour becomes golden yellow. Add the previously cooked and chopped spinach with some salt and pepper. Pour some olive oil into a pot and toast the rice on it. Add

**Előadó:
 GABRIELE
 FERRON**

**A Ferron termékek
 készítője**



ban lévő zöldséglevet. A legkisebb lángon főzzük tovább a rizst 13 percig. A főzési idő legvégén adjuk hozzá a kockára vágott gorgonzolát. Melegen tálaljuk.

RIZSPUDING
 (20 adaghoz)

2 l tej
 250 g Ferron Vialone Nano rizs
 ½ l tejszín
 10 tojás sárgája
 10 ek. nádcukor
 5 Ferron PILA VECIA rizsliszt
 30 g zselatinlap
 1 dl mandarinlikőr
 friss gyümölcs a díszítéshez



RICE PUDDING
 (for 20 custard cups)

2 litre milk
 250 g (8,8 oz.) Vialone Nano Rice
 FERRON
 ½ litre (2 cups) fresh whipping
 cream
 10 egg yolks
 10 tablespoons of sugar
 5 tablespoons of Rice Flour PILA
 VECIA
 30 g (1 oz.) gelatine sheets
 1 decilitre mandarine liquor
 fresh fruit as garnish

A rizst 1 l tejben 20 perc alatt készre főzzük. A zselatinlapokat hideg vízbe áztatjuk. Két tojássárgáját elkeverünk 200 g cukorral. Hozzáadunk 5 ek. rizslisztet, felöntjük 1 l hideg tejjel és összekeverjük a tojásos keverékkel. 10 percig főzzük, de ne hagyjuk forrni. Csökkentsük a hőfokot, adjuk hozzá a rizst és a zselatint. Mikor kihűlt, tegyük tálkába, díszítsük tejszínhabbal és mandarin likörrel. Tálalás előtt hűtjük le.

Cook the rice in 1 litre of milk boiling it for 20 minutes. Soften the gelatine sheets in cold water. Beat the egg yolks in a bowl together with the sugar. Add the Rice Flour and mix together. Scald the other litre of milk and then – mixing constantly – pour the milk over the eggs .Return this mixture to the pan. Cook this creamy sauce stirring often without letting it boil. Remove from heat and add the cooked rice and the gelatine (squeeze out excess water) .When the mixture is cool but not cold fold in the whipped cream and the mandarine liquor. Pour the cream in separate molds or in a single dish. Chill at least 4-5 hours. Serve the pudding with a fruit garnish or a sauce.

BOROK / WINES



Zenato
 Soave Classico DOC 2005
 Olaszország



Castello di Ama
 Chianti Classico DOC 2004
 Olaszország

Tel.: 345-0779
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
 www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2008. ÁPRILIS 15.

Borospoharainkat a **RIEDEL** biztosította.



A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.



A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.



1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
 www.siemens-haztartasi-gepek.hu