

OLASZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST ITALIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

Előadó:
GIUSEPPE MOSTI
mesterszakács

CUKKINI TEKERCSEK FINOCCHIONA SZALÁMIVAL, FÜGÉVEL ÉS OLÍVÁS KAPRIBOGYÓ PESZTÓVAL

(4 személyre)

Cukkini, közepes méretű 2
Füge, érett 5
Finocchiona szalámi 10 szelet
Kapribogyó (sózott, vagy ecetes) 50 g
Fekete olíva (magozott) 150 g
Olívaolaj (extraszűz) 5cl
Fokhagyma 1 gerezd

A cukkinit hosszában vékony (2-3mm) szeletekre gyaluljuk, és sós vízben blansírozzuk, majd papírtörülőkendőre tesszük lecsepegni. A fügét meghámozzuk, és villával masszává törjük őket. A finocchiona szeleteket a cukkinihez hasonló hosszú szeletekre vágjuk. Rétegezzük a cukkinit, a szalámit és a fügemasszával, majd feltekerjük és hűtőbe tesszük pihenni. A kapribogyókat és az olívákat leöblítjük, hozzáadjuk az olívaolajat, a fokhagymát és pesztóvá turmixoljuk egy botmixer segítségével. A tekercseket a pesztóval tálaljuk.



ZUCCHINI, FINOCCHIONA AND FIG ROLLS WITH OLIVE AND CAPERS PESTO

(serves 4)

Zucchini (medium size) 2
Figs (ripe) 5
Finocchiona salami 10 slices
Capers (salted or in vinegar) 50 g
Black olives (pitted) 150 g
Olive oil (EV.) 5cl
Garlic 1 clove

Slice the zucchini with a slicer machine or a mandolin, the thickness must be 2/3 mm, and blanch them in salted water, cool down in iced water, strain and dry with kitchen paper. Peel the figs and mash them with a fork to have a kind of thick mousse. Cut in half the slices of finocchiona to have about the same width of the zucchini. Start to layer the zucchini, salami and fig paste, roll up and keep cool. Wash the capers and the olives, add 5 cl of olive oil, the garlic and blend with a food processor to have a smooth and tasty pesto. Serve the rolls together with the pesto.

MOZZARELLA „CAROZZA”, GOMBAKRÉMMEL ÉS BRUSCHETTA SZÓSSzal

(4 személyre)

Mozzarella 125 g
Szendvicsskenyér 8 szelet
Vargánykrém
Fokhagyma 1 gerezd
Olívaolaj (extraszűz)
Finomliszt 200 g
Tojás 3
Paradicsom, közepes 2
Mesclun 200 g
Tej 1 dl
Olaj a sütéshez 2 dl
Bazsalikom
Oregánó
Só
Bors

A mozzarellákat négybe vágjuk. A kenyérszeleteket egy kiszúróval a mozzarellához hasonló méretűre szúrjuk (talán néhány mm-rel szélesebbre). Elkészítjük a „szendvicseket”: egy szelet kenyér, egy szelet mozzarella, fél kiskanál vargánykrém, só, bors, oregánó, mégegy szelet kenyér. Alaposan összenyomkodjuk, és



REVIEWED MOZZARELLA IN CARROZZA WITH MUSHROOM CREAM AND BRUSCHETTA SAUCE

(serves 4)

Mozzarella 125 g
Sandwich bread 8 slices
Porcini mushroom cream
Garlic 1 clove
Olive oil (EV.)
Flour (plain) 200 g
Eggs 3
Tomato (medium size) 2
Mesclun 200 g
Milk 1 dl
Oil to fry 2 dl
Basil
Oregano
Salt
Pepper

Cut the mozzarella in 4 slices. Cut the bread with the same diameter of the mozzarella or few mm bigger with a round cutter. Prepare the sandwiches layering one slice of bread, one slice of mozzarella, half spoon of mushrooms, salt, pepper, oregano and the second slice of bread, press well and soak for few seconds in the

Előadó:
GIUSEPPE MOSTI
mesterszakács

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.
15-16-17. SEPTEMBER 2009

néhány másodpercre tejebe áztatjuk. A szendvicseket két tálcá/tepsi közé tesszük préselődni, és hűtőbe tesszük őket 1 óra hosszára. A paradicsomot kockázzuk, sózzuk-borsozzuk, aprózott bazsalikkal, -fokhagymával, -oregánóval, és olívaolajjal ízesítjük, majd a hűtőbe tesszük, hogy összeérjen. Az olajat 160 fokra melegítjük, a szendvicseket megforgatjuk lisztben, tojásban és a forró olajban aranyszínűre sütjük őket. Forrón tálaljuk, egy kis mesclun-nel és a bruschetta szószunk társaságában.

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ, RIKOTTÁS-PÓRÉHAGYMÁS TORTELLI, KRÉMES VAJAS ÖNTETTEL, PROVOLONE SAJTTAL (4 személyre)

Durumbúza-, vagy finomliszt 300 g
Tojás 5
Olívaolaj (extraszűz)
Ricotta 250 g
Parmigiano Reggiano sajt, reszelve 2 ek.
Póréhagyma, közepes 1
Vaj 150 g
Tejszín 2 dl
Provolone sajt, forgácsolva 200 g
Petrezselyem, felaprózva 1 ek.
Só
Bors

A tésztánk: a lisztet alaposan elkeverjük 3 tojással, egy csipet sóval, és egy kanál olajjal, majd egy órán át hagyjuk pihenni. A töltelék: a póréét aprózzuk, majd olajon, sózva-borsozva megpároljuk. Egy kis vízzel, vagy alaplével lazítjuk, amíg teljesen felpuhul. Hagyjuk a folyadékot elpárologni alóla. Miután kihűlt, elkeverjük a rikottával, a parmezánnal, két tojássárgával, egy csipet aprózott petrezselyemmel, sóval és borssal, majd hűtőbe tesszük pihenni. Tésztaanyújtó gép, vagy sodrófa segítségével kinyújtjuk a tésztánkat és 8, egyenként 10x10cm-es négyzetet vágunk belőle. A közepébe egy jó teáskanálnyi töltelék kerül, a négyzetet háromszögbe hajtjuk, alaposan megnyomkodjuk a széleit, majd a két csücsköt összecsapva rögzítjük. Sózott lobogó vízben 2 percen át főzzük, leszűrjük, majd olvasztott vajjal elkevert tejszínbe forgatjuk és Provolone forgácsokkal, frissen őrölt borssal, azonnal tálaljuk.



milk. Put all the sandwiches between two trays and keep pressed in the fridge for 1 hour. Cut the tomato in cubes and season with salt, pepper, chopped basil, chopped garlic, oregano and the olive oil, keep them cool. Warm the oil to 160°, roll the sandwiches in the flour, the eggs and deep fry until they have a nice golden colour. Serve immediately with mesclun and the bruschetta sauce on the side.

TORTELLI FILLED WITH RICOTTA, LEEKS CREAMY BUTTER AND SHAVED PROVOLONE (serves 4)

Semola di grano duro, or flour 300 g
Eggs 5
Olive oil (EV.)
Ricotta 250 g
Parmigiano Reggiano (grated) 2 tbs.
Leek (medium size) 1
Butter 150 g
Cream 2 dl
Provolone (shaved) 200 g
Parsley (chopped) 1 tbs.
Salt
Pepper

For the home made pasta: mix the flour with 3 eggs, 1 pinch of salt, one spoon of olive oil and work it well to be amalgamate and smooth. Put it away for at least one hour. For the filling: trim the leek and sautee with a spoon of olive oil, salt and pepper, add water or stock and gently braise it until it is soft, smooth and

no liquid, cool down and toss with the ricotta the Parmigiano powder, 2 egg yolks, one pinch of chopped parsley, salt and pepper to taste, keep cool. With the pasta machine or a rolling pin, flat the pasta, very thin and cut 8 squares 10x10 cm. Put in the middle a generous scoop of filling, fold the square in a triangle, press well the edge and join the 2 corners of the folded side, press well again. Boil the tortelli in salted water for 2 minutes, strain and gently mix the melted butter and cream, serve immediately with the Provolone cheese flakes and cracked pepper.

SERPENYŐS SERTÉSSÜLT, SZŐLŐS BURGONYA FLANNAL, ROPOGÓS ZÖLDSÉGEKKEL, BORÓKA SZÓSSzal (4 személyre)

Sertés szűz, közepes méretű 1
Burgonya, közepes méretű 2
Tojás 2
Kékszőlő 10 szem
Olívaolaj (extraszűz)
Kaliforniai paprika (piros, sárga, zöld) 1-1
Sárgarépa 1
Zellerszár 1

PAN FRIED PORK TOWNEDOS, WITH POTATO AND GRAPE FLAN, CRISPY VEGGIES AND JUNIPER SAUCE (serves 4)

Pork tenderloin (medium size) 1
Potato (medium size) 2
Eggs 2
Grape (red) 10
Olive oil (EV.)
Sweet peppers (red, yellow, green) 1-1
Carrot 1
Celery stalk 1

Előadó:
GIUSEPPE MOSTI
mesterszakács

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. SZEPTEMBER 15-16-17.

*Fehérbor 2 dl
Borókabogyó 6
Petrezselyem, felaprózva 1 ek.
Parmigiano Reggiano sajt, reszelve 2 ek.
Tejszín 5 cl
Vaj
Zsemlemorzsa*

A burgonyaflanhoz a burgonyát meghámozzuk, és kb. 5mm-es szeletekre vágva, hideg folyóvízben átmoszuk őket. Sózott, lobogó vízben puhára főzzük, és villával áttörjük őket. A pürét sózzuk-borsozzuk, hozzáadunk két tojássárgát, a tejszínt és a felezett, magozott szőlőszemeket. A sütőformákat vajazzuk, megszórjuk zsemlemorzsaival, beletöltjük a masszánkat, és vízfürdőben 160 fokok sütőben, 30 perc alatt készre sütjük őket. A zöldségeket megtisztítjuk, julienne-re vágjuk, és beáztatjuk őket jeles vízbe. Egy óra elteltével kicsit felpöndörödnék, és ropogóssá válnak. A húst kifilézzük, sózzuk-borsozzuk, a nyesevékekből alaplé-t főzünk. A bort felforraljuk a borókabogyókkal, felére redukáljuk, felöntjük egy kis alaplével, sózzuk, borsozzuk, és megint a felére redukáljuk. Lehúzzuk a tűzről, dobunk bele egy kocka vajat, elkeverjük, és alaposan átszűrjük. Tartsuk melegen. A julienne zöldségekkel leszűrjük, sózzuk, borsozzuk, aprózott petrezselyemmel és egy kis olívalajjal elkeverjük. A húst serpenyőn egy kicsit elősütjük, majd 10 percre, 180 fokon előmelegített sütőbe küldjük sülni. Azonnal tálaljuk, a burgonya flannel, a zósszal, és a julienne zöldségekkel.



*White wine 2 dl
Juniper berries 6
Parsley (chopped) 1 tbs.
Parmigiano Reggiano (grated) 2 tbs.
Cream 5 cl
Butter
Bread crumbs*

For the potato flan: peel the potato, cut them in 0,5 cm slices and wash in running water. Boil them in salted water, strain and mash with a fork, season with salt, pepper, 2 egg yolks, cream and add the grapes (cutted in half, removing as much as possible the seeds). Fill 4 moulds (greased and breaded) and bake in bainmarie for 30 minutes by 160°, keep warm. Trim

and wash the vegetables, cut in a very thin julienne and soak in water and ice after 1 hour, they will be curly and crispy. Trim the pork fillet and season it with salt and pepper, keep aside and prepare a stock with the trimmings. Bring to boil the wine with the juniper berries, reduce to half, add some stock, salt and pepper to taste and reduce again to half, remove from the fire, add 1 cube of butter whisk well and strain with a chinoise, keep warm. Pan fry the pork loin and bake in the oven at 180° by 10 minutes, serve immediately with the potato, the sauce and garnish with the vegetables, previously strained and seasoned with salt, pepper, olive oil and parsley.

FEHÉRCSOKOLÁDÉS KUSZKUSZ MOUSSE, LEVENDULA ÖNTETTEL

(4 személyre)

*Fehércsokoládé 120 g
Habtejszín 2 dl
Kuskusz 50 g
Tej 5 cl
Mascarpone 100 g
Levendula 1 ek.
Tejszín 5 cl
Cukor 1 ek.*

5 cl vizet felforralunk, és elkeverjük a kuskusszal. Ha alaposan megszívta magát, tegyük félre. A habtejszínt felverjük, hűtőbe tesszük pihenni. Vízfürdőben, egy kis tejjel felolvasztjuk a csokoládét, majd elkeverjük a mascarpone-val és a kuskusszal. Ezután óvatosan hozzákeverjük a tejszínhabot, és kelyhekbe töltjük, majd minimum 2 órára a hűtőbe tesszük őket pihenni. Egy pohár vízben felforraljuk a levendulát, a felére redukáljuk, hozzáadjuk a tejszínt, felforraljuk, majd ismét hagyjuk a felére redukálódni. Egy szűrővel alaposan átszűrjük, majd hagyjuk kihűlni. A mousse-t az öntettel meglocsolva, hidegen tálaljuk.



WHITE CHOCOLATE AND COUS COUS MOUSSE WITH LAVENDER SAUCE

(serves 4)

*White chocolate 120 g
Whipping cream 2 dl
Cous cous 50 g
Milk 5 cl
Mascarpone 100 g
Lavender flowers 1 tbs.
Cream 5 cl
Sugar 1 tbs.*

Boil 5 cl. of water, pour on the cous cous and mix it sometimes, then keep aside to let it cool. Whip the cream and keep that cool too. Melt the chocolate in the milk, don't boil them, and mix with the cous cous and the mascarpone. Add the whipped cream and fill the mould or shapes we prepare. Leave them in fridge for at least two hours. Bring to boil a glass of water with the lavender flowers, making a kind of tea, reduce to half. Add the cream, bring to boil and reduce again to half. Strain it with a chinoise and cool down. Serve the mousse well chilled with the sauce on the side.

BOROK / WINES



**Zenato Soave Classico
2005**



**Valpolicella Doc Classico
Superiore**

Előadó:

**GIUSEPPE
MOSTI**

mesterszakács

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.

15-16-17. SEPTEMBER 2009

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