

OLASZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST ITALIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

CARPACCIO TEKERCS SAJTKRÉMMEL ÉS JULIENNE SZARDELLÁVAL TÖLTVE, SALÁTAÁGYON À LA PIESTRA (4 személyre)

200 g marhahús (hátszín, vagy bélszín)
 125 g Philadelphia natúr sajtkrém
 4 szardella
 200 g sajt
 1 zacskó saláta
 1 citrom
 olívaolaj
 só, bors
 balzsamecet

MARINATED BEEF CARPACCIO FILLED WITH CHEESE CREAM AND ANCHOVY (serves 4)

200 g beef, sliced
 125 g Philadelphia cream cheese
 4 anchovy
 200 g cheese
 1 salad, drawn
 1 lemon
 olivo oil
 salt, pepper
 balsamic vinegar

Vágjuk 4 részre a húst, klopfoljuk ki 2 sütőpapír között és mikor már szép vékony, töltsük meg a sajtkrémmel, ill. szardellával és tekerjük fel. Ízesítsük citromlével, sóval, borssal és hagyjuk állni a hűtőben kb. 1 órát. Ezalatt pirítsuk meg a 4 részre vágott sajtot. Helyezzünk egy tányérra a megtisztított salátából, egy három részre vágott carpacciót, majd az olvasztott sajtot. Végül ízesítsük az egészet fokhagymával, sóval, borssal és balzsamecettel.



Cut the beef into 4 pieces then beat them between 2 baking sheets. When it is nicely flat, fill it with Philadelphia cheese, anchovy and roll them. Season it with lemon juice, salt, pepper and let it rest in fridge for an hour. Meanwhile cut cheese into 4 pieces and roast it. Place the salad into a plate, put the beef carpaccio cutted into 3 pieces on the top, then put the melted cheese. Finely season it with garlic, salt, pepper and vinegar.

CALIFORNIAI PAPRIKÁS-BANÁNKRÉMES RIZOTTÓ FONTINA SAJTTAL ÉS MANDULAFORGÁCCSAL (4 személyre)

320 g Carnaroli rizs
 3 californiai paprika
 1 érett banán
 150 g Fontina sajt
 100 g Parmezán sajt
 100 g vaj
 50 g pirított mandulaforgács
 só, bors
 fehérbor
 1,5 liter zöldség alaplé

BELL PEPPER RISOTTO WITH BANANA CREAM, FONTINA CHEESE AND ALMOND FLAKES (serves 4)

320 g Carnaroli rice
 3 bell pepper
 1 banana, ripe
 150 g Fontina cheese
 100 g Parmesan
 100 g butter
 50 g roasted almond flakes
 salt, pepper
 white wine
 1,5 l vegetable stock

Süssük meg sütőben a paprikákat, majd hámozzuk le a héjukat. Egy serpenyőben pirítsuk meg a rizst, majd adjuk hozzá a fehérbort és így főzzük tovább. Tegyük bele a meghámozott, feldarabolt paprikákat és öntsük fel az alaplével. Végül, mikor már krémes állagú, adjuk hozzá a pürésített banánt, a sajtot és a vajat. Ízesítsük sóval, borssal. Végül pirított mandulával a tetején tálaljuk.



Bake the bell peppers in the oven, then peel them. Roast the rice in a pan. Then add the white wine and cook on. Add the peeled, cutted peppers and pour the stock in. When it's creamy, add the mashed banana with the cheese and butter. Season it with salt and pepper. Serve it with roasted almond flakes on the top.

Előadó:

ALESSANDRO MANFREDINI

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: tc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2010. FEBRUÁR 16–18.

PULKAMELL BATYU Á LA PETRONIANA, MARSALÁVAL ÉS MENTÁS CUKKÍNI RAGUVAL

(4 személyre)

600 g pulykamell
4 szelet Prosciutto crudo sonka
80 g Parmezán forgács
Szarvasgombás olívaolaj
Marsala
tejszín
liszt
150g cukkini
menta
fokhagyma

Klopfoljuk ki a pulykamelleket, vágjunk bele egy zsebet, majd töltsük meg parmezánnal és a szeletelt sonkával, végül zárjuk le. Lisztezzük be, pirítsuk meg őket olíva olajon, majd locsoljuk meg Marsalával és tejszínnel. Sózzuk, borsozzuk majd adjunk hozzá pár csepp szarvasgombás olívaolajat. Míg a hús pirul, pároljuk meg a cukkinit mentával és fokhagymával, végül tálaljuk.

TURKEY BREAST PACK Á'LA PETRONIANA WITH MARSALA AND MINT-ZUCCHINI RAGOUT

(serves 4)

600 g turkey breast
4 slice of Prosciutto crudo ham
80 g Parmesan
oliveoil with truffle
Marsala
cream
flour
150g zucchini
mint leaves
garlic

Beat the turkey breasts until they are flat, cut a pocket in it, and fill these pockets with parmesan and ham slices, then close them. Sprinkle it with flour, and roast in olive oil, then add the Marsala, and the cream. Season it with salt and pepper then add a few truffle oil. While it is roasting, simmer the zucchini with the mint leaves and the garlic, then serve.

CHIACCHIERE – KARNEVÁLI FÁNK

(4 személyre)

2 tojás
300 g liszt
50 g cukor
kicsi Grappa
100g vaj
porcukor
1 liter olaj a sütéshez

Gyúrjuk össze a lisztet a cukorral, a tojással és a vajjal, egy csipet sóval majd adjunk hozzá a Grappát. Hagyjuk pihenni 15-20 percet. Ezután nyújtsuk ki fél centiméteres vastagságúra és vágjunk ki 5x5 cm-es darabokat. Bő, nem túl forró olajban süssük ki őket, itassuk le a felesleget. Tálaláskor bőven szórjuk meg porcukorral.



CHIACCHIERE – CARNIVAL DOUGHNUT

(serves 4)

2 eggs
300 g flour
50 g sugar
a few Grappa
100 g butter
caster sugar
1 l oil

Knead the flour with the sugar, the eggs, the butter, and a pinch of salt, then add the Grappa. Let it rest for 15-20 minutes. Roll it for 0,5 cm thick and 5x5 cm wide pieces. Fry them in rich, not too hot oil, then dry them. Before serving, sprinkle them with a plenty of powder sugar.

ITALOK / DRINKS



Dinari del Luca Grillo Sicilia
2006



Banfi Centine
2007



Borospoharainkat
a **RIEDEL**
biztosította.



A Culinaris Ízakadémia
STEENBERGS
fűszereket használ.



A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit
a Siemens biztosította.
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu