

## 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 olíva olajat 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](mailto:fc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – FOOD CLUB**

**H-1036 BUDAPEST,**

**PERC U. 8.**

**17 APRIL 2008**

fokhagymát és a rákot. Ízesítsük sóval és borssal. Locsoljuk meg egy kis brandyvel, majd flambírozzuk 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  
rozmarin  
1 dl cognac vagy fehérbor  
só  
bors



Felolvasztjuk a vajat egy serpenyőben, rozmarinngal fűszerezzük. A húst kockákra vágjuk, majd 5 percig flambírozza cognac-kal. Vegye ki a rozmarinogot, 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.

### MEDVEHAGYMÁS-STRACCHINO SAJTOS RIZOTTÓ (4 személyre)

400 g Vialone Nano típusú FERRON rizs  
8 dl zöldség alaplé  
250 g Stracchino sajt  
200 g medvehagyma  
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 leforrázott és feldarabolt medvehagymát. Ízesítsük sóval és borssal. Egy edényben olívaolajon pirítsuk meg a rizst. A rizst kevergetve öntsük hozzá a

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 RAMSON AND STRACCHINO CHEESE (serves 4)

400 g Vialone Nano FERRON rice  
8 dl vegetable stock  
250 g Stracchino cheese  
200 g ramson  
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 ramson with some salt and pepper. Pour some olive oil into a pot and toast the rice on it. Add the boiling veg-

**Előadó:  
GABRIELE  
FERRON**

A Ferron termékek  
készítője



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

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2008. ÁPRILIS 17.

forrásban lévő zöldséglevet. A legkisebb lángon főzük tovább a rizst 13 percig. A főzési idő legvégén adjuk hozzá a kockára vágott sajtot és még egy kevés frissen vágott medvehagymát. 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



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 forni. Csökkentsük a hőfokot, adjuk hozzá a rizst és a zselatint. Mikor kihűlt, tegyük tálkába, díszítsük tejszínhabbal és mandarin likőrrel. Tálalás előtt hűtsük le.

etable stock by mixing it with the rice at the lowest temperature. Cook it for 13 minutes. When the rice is almost cooked, add some freshly chopped ramson and the cheese cut into cubes. Serve hot.

## 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

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

Borospoharainkat a **RIEDEL** biztosította.



A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.

ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

**SIEMENS**

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)