

OLASZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST ITALIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

TAVASZI SALÁTA KÖRTÉVEL, GORGONZO- LÁVAL, DIÓVAL, BALZSAMECETES ÖNTETTEL (4 főre)

40 dkg saláta
2 körte
16 dkg dió
gorgonzola
balzsamecet
olívaolaj

Adjuk hozzá salátához a meghámozott és feldarabolt körtét, a diót, a gorgonzolát, végül pedig a balzsamecetet. Ízesítsük sóval-borssal és tálalhatjuk is.



SPRING SALAD WITH PEAR, GORGONZOLA, WALNUT AND BALSAMIC VINEGAR (4 serves)

40 dkg salad
2 pears
16 dkg walnuts
gorgonzola
balsamic vinegar
olive oil

Add to the salad the peeled and diced pears, walnuts, gorgonzola, then the balsamico. Season it with salt and pepper, then serve it.

RIZOTTÓ TOJÁSSAL, FEHÉR SPÁRGÁVAL ÉS PISZTÁCIÁVAL (4 főre)

32 dkg rizs
4 tojás
1 köteg fehér spárga
15 dkg parmezán
10 dkg vaj
5 dkg pisztácia
2 liter zöldség alaplé
só, bors, szerecsendió

Pirítsuk meg a rizst, majd apránként adjuk hozzá az alaplevet, az előfőzött spárgát, a felvert tojást, a reszelt szerecsendiót, végül a tűzről levéve a parmezánt, a vajat, végül pedig ízesítsük sóval-borssal. Vágott zöldpisztáciával megszórva tálaljuk.



RISOTTO WITH EGG, WHITE ASPARAGUS AND PISTACHIO (4 serves)

32 dkg risotto rice
4 eggs
1 pack of white asparagus
15 dkg parmesan
10 dkg butter
5 dkg green pistacchio
2 litre vegetable stock
salt, pepper, nutmeg

Roast the rice, then add the stock little by little. Put the cooked asparagus in it, then the beaten eggs and also the grated nutmeg. Finally take off from the heat, add the butter and the cheese in it and season it with salt and pepper. Serve it with chopped pistachios on the top.

MEDITERRÁN PULYKASTEAK (4 főre)

40 dkg pulykamell filé
20 dkg paradicsom
20 dkg brokkoli, blansírozva
8 dkg kapribogyó
20 g szardella
1 csomag újhagyma
8 dkg olívaolaj
friss bazsalikom és oregánó
fehér bor
liszt

Pirítsuk meg olívaolajban a belisztezett pulykamell szeleteket, majd adjuk hozzá a többi hozzávalót, úgy hogy elfedje a húst - így süsük kb. 5 percig, majd a végén adjuk hozzá a bazsalikomot, az oregánót és a fehér bort. Miután a bor elpárolgott, tálalhatjuk is.



TURKEY STEAK IN MEDITERRANEAN STYLE (4 serves)

40 dkg turkey breast fillets
20 dkg tomatoes
20 dkg broccolis, scalded
8 dkg capers
20 g anchovies
1 pack of onions
8 dkg olives
fresh basil and oregano
white wine
flour

Roll the turkey breast fillets in flour and roast them in olive oil. Add the other ingredients, just to cover the meat slices, cook on for 5 minutes, then add the basil, oregano and the white wine. After the wine has evaporated, serve it hot.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

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. ÁPRILIS 13–15.

FENYŐMAG TORTA FAGYLALTTAL, MARINÁLT NARANCCSAL ÉS DIÓVAL (4 főre)

2 narancs
friss menta
dió
cukor
vanília fagyalt

Tészta:

12 dkg vaj
10 dkg porcukor
25 dkg liszt
2 tojás

Töltelék:

25 dkg fenyőmag
25dkg nádcukor
25 dkg vaj
3 tojás
4-5 ek. méz
12 dkg liszt
zöld kardamom
római kömény

Vágjuk fel a narancsot szeletekre és főzzük meg cukorszirupban. Adjuk hozzá a diót, reszelt narancshéjat és a mentát, majd tegyük a hűtőbe pár órára, de jobb, ha egy napot áll.

A tésztához az alapanyagokat összegyűrjük, hűtőben egy órát pihentetjük. Kinyújtjuk a tésztát, majd a tortaformába helyezük, ha szükséges kézzel belenyomkodjuk. Ismét hűtőbe rakjuk, pár órát pihentetjük. A tésztát alufóliával kibéleljük, nyers lencsét vagy apró szemű babot töltünk bele, és 180 fokban kb. 15 perc alatt világosbarnára sütjük, a hüvelyest kiöntjük belőle.

A töltelékhez a vaját a cukorral habosra keverjük és hozzáadjuk az előre megpirított fenyőmagot. Egyenként hozzákeverjük a tojásokat, majd a lisztet, a fűszereket és a mézet. Az elősütött tésztába kanalazzuk, 170 fokban 30-35 percig sütjük. A narancssal, vanília fagyalattal és dióval megszórva tálaljuk.

PINE NUT CAKE WITH ICE-CREAM, MARINATED ORANGES AND WALNUT (4 serves)

2 oranges
Fresh mint
Sugar
Walnut or pecans
Vanilla ice cream

For the pastry:

12 dkg butter
10 dkg cane sugar
25 dkg flour
2 eggs

For the filling:

25 dkg pine nuts
25 dkg cane sugar
25 dkg butter
3 eggs
4-5 tbsp. honey
12 dkg flour
green cardamom
cumin



Slice the oranges and cook them in water and sugar. Add the walnuts, mint leaves and the grated orange zest. Then let it rest for a few hours or 1 day.

For the pastry: mash together the ingredients, let it rest in the fridge for 1 hour. Roll out the pastry, put it into a cake form then put it back to the fridge

for a couple of hours. After that, fill the pastry with aluminium foil, put some raw lentil or beans in it, then bake it at 180 C for 15 minutes or until it has a light brown colour. Of course, throw out the pulses.

For the filling, mix the butter with sugar and add the roasted pine nuts. Add the eggs one by one, then the flour, spices and honey. Put it into the pastry, bake it again at 170 C for 30-35 minutes. Serve it at room temperature with a scoop of vanilla ice cream, orange slices and sprinkled with walnut.

ITALOK / DRINKS



Casa Girelli – La Borgata
Primitivo di Puglia IGT



Canaletto Pinot Grigio



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

Előadó:

PILLÓK ATTILA

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: tc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.

13-15. APRIL 2010