

**OLASZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST**  
**ITALIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW**

**Előadó:**  
**ALESSANDRO**  
**MANFREDINI**

**EPRES RIZOTTÓ HEGYI SAJTTAL,  
 BALZSAMECETTEL**  
 (4 személyre)

1 fej fehérgyömb  
 300g Carnaroli rizs  
 1 l zöldség alaplé  
 150g reszelt parmezán  
 100g vaj  
 150g Taleggio sajt  
 200g eper  
 modenai balzsamecet

Finoman kavargatva pirítsuk meg az olívaolajon a hagymát, majd adjuk hozzá a rizst és pirítsuk tovább. Folyamatosan adagoljuk hozzá az alaplevet. Mikor már majdnem kész, adjuk hozzá a gerezdekre vágott epret, a Taleggiót és így főzzük készre a rizottót. Végül adjuk hozzá a reszelt parmezánt, a vajat, sót, borsot. Tálaljuk azonnal, forróan, eperrel és pár csepp balzsamecettel díszítve.



**RISOTTO ALLE FRAGOLE MANTECATO  
 CON FORMAGGI DOLCI DI MONTAGNA  
 E ACETO BALSAMICO**  
 (per 4 persone)

1 cipolla  
 300 gr di riso carnaroli  
 brodo vegetale  
 150 gr di parmigiano  
 100 gr di burro  
 Taleggio dolce 150 gr  
 200gr di fragole  
 e aceto di modena invecchiato

Tritare finemente la cipolla e farla rosolare poi aggiungere il riso farlo tostare e portarlo a cottura aggiungendo il brodo vegetale, quando il riso è quasi cotto aggiungere le fragole tagliate a spicchi e il taleggio, completare la cottura e mantecare con il parmigiano e il burro sale e pepe se serve, servire ben caldo con una fragola a ventaglio e alcune gocce di aceto invecchiato.

**TOSZKÁN PARADICSOM KRÉMLEVES  
 BAZSALIKOM PESZTÓVAL, PANCETTA  
 CHIPS-SZEL**  
 (4 személyre)

400g hámozott paradicsom  
 300g száraz kenyér  
 100g olívaolaj  
 1 fej hagyma  
 5 gerezd fokhagyma  
 só, bors  
 1 csomag bazsalikom  
 2 szelet pancetta  
 1l zöldség alaplé

Kezdjük el pirítani a felaprított hagymát 4 gerezd fokhagymával olívaolajon néhány bazsalikom levéllel. Mikor megpirult, adjuk hozzá a hámozott paradicsomot és főzzük 10 percig. Öntsük fel körülbelül az alaplé háromnegyedével, adjuk hozzá a felkockázott kenyeret, ízesítsük sóval, borsal és lassú tűzön 30 percig főzzük. Ezalatt pirítsuk meg a felcsikozott pancettát, a végén szűrjük le róla az olajat. Egy turmixgépbe tegyük bele a megmosott csokor bazsalikomot, egy kevés alaplevet, sót, borsot, olívaolajat és pürésítsük le. Egy mélytányérba tegyük a pesztóból, merjünk rá a levestől, szórjunk rá a pancettából, díszítsük bazsalikom levéllel és díszítsük olívaolajjal.



**PAPPA AL POMODORO ALLA MANIERA  
 TOSCANA CON PESTO DI BASILICO E  
 GIULIENNE DI PANCETTA CROCCANTE**  
 (per 4 persone)

400gr pelati di pomodoro  
 300gr di pane raffermo  
 100gr di olio di oliva  
 1 cipolla  
 5 spicchi di aglio  
 sale, pepe  
 6 foglie + 1 mazzo di basilico  
 2 fette di pancetta alte mezzo centimetro  
 1litro di brodo vegetale

Per la pappa al pomodoro rosolare la cipolla tritata con i 4 spicchi di aglio l'olio e il basilico dopo averla rosolata aggiungere i pelati e cucinare per 10 minuti circa e bagnare con più della metà del brodo sale e pepe e far cucinare a fuoco lento per 30 min circa a parte rosolare la pancetta tagliata a giulienne e scolarla dal grasso. in un mixer mettere il basilico pulito un po di brodo sale e pepe e l'olio e frullare velocemente. comporre il piatto mettendo un cucchiaino di pesto 3 chennelle di pappa e sopra la pancetta con una fogliolina di basilico un filo di olio e servie.

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544  
 Fax: 345-0777  
 e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2009. MÁJUS

**Előadó:  
ALESSANDRO  
MANFREDINI**

**MÉZES BUNDÁBAN SÜLT CSIRKECOMB,  
REBARBARÁS ZÖLDBORSÓ-BABRAGUVAL**  
(4 személyre)

4 csirkecomb, kifilézve, bőrrel együtt  
méz a hús megkenéséhez  
200g zöldborsó  
200g koktél paradicsom  
200g fávabab  
2 szál rebarbara  
1fej fehérgyoma  
1cs. petrezselyem  
só, bors  
olívaolaj  
zsemlemorzsa

Tegyük a megtisztított csirkecombokat egy tűzálló edénybe, sózzuk, borsozzuk és kenjük meg mézzel. Tegyünk rá vékonyra szeletelt rebarbarát és szórjuk meg egy kevés zsemlemorzásával. Süssük 180 fokon 15 percig. Ez idő alatt pároljuk meg a borsót és a babot. Egy serpenyőben kevés olajon pirítsuk meg a felaprózott hagymát a petrezselyemmel, majd előszőr a babot, aztán a borsót is adjuk hozzá. Végül keverjük hozzá a gerezdekre vágott paradicsomot, a kockára vágott rebarbarát és főzzük még 10percig. Sózzuk, majd lapostányéron szervírozzuk, néhány petrezselyem levéllel és pár csepp olívaolajjal díszítve.

**COSCIETTE DI POLLO DISSOCCATE, LACCATE AL  
MIELE AGGIUNGERE IL RISO FARLO TOSTARE  
E PORTARLO A COTTUR CON RAGU DI PISELLI,  
POMODORINI, FAGIOLINI E RABBARBARO**  
(per 4 persone)

4 coscie di pollo  
miele per laccare  
200 gr di piselli sgranati,  
200gr di pomodorini  
200 gr di fagiolini  
2 ramoscelli di rabarbaro  
1 cipolla  
1 mazzetto bi prezzemolo  
sale, pepe  
olio di oliva  
un poco di pane gratugiato

Dissossare le cosciette di pollo e sistemarle in una teglie da forno con la pelle versa lalto, salare pepare poi laccare con il miele una giulienne di rabarbaro e un po di pane gratugiato e cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti circa , a parte sbollentare i piselli e i fagiolini. in una casserruola fare rosolare con un po di olio la cipolla tritata con il prezzemolo poi unire prima i fagiolini poi i piselli e per ultimi i pomodorini tagliati a spicchi e il rabarbaro tagliato a cubetti, stufare per 10 min circa salare poi fare un disco sul piatto e adagiarvi il pollo una fogliolina di prezzemolo pepe fresco e qualche goccia nd'olio.

**KÖRTE MENTÁS VODKAGRANITÉVAL ÉS  
EPERKRÉMMELEL**  
(4 személyre)

4 szép körte (meghámozva)  
150g tört jég és mentaszirup  
vodka  
100g cukor  
250g eper

Tegyük egy serpenyőbe a felszeletelt körtét a cukorral, és a mentasziruppal, öntsük fel vízzel és főzzük, míg a körte felpuhul. Ekkor szűrjük le, és várjunk, míg félig kihűl. Tegyük egy turmixgépbe a jeget és a leszűrt szirupot, pépesítsük össze, adjunk hozzá a vodkából ízlés szerint. Külön pürésítsük le az epret is. Tálaláshoz helyezzük az eperkrémet a körtével egy lapos tányérra, mellé pedig a mentás granitét kehelyben, vagy mélytányérban.

**PERE ALLA MENTA CON LA SUA  
GRANITA ALLA WODKA E CREMA DI  
FRAGOLE**  
(per 4 persone)

4 belle pere  
150 gr di menta ghiaccio  
wodka a piacere  
100 gr di zucchero  
250 gr di fragole



Mettere in una casserruola a datta le pere pelate lo zucchero e lo sciroppo, coprire con acqua e far cuocere le pere, quando le pere saranno morbide scolarla dal sugo e restringerlo della metà fare raffreddare il tutto in un blender mettere il ghiaccio con meta del sugo delle pere e fare la granita mettere in flut la granita e la wodka a piacere. frullare le fragole e versarne uncerchio su un piatto tagliare la pera a vntaglio e disporla sopra la crema di fragole, guarnire con una foglia di menta e zucchero a velo, e servire con la granita.

BOROK / WINES



Árvay Sauvignon Blanc  
2007



Takler Kadarka  
2007

Előadó:

ALESSANDRO  
MANFREDINI

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)

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

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2009. MÁJUS

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](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)