

OLASZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST ITALIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
 ALESSANDRO
 MANFREDINI**

**RUKKOLA SALÁTA TÉSZTAKOSÁRBAN,
 MANDULÁS, LIME-OS CSIRKÉVEL,
 AVOKÁDÓVAL ÉS LIME DRESSZINGGEL**
 (6 személyre):

300gr rukkola
 1 cs. rétestészta
 350gr csirkemell (felkockázva)
 5db lime
 200gr hámozott mandula
 2db érett avokádó
 Olívaolaj
 só, bors

A tésztakosár elkészítése: vágjunk ki négyzeteket a tésztaalapból, amiket egyesével helyezünk rá egy-egy lefordított kerek tésztaformára, süssük a sütőben 3-4 percig. A tányérokra formáljunk rukkalahalmokat, helyezük rá a kosárhákát, tegyük bele a wokban lepirított, sóval, mandulával és 2 lime-nak a levélvel ízesített csirke darabokat, valamint a felkockázott avokádót. Készítsük el a dresszingt az olívaolajjal, sóval és 3 lime levélvel, ügyelve arra, hogy egy jó állagot kapjunk. Végül locsoljuk a dresszingt a rukkolára és az avokádóra.

**INSALATINA DI RUCOLA IN CESTINO
 DI PASTA FILLO CON POLLO AL LIME E
 MANDORLE CON AVOCADO E DRESSING AL LIME**
 (per 6 persone):

300 gr di rucola
 1 pacchetto di pasta fillo
 350 gr di petto di pollo
 5 lime
 200 gr di mandorle pulite
 2 avocado maturi
 olio di oliva
 sale e pepe



Preparare dei cestini con la pasta fillo, capovolgendo dei quadrati di pasta. Sopra un cocotte da forno e cuocendoli in forno per 3 o 4 minuti, per il piatto disporre la rucola a nido e posarvi sopra il cestino poi unire il pollo tagliato e saltato nel wok con le mandorle e il succo di 2 lime e salare e pepare, riempire il cestino con il pollo e l'avocado poi a parte preparare il dressing con olio sale e lime agitando bene formando una emulsione e cospargerla sopra alla rucola e all'avocado.

**WASABIS RIZOTTÓ, VÖRÖS TONHAL-
 TATÁRRAL, SZÓJÁS PARADICSOM
 SZÓSSZAL**
 (6 személyre):

400gr carnaroli rizs
 150gr vaj
 150gr reszelt parmezán
 1 tubus wasabi
 Zöldség alaplé
 300gr friss vörös tonhal filé
 1 gerezd fokhagyma
 2 fej hagyma
 1 cs petrezselyem
 1 kis üveg szójaszósz
 200 gr koktél paradicsom
 olívaolaj
 só, bors



**RISOTTO MANMTECATO AL WASABI
 CON TARTAR DI TONNO ROSSO ALLA
 SOYA E POMODORINI**
 (per 6 persone):

400 gr di riso carnaroli
 150 gr di burro
 150 gr di parmigiano grattugiato
 1 tubetto di wasabi
 brodo vegetale in polvere
 300 gr di tonno rosso fresco e pulito
 1 spicchio di aglio e
 2 cipollotti
 1 mazzetto di prezzemolo
 1 bottiglietta di soya
 200 gr di pomodorini
 olio di oliva
 sale e pepe

Olajon pirítsunk meg egy fej felaprózott hagymát, majd a rizst is finoman, ezután apránként kezdjük el hozzáadagolni az alaplevet. Mielőtt elkészülne a rizottó adjuk hozzá a vajat, a parmezánt és a wasabit, valamint ízesítsük sóval és borsal. A tatárhoz aprózzuk fel a tonhalat, keverjük el az aprózott a fokhagymával, a hagymával, és a petrezselyemmel, majd adjuk hozzá az apróra felkockázott paradicsomot, a szójaszószot, kevés sötét és borsot, olívaolajat, végül jól keverjük össze. Tálaláskor a tányérra először a rizottót tegyük, a közepére tegyünk a tonhal tatárból, díszítsük petrezselyem levéllel és egy csepp wasabival.

Preparare con il dado vegetale un brodo poi a parte rosolare 1 cipollotto con olio di oliva e riso quando il riso è leggermente tostato aggiungere piano piano il brodo fino a cottura mantecando con il burro il formaggio e il wasabi e controllare di sale e pepe a parte preparare una tartar tritando il tonno l'aglio il cipollotto e il prezzemolo, poi unire soya i pomodorini tagliati a spicchio e un poco di sale e pepe mescolare il tutto e unire un po di olio. Per il piatto versare il riso mantecato e al centro un tartar di tonno con 2 foglie di prezzemolo e una puntina di wasabi come guarnizione.

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.
 2009. ÁPRILIS 29–30.

Előadó:
**ALESSANDRO
MANFREDINI**

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
29–30. APRIL 2009

SPÁRGA TORTÁCSKA TALEGGIO SAJT MÁRTÁSSAL, JULIENNE-RE VÁGOTT PÓRÉHAGYMÁVAL ÉS MEDVEHAGYMA PESZTÓVAL

(6 személyre):

500 gr tej
100 gr liszt
100 gr vaj
3 tojás
250 gr reszelt parmezán
1 cs. zöld spárga
2 póréhagyma
1 cs. medvehagyma
300 gr Taleggio sajt
300 gr tejszín
Olívaolaj
só, bors
6 tortaformácska

A formákat kenjük ki vajjal és szórjuk be liszttel. Készítsünk besamelt 100 gr vajból, 100 gr lisztből és 500 gr tejből. Adjuk a besamelhez a felszeletelt spárgát és egy gerezd fokhagymát, majd botmixerrel pürésítsük. Szórjuk bele a parmezánt, keverjük bele a tojásokat, ízesítsük sóval és borssal. Ezzel a besamellel töltsük meg a formákat, majd süssük 180 fokon 15 percig. Amíg sül, készítsük el a Taleggio mártást a tejszínnel, de ügyeljünk arra, hogy alacsony legyen a láng, ne kapjon oda a sajt. Pirítsuk le a felaprított póréhagymát olajon, egy kevés liszttel. A medvehagymából és az olajból készítsük el a pesztót. A tányérokra tegyünk a sajt mártásból, helyezzünk rá egy tortácskát, szórjuk meg a póréhagymával és locsoljuk meg a pesztóval.

MÉZES-MANDULÁS MILLEFEUILLE, MASCARPONE KRÉMMEL, EPRES-MENTÁS KONKASSZÉVAL

(6 személyre):

500 gr vajas tészta
4 tojás
125 gr cukor
250 ml habtejszín
1 üveg folyékony méz
200 gr szeletelt mandula, lepirítva
125 gr mascarpone
300 gr friss eper
1cs. menta
porcukor
200 gr cukorszirup

Nyújtsuk ki a tésztát 0,5cm vastagra (2 lap/fő), tegyük egy sütőlapra, és süssük 180 fokon 10percig. Ha megsült, kenjük meg mézzel és szórjuk meg mandulával a lapokat. A krémhez verjük fel a tojássárgákat 100 g cukorral – míg ki nem fehéredik. A tejszínt verjük fel 25gr cukorral. A kikevert tojássárgájához adjuk hozzá a mascarpont, majd a felvert tejszínt is. Mossuk meg az epret, vágjuk fel, kever-



TORTINO DI ASPARAGI VERDI CON SALSA DI TALEGGIO E GIULIENNE DI PORRI E PESTO DI AGLIO ORSINO

(per 6 persone):

500 gr di latte
100 gr di farina
100 ge di burro
3 uova
250 gr di parmigiano grattugiato
1 mazzo di asparagi
2 porri
1 spicchio di aglio orsino
300 gr di taleggio
300 gr di ponna liquida
olio di oliva
sale e pepe
6 stampini tondi monoporzione

Di alluminio piu burro e farina per imburrarli. Olio di girasole per friggere i porri e un po di farina. Preparare una besciamella con 100 gr di burro 100 gr di farina e 500 gr di latte ben dura poi aggiungere gli asparagi saltati con 1 spicchio di aglio, e frullare il tutto in un mixer poi aggiungere il parmigiano e le uova sale e pepe, empire gli stampini imburati e infarinati in precedenza e cuocerli a 180 gradi in forno ,a parte preparare la salsa di taleggio con la panna e il taleggio a fiamma moderata finche il taleggio non e sciolto, friggere il porro tagliato a striscie sottili e infarinate pot preparare il piatto cospargendolo con la salsa a l centro il torino e sopra la nuvoletta di porri e qualche goccia di pesto che avremmo preparato frollando l, aglio orsino con olio e sale.

MILLEFOGLIE LACCATO AL MIELE E MANDORLE CON CREMA AL MASCARPONE E CONCASSE DI FRAGOLE E MENTA

(per 6 persone):

500 gr di pasta sfoglia surgelata
4 uova
125 gr di zucchero
250 ml di panna da montare
1 vasetto di miele liquido
200 gr di mandorle affettate
125 gr di mascarpone
300 gr di fragole fresche
1 mazzetto di menta
zucchero a velo
200 gr dei sciroppo di zucchero

Stendere la pasta sfoglia dello spessore di 1/2 centimetro 2 a persona poi disporla in una placca da forno e cuocerla in forno a 180 gr circa per 10 min. quando e cotta spennelare con il miele e le mandorle tostate. Per la salsa montare i rossi con 100 gr di zucchero e a parte la panna con 25 gr di zucchero, unire il mascarpone ai rossi montati e poi la panna. Per le fragoli lavarle e tagliarle grossolanamente unendo la menta tagliata e lo

jük el a cukorsziruppal, majd adjuk hozzá a frissen vágott mentát. Készítjük el a desszertet úgy, hogy a tézstalapokat elkezdjük rétegezni a krémmel és az eper konkasszéval: az első és az utolsó réteg a tészta legyen. A tetejét szórjuk meg porcukorral, és díszítjük mentalevéllal.

sciropo. Per la preparazione cospargere un cucchiaio di salsa poi una sfoglia un altro cucchiaio di salsa con un po di fragolo e terminare con l'altra sfoglia e un po di salsa circolare sul piatto poi lo zucchero a velo e decorare con un mazzetto di menta.

BOROK / WINES

Előadó:
**ALESSANDRO
MANFREDINI**



Villa Antinori Bianco



Antinori Santa Cristina

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2009. ÁPRILIS 29–30.

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