

OLASZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST ITALIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

BACONBE CSAVART FONTINA SAJT CURRYS-CITROMOS SALÁTÁVAL (4 személyre)

Citrom 1db
Mesclun 400gr
Bacon szelet 8

Fontina sajt 4x50gr-os szelet
Curry
Póré hagyma 2

Hámozzuk meg és vágjuk fel a citromot, pirítsuk a póréval, a curry-vel és egy csipet sóval. Eközben készítsük el a tekercecet a baconnel, és a Fontinával, pirítsuk egy serpenyőben, de csak addig hogy ne tapadjon le a sajt. Rakjuk a salátát a citrom tetejére, helyezzük rá a tekercecet, végül egy kevés olívaolajat csepegtessük rá.



Előadó:

**ALESSANDRO
MANFREDINI**

FAHÉJAS-GOMBÁS RIZOTTÓ, GORGONZOLA-S MASCARPONE-VAL ÉS PEKÁNDIÓVAL (4 személyre)

Carnaroli rizs 300g
Hagyma 1
Gomba 500g
Fokhagyma 4 gerezd
Mascarpone 400g

Gorgonzola 100g
Parmezán 200g
Vaj 100g
Zöldségalaplé 2l
Pekándió 100g

Kezdjük el pirítani a hagymát 1 gerezd fokhagymával, adjuk hozzá a jól megmosott, finomra szeletelt gombát. Amikor a gomba megpirult, adjunk hozzá a rizst, majd apránként az alaplevet. Főzzük al dente-re, végül adjuk hozzá a vajat, a parmezánt. Eközben készítsük el a krémet a mixerben, a gorgonzola-val és mascarpone-val. A rizsre szórjunk kevés fahéjat, és díszítsük a dióval.



SERTÉS SZŰZ ZSÁLYÁVAL, PANCETTÁVAL, BALZAMECETTEL, GRANA PADANO-S BURGONYÁVAL (4 személyre)

Pancetta 100g
Zsályá
Sertés szűz 600g

Grana padano 100g (pehely)
Nagyszemű krumpli 2db
Balzamecet

A pancettába csavarjunk zsályá leveleket, és süssük ki olajban. A hús szeletekbe vágjunk „zsebet”, mindegyikbe tegyünk egy-egy zsályás-pancettát. Tegyük egy serpenyőbe olajat, és nagy lángon kezdjük el pirítani a húst. Alacsonyabb lángon 10 percig süssük tovább, közben sózzuk, borsozzuk. Eközben vágjuk kockára a krumplit, először főzzük meg, majd pirítsuk meg zsályával és sóval ízesített olívaolajon. Egy tányéron helyezzük el a félbevágott hús szeletet a krumplival, szórjunk rá pár sajt forgácsot és csepegtessük körbe balzamecettel.



ANANÁSZ MARASCHINO-VAL, FAGYLALTTAL ÉS KAREMELL FELHŐVEL

(4 személyre)

Ananász 1db
Maraschino likőr, a pácoláshoz

Vaníliafagylalt 500g
Cukor 500g

Marináljuk az ananászt a maraschino-ban. Készítsünk karamellt. Helyezzük el az ananászt egy kevés sziruppal egy mély tányérba, tegyük rá 2 gombóc fagylaltot, és egy kanál segítségével (gyors, körkörös mozdulatokkal) a karamellt.



Előadó:

**ALESSANDRO
MANFREDINI**

ITALOK / DRINKS



Colmei Jeio Prosecco
Extra Dry DOC



Villa Branca –
Chianti Classico DOCG

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.
01. OCTOBER 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