

OLASZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST
CORSO DI CUCINA E GASTRONOMIA ITALIANA

Előadó:
GRAZIANO
CATTANEO

A Krizia étterem
séfje



Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. MÁJUS 20., 21., 22.

SÜLT PECORINO PADLIZSÁN ÁGYON
FOKHAGYMÁS ÉS CSÍPŐSPAPRIKÁS
OLAJJAL ÍZESÍTVE

(4 személyre)

400 g padlizsán, vastagabb karikákra
szeletelve
2 gerezd fokhagyma
ízlés szerint csípőspaprika
extraszűz olívaolaj
400 g friss Pecorino
só
paradicsom a díszítéshez



Melegítsük fel az olívaolajat egy serpenyőben, majd adjuk hozzá a fokhagymát és a csípőspaprikát. A padlizsán szeleteket tegyük alufóliával bélelt tepsibe, és néhány percig süssük őket 180 fokos sütőben. Ezt követően tegyük a szeleteket a felmelegített olajba, és forgassuk át benne. Egy előmelegített rozsdamentes serpenyőbe tegyük bele a fél cm-es szeletekre vágott Pecorino-t, és lágyítsuk kb 2 percig. Egy tányérra fektessük az előzőleg elkészített padlizsán szeleteket, és terítsük rá a sajtot. Ízesítsük egy kevés olívaolajjal és díszítsük paradicsommal.

PECORINO ALLA PIASTRA SU LETTO DI
MELENZANA SALTATE ALL'AGLIO OLIO
E PEPERONCINO

(per 4 persone)

400 g melanzana
2 spicchi di aglio
poco peperoncino
olio di oliva extra v. q.b.
400 g pecorino fresco primo sale
sóle
qualche pomodorino per decorare

Scaldare in una casseruola l'olio d'oliva con l'aglio e il peperoncino aggiungere le melanzane e cottarle per pochi minuti, mettere a parte. In un tegame antiaderente preriscaldato cuocere per due min. per lato il pecorino tagliato a fette di mezzo cm. Inpiattare mettendo sul piatto le melanzane, adagiandovi sopra il pecorino, guarnire con i pomodorini a piacere.

BIVALYMOZZARELLÁVAL TÖLTÖTT
TORTELLONI KOKTÉLPARADICSOMMAL

(4 személyre)

A tésztahoz:
50dkg liszt
4 db tojás
A töltelékhez:
300 g bivalymozzarella
50 g reszelt Parmezán sajt
A szószhoz:
1 gerezd fokhagyma
4 db friss bazsalikomlevél
olívaolaj
400 g paradicsom, félbevágva
só
bors



Per la pasta fresca:
mezzo kg. farina
4 uova
Per il ripieno:
300 g mozzarella di bufala
50 g parmigiano grattugiato
Per il sugo uno:
spicchio d'aglio
4 foglie di basilico fresco
olio d'oliva ex.v. q.b.
400g pomodorini tagliati a metà
sóle
pepe

A tésztahoz az alapanyagokat tegyük egy edénybe, jól gyúrjuk őket össze, majd fél órára rakjuk a hűtőbe. Ezután gyúrjuk a tésztát vékonyra és vágjuk fel 2 cm x 2 cm-es négyzetekre. Keverjük össze a mozzarellát a parmezánnal, és töltsük meg vele a négyzeteket (egy kávéskanál töltelékkel téve a tészta 6 személyre elegendő adagot is készíthetünk vele). Egy serpenyőben melegítsünk fel egy kis olívaolajat, rakjuk bele a fokhagymát, a bazsalikomot és a paradicsomot és főzzük kb 2-3 percig. Főzzük meg a sajttal töltött tésztát, a forró vízből kivéve csöpögtessük le őket és egy tányérra helyezve az előzőleg elkészített paradicsomszósszal leöntve tálaljuk.

Impastare gli ingredienti e formare una palla di pasta fresca, riposare in frigo per mezz'ora, quindi sfogliarla fine e riempire i quadrati di circa 2 cm. per 2 cm con il ripieno fatto dalla mozzarella mescolato al parmigiano, un cucchiaino da caffè per ognuno, basteranno 6 a persona. A parte in un tegame scaldare poco olio e mettere i pomodorini con l'aglio e il basilico per 2/3 min. Impiattare mettendo la salsa sul piatto adagiare i tortelloni e apiacere guarnire con poco parmigiano e basilico fresco.

Előadó:
GRAZIANO
CATTANEO

A Krizia étterem
séfje



Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2008. MÁJUS 20., 21., 22.

TOSZKÁN FARRO LEVES

(4 személyre)

200 g hántolt tönkölybúza
200 g száraz bab (pl. Borlotti)
100 g lencse
100 g fávabab
extraszűz olívaolaj
fél fej hagyma
1 db répa
fél szár zeller
1 db burgonya
2 gerezd fokhagyma
zöldség alaplé vagy víz
1 vastagabb szelet pármái sonka
4 szelet kenyér
só
bors
petrezselyem
bazzsalikom

Olajon pároljuk meg a feldarabolt hagymát, répát, zellert, fokhagymát, sonkát, adjuk hozzá a burgonyát. A babféléket előző este áztassuk be langyos vízbe, hogy kellően felpuhuljanak, majd a burgonyát követően, ezeket is adjuk a zöldségekhez. Öntsük fel az alaplével, vagy a vízzel és főzzük kb. 1 órán át. Ha a zöldségek átfőttek, törjük össze a burgonyát, és keverjük el a levesben, hogy az állaga sűrűbb legyen. Tálalás előtt ízesítük sóval, borssal, petrezselyemmel, bazzsalikkal és adjunk hozzá egy evőkanál olívaolajat. Tálaljuk kenyérrrel.

TOSCANO ZUPPA FARRO

(per 4 persone):



200 g farro toscano
200 g fagioli (Borlotti)
100 g lenticchie di castelluccio
100 g fave
prima.olio ex.v.q.b.
mezza cipolla
una carota
mezza costa de sedano
una patata piccola
2 spicchi d'aglio
brodo di verdura o acqua
una fettina di prosciutto crudo
4 fette di pane toscano o similare
sale
pepe
prezzemolo
basilica

Fare un soffritto con cipolla, carota, sedano, olio, aglio, prosciutto tagliati a dadini. aggiungerei legumi ammollati, poi brodo o acqua, la patata. Cuocere per c.a. un'ora alla fine schiacciare la patata per addensare aggiustare di sale e pepe guarnire con un trito di prezzemolo e basilico, un filo d'olio e lefette di pane abbrustolite e strofinate con poco aglio.

OSSO BUCO POLENTÁVAL

(4 személyre)

4 szelet borjúlábszár (csonttal együtt)
1 hagyma
1 répa
1 szár zeller
1 gerezd fokhagyma
olaj
vaj
200 g passzírozott paradicsom
100 g gomba
só
bors
petrezselyem, apróra vágva
liszt
30 g prosciutto crudo zsírja
300 g kukoricaliszt
1 pohár száraz fehér bor

A polentához egy fazékban forraljunk fel 1 liter vizet, amikor a víz forrásnak indult, öntsük bele a kukoricalisztet és lassú tűzön kavargatás közben főzzük 45 percig.

A felszeletelt húst a feldarabolt zöldségekkel együtt pároljuk meg egy kis olajon. Vegyük ki a húst, majd forgassuk meg lisztben és süssük ki egy kis olajon. Tegyük vissza a zöldségekkel teli serpenyőbe és öntsük hozzá a paradicsomszószt, illetve egy kis vizet majd főzzük lassú tűzön kb. 1 órán át. Tálaljuk forróan, polentával körítve. Díszítésként használjunk petrezselymet.

OSSO BUCO CON POLENTA

(per 4 persone)



4 ossobuchi di vitello
una cipolla
una carota
una costa di sedano
uno spicchio d'aglio
olio
burro
200 g pomodoro passata
100 g funghi
sale
pepe
prezzemolo
farina
30 g grasso di prosciutto crudo
300 g farina per polenta
un bicchiere vino bianco secco

Per la polenta un litro d'acqua quando bolle salare buttare la farina a pioggia e mescolare a fuoco lento per 45 min. Per gli ossibuchi fare un soffritto con le verdure tagliate a dadini e il prosciutto. aggiungere gli ossibuchi precedentemente infarinati e scottati in padella con poco olio, e mescolare per bene. sfumare con il vino bianco aggiungere la passata, poca acqua e cuocere lentamente per 1 ora ca.

**Előadó:
 GRAZIANO
 CATTANEO**

A Krizia étterem
 séfje



Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. MÁJUS 20., 21., 22.

AMARETTIS ZABAGLIONE

(4 személyre)

12 db babapiskóta
 2 tojássárgája
 2 ek. cukor
 2 ek. Marsala bor
 1 pohár tejskávét
 tej
 4 dl tejszínhab
 100 g amaretti

Készítsük el a zabaglione-t: keverjük össze a tojást, a cukrot, a marsalát egy botmixer segítségével, majd tegyük a hűtőbe. Verjük fel a tejszint és tegyük ezt is a hűtőbe. Öntsünk egy tálba a kávét és martogassuk bele a babapiskótát, majd egy tálcára (vagy tálba) rakjunk le belőlük egy réteget. A piskótára tegyünk egy réteg tejszínhabot, majd egy réteg zabaglione-t, majd törjük össze az amarettiket, és szórjuk a tetejére. A megmaradt zabaglione-ból és tejszínhabból tegyünk újabb rétegeket a fenti sorrendben. Tegyük a hűtőbe legalább fél órára, hogy kellően lehűljön.

DOLCE AL CUCCHIAIO ALL'AMARETTO

(per 4 persone)

12 db savoiardai
 2 rossi d'uova
 2 cucchiari di zucchero
 due cucchiari di Marsala
 un bicchiere di caffè latte
 latte
 4 dl panna montata
 100 g amaretti sbriciolati

Fare lo zabaglione con uova, zucchero, marsala, montando a vapore per tre min. mettere a parte. Montare la panna, mettere a parte. Disporre in una terrina i savoiardai, inzupparli con il caffè latte, fare uno strato di panna, uno di zabaglione un pó di amaretti ripetere un'altra volta. mettere in frigor per almeno mezzora servire scucchiato.

BOROK / VINI



**Geografico
 Le Mire Bianco**
 Olaszország, 2006



**Geografico
 Le Mire Sangovese**
 Olaszország, 2002

Borospoharainkat a



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