

MATTEO
BRUNETTI
Autoska
uenta





Włoska kuchnia może poszczycić się najrozmaitszymi specjałami, ale istnieje taki jej obszar, w którym wygrywa w przedbiegach ze wszystkimi innymi: *primi piatti*, czyli pierwsze dania!

Zazwyczaj na włoskich stołach pierwsze obiadowe danie występuje w postaci makaronu, ryżu, risotto, polenty, zupy lub kaszy. Dużo opcji, prawda? Co więcej, są wśród nich zarówno potrawy szybkie w przygotowaniu, jak i te bardziej czasochłonne. Obok lekkich – te bardziej sycące. Z nadzieniem z ricotty lub po prostu mięsne. Często tworzone z produktów, które akurat są pod ręką lub w lodówce. Piękno *primi piatti* polega właśnie na tej niemal nieskończonej liczbie możliwych do uzyskania unikalnych smakowych kompozycji.

Nasze pierwsze dania mogą zadowolić naprawdę każde podniebienie. Nic dziwnego, że inne kraje coraz chętniej przejmują zwyczaj jedzenia po włosku. W lokalnych restauracjach często zaczyna się obiad lub kolację od szybkich przystawek. Po tym następuje, oczywiście, pierwsze danie w towarzystwie warzyw i niemal bezpośrednio przejście do owoców i deserów.



Trudność:



Czas:

75 MIN

**DANIE WEGETARIAŃSKIE,
ZAWIERA GLUTEN**

Składniki na 4 porcje:

40 g sera parmigiano
1 mozzarella
2 ząbki czosnku
500 g ricotty
100 g świeżego szpinaku
500 g passaty pomidorowej
świeża bazylija
250 g makaronu rigatoni
oliwa z oliwek
sól
pieprz



Torta di rigatoni

Makaron to życie! A skoro życie jest kolorowe i różnorodne, to żeby jeszcze bardziej je ubarwić, w tym przepisie makaron typu rigatoni będzie użyty w zupełnie inny sposób niż zazwyczaj! Będziemy go układać pionowo, faszerować od góry, a potem piec. Powstanie z tego zachwycający kształtem wytrawny tort makaronowy, który po upieczeniu będzie miał lekko chrupiącą teksturę, a w środku miękką, ciągnącą się ser. Ciągający się jak ten były, którego nie możemy się pozbyć, ale ser w przeciwieństwie do byłego jest przynajmniej smaczny 😊.

Ta potrawa przypomina w smaku lasagne, ale jest łatwiejsza w wykonaniu. Oto torta di rigatoni.

Przygotowanie:

- 1.** Zetrzyj parmigiano na tarce. Mozzarellę rozszarp palcami na płatki. Obierz czosnek (**najpierw zbij tego zabójcę wampirów i ściągnij mu pelerynę**) i drobno go posiekaj.
- 2.** Na dużą patelnię wlej sporą ilość oliwy, dodaj szpinak i smaż przez parę minut na średnim ogniu. Następnie przełóż szpinak na blat lub deskę do krojenia i drobno posiekaj.
- 3.** Do dużej miski włóż ricottę, posiekany szpinak oraz szczyptę soli, pieprzu i trochę oliwy. Całość wymieszaj i przełóż do rękawa cukierniczego.
- 4.** Na tę samą dużą patelnię wlej znów sporą ilość oliwy. Dodaj czosnek i smaż go na średnim ogniu przez parę minut. Następnie dodaj passatę pomidorową, świeżą bazylię oraz szczyptę soli i pieprzu. Wymieszaj całość i gotuj przez 10 minut na średnim, prawie małym ogniu.
- 5.** W formie do ciasta ułóż na stojąco makaron rigatoni. Każdą rurkę wypełnij po kolei kremem z ricotty i szpinaku. Całość polej passatą pomidorową. Na wierzch dodaj mozzarellę i parmigiano. Włóż formę do piekarnika i piecz danie w 200°C przez 30 minut lub do momentu, aż góra będzie ładnie przyrumieniona.
- 6.** Po wyjęciu z piekarnika pokrój zapiekankę na 4 porcje i przełóż na talerze. Na sam koniec udekoruj bazylią.

Buon appetito!



Trudność:



Czas:

35 MIN

**DANIE MIĘSNO-RYBNE,
ZAWIERA GLUTEN**

Składniki na 4 tosty:

8 kromek chleba tostowego
2 jajka
50 ml mleka
bułka tarta
3 mozzarelle
4 plastry prosciutto cotto
1 l oleju – do smażenia
sól
pieprz

OPCJONALNIE:

4 filety anchois
4 liście świeżej bazylii

Mozzarella w karocy Kopciuszka

Myślę, że to jedno z najpyszniejszych dań włoskiego street foodu. *Mozzarella in carrozza*, czyli – jak w tytule – mozzarella w karocy. Dziwna nazwa, ale co z tego, skoro danie jest przepyszne! Powiedziałbym, że to jedzenie stworzone dla miłośników tostów, bo jest w nim tost do kwadratu. Będzie on idealnie chrupiący na zewnątrz, z fantastycznie ciągnącym się serem w środku. A całość obtoczona w pysznej panierce i smażona w głębokim oleju! *Yummy!*

Przygotowanie:

1. Pokrój mozzarellę w plasterki. Od chleba tostowego odkrój wszystkie brzegi, nie będą potrzebne. Do jednej miski rozbij jajka, dodaj mleko i wymieszaj dobrze. Do drugiej miski wsyp bułkę tartą.
2. Na jedną z kromek chleba połóż trochę mozzarelli, trochę prosciutto cotto oraz opcjonalnie listek bazylii i filet anchois. Przypraw lekko solą, pieprzem i przykryj drugą kromką chleba.
3. Dociśnij mocno tost, żeby był bardzo płaski. Obtocz go teraz w jajku, tak żeby go dobrze nasączyć. Dociśnij jeszcze raz brzegi tosta. Obtocz go w bułce tartej. Następnie smaż na głębokim oleju w 170°C w wysokiej patelni lub garnku. Smaż do momentu, aż tost będzie złoty.
4. Wyciagnij go z tłuszczu i przypraw jeszcze solą. Na koniec popieprz, **bo kto nie lubi**.
5. Najlepiej zjeść tost, gdy jest jeszcze ciepły.

Buon appetito!



Matteo's tip:

Mozzarella in carrozza może mieć wiele smaków. Spróbujcie na przykład dodać do niej trochę sosu bolognese albo zrobić turbose-rową wersję z mozzarellą, parmigiano i serem scamorza.



Trudność:



Czas:

1 H 30 MINUT

**DANIE WEGETARIAŃSKIE,
BEZGLUTENOWE**

Składniki na 4 porcje:

½ cebuli
1 l passaty pomidorowej
1 garść świeżej bazylii
1 łyżka miodu
3 bakłażany
500 g mozzarelli
100 g sera parmigiano
oliwa z oliwek
sól
pieprz

Legendarna parmigiana

Parmigiana – jedna nazwa, jedna legenda. Pomimo że brzmi prawie identycznie jak ser parmigiano, to głównym składnikiem tego dania jest nie ser, ale bakłażan! W tradycyjnym przepisie na parmigianę smaży się go na głębokim oleju, co oznacza, że wchłania bardzo dużo tłuszczu. W mojej wersji będziemy bakłażan grillować. Nie dość, że będzie bardziej fit, to jeszcze smak, dzięki grillowaniu, stanie się ciekawszy.

Przygotowanie:

1. W rondelku zeszklij na oliwie drobno posiekaną cebulę. Wlej do niej passatę pomidorową i od razu dodaj bazylię oraz miód. Przypraw solą i pieprzem. Zredukuj o ⅓.
2. W międzyczasie pokrój bakłażan w plastry o grubości ½ cm i zgrilluj go na patelni grillowej (jeśli takiej nie masz, to możesz zrobić to na zwykłej suchej patelni, uważając, żeby bakłażan się na niej nie spalił, a jedynie ładnie przyrumienił). Pokrój mozzarellę w kostkę. Zetrzyj na tarce parmigiano.
3. W brytfance poukładaj warstwami: passatę pomidorową, bakłażany, mozzarellę, parmigiano. Ostatnia warstwa powinna składać się z passaty i parmigiano, aby podczas pieczenia powstała krusza skorupka.
4. Piecz przez 40 minut w piekarniku ustawionym na 200°C (program góra–dół).

Buon appetito!

ps Po upieczeniu najlepiej poczekać około 15 minut, żeby danie wystarczająco przestygło przed podaniem.



Matteo's tip:

Ten sam przepis możecie wykonać z grubymi plastrami cukinii zamiast bakłażana.



Trudność:



Czas:

3 H + 1 DZIEŃ

DANIE ZAWIERA GLUTEN

Składniki na 4 pizze:

NA CIASTO:

1 kg mąki typu 00
4 g świeżych lub
1,5 g suchych drożdży
800 ml wody
25 g soli
40 ml oliwy z oliwek

NA SOS:

500 g pomidorów pelati
z puszki
świeża bazylija
sól
pieprz
1 łyżka cukru (opcjonalnie)
oregano (opcjonalnie)

DODATKOWO:

2 mozzarelle
oliwa z oliwek

* Ciasto będzie bardzo wilgotne i lepące się. Nie przejmuj się, tak powinno być. Nie dodawaj więcej mąki!

** Pamiętaj, że każdy piekarnik jest inny, dlatego czas pieczenia może być troszkę dłuższy lub krótszy.

Pizza idealna

Panie i Panowie, oto przepis na domową pizzę, zrobioną w domowym piekarniku, bez żadnych kamieni, dziwnych składników i bez potrzeby posiadania specjalnego pieca. Łapcie i lećcie jeść!

Przygotowanie:

1. Wyrób ciasto ręcznie lub za pomocą robota kuchennego. Wymieszaj dobrze mąkę, drożdże i wodę. Dodaj sól i oliwę. Wyrabiaj ciasto, aż wszystkie składniki dobrze się wchłoną, a ciasto stanie się elastyczne. Wyrabianie zajmie Ci maksymalnie 20 minut. Przełóż ciasto do miski, przykryj folią i odstaw na 30 minut.
2. Po wyciągnięciu i poskładaj ciasto jak pudełko*: rozciągnij je z góry do dołu, z dołu do góry, z lewej do prawej i z prawej do lewej. Powtórz te czynności parę razy. Ponownie przykryj ciasto folią na 30 minut. Po tym czasie wyciągnij i jeszcze raz poskładaj jak pudełko. Powtórz ten proces jeszcze dwa razy. Zafoliuj miskę z ciastem po raz ostatni i włóż ją do lodówki na 24 lub 48 godzin.
3. Wyciągnij ciasto i rozdziel je na 4 części. Posyp blat dużą ilością mąki. Każdą ćwiartkę ciasta poskładaj jak pudełko jeszcze 2–3 razy – zaczną wyglądać jak duże mozzarelle. Przykryj każdą kulkę miską i daj im odpocząć przez 1 godzinę.
4. Do miski wrzuć pomidory i zmiążdż je rękami. Przypraw solą oraz pieprzem. Opcjonalnie możesz dodać także oregano i cukier. Dodaj kilka szarpanych listków bazylii. Całość wymieszaj.
5. Przełóż ciasto na płaską blachę, polaną wcześniej odrobiną oliwy. Ciasto rozłóż tak, aby miało ładną formę (okrągłą, owalną lub prostokątną). Polej oliwą oraz sosem pomidorowym i posyp szczyptą soli.
6. Włóż blachę na spód rozgrzanego na maksymalną temperaturę piekarnika. Ustaw program na pieczenie góra–dół. Piecz 5–7 minut**. Wyciągnij blachę i dodaj mozzarelle. Włóż do piekarnika na górną półkę na 5–7 minut.

Buon appetito!





Niejedna włoska tradycyjna *torta* (czyli ciasto) zdobywa serca za każdym razem, kiedy jest podawana. Można przecież pokroić ją na małe kawałki i poczęstować nią gości zarówno podczas niezobowiązującej kolacji z przyjaciółmi lub rodziną, jak i wyjątkowego wieczoru we dwoje, ważnego wydarzenia czy jubileuszu.

Deser jest ostatnim stałym punktem na naszym stole, przez co ma dość trudne zadanie uwiedzenia zmysłów wzroku i smaku po wyśmienitym obiedzie lub kolacji. Przecież wszystkie dania naszej ucztę zrobiły na gościach wrażenie.

Znajomość sztuki cukiernictwa to jednak as w rękawie, a każda gospodyni chętnie chwali się znajomością różnorodnych przepisów na desery. Dlatego w tej części znalazły się słodkości godne największych szefów kuchni. Co najważniejsze, te przepisy może wykonać każdy. Przeprowadzę Was przez nie krok po kroku.



Trudność:



Czas:

35 MIN

**DANIE WEGETARIAŃSKIE,
ZAWIERA GLUTEN
I ORZECHY**

Składniki na 6 porcji:

220 g herbatników
100 g rozpuszczonego
masła
250 g mascarpone
100 g cukru pudru
400 ml śmietany 30%
150 g miazgi pistacjowej
200 g kremu pistacjowego
2 garście pistacji –
do podania



Pistacchio cheesecake

W całym Waszym życiu i do końca historii wszechświata ten sernik będzie najlepszym, jaki kiedykolwiek zjecie!

Delikatny, puszysty, o jedwabistej konsystencji, a zarazem intensywnie pistacjowy w smaku, który otoczy Wasze języki jak francuski pocałunek.

Ten sernik nie potrzebuje pieczenia, wyrabiania i nie ma w nim jajek. Robi się niemal sam, bez żadnego wysiłku. Brzmi za pięknie, żeby było prawdziwe? Och, spróbuj go zrobić, a potem pogadamy 😊.

Każda osoba, która wypróbowała ten sernik, potwierdziła, że jej życie zmieniło się na lepsze. Wygląda więc na to, że to przepis na sernik i przepis na szczęście! Ale uwaga! Jeśli zrobicie go chociaż raz, to ściągniecie na siebie klątwę – już żaden inny deser pistacjowy nie będzie Wam smakował.

Przygotowanie:

- 1.** Zblenduj herbatniki na pył, a następnie połącz je z rozpuszczonym masłem, cały czas mieszając. W okrągłej formie (o średnicy 20–22 cm) ułóż z tego spód, stwórz też wysokie brzegi. Włóż formę do lodówki na 30 minut.
- 2.** W międzyczasie do dużej miski włóż mascarpone, cukier puder oraz śmietanę i ubij, aż masa będzie puszysta. Dodaj do niej miazgę pistacjową i znów ubij na jednolitą masę.
- 3.** Przełóż puszysty krem do formy. Następnie wyłóż na niego krem pistacjowy i rozsmaruj go po całości. Brzegi udekoruj posiekanymi pistacjami. Sernik włóż do lodówki na minimum 6 godzin, żeby całość dobrze stężała.

Buon appetito!



Matteo's tip:

Uważajcie na to, żeby nie ubijać zbyt długo masy, bo się Wam rozbije. Idealna będzie w momencie uzyskania konsystencji podobnej do crème pâtissière. Ja zostawiam sernik w lodówce na 12 godzin i właśnie po takim czasie ma on najlepszą teksturę, ale możecie go zjeść też od razu, jeżeli nie jesteście w stanie wytrzymać!



Trudność:



Czas:

20 MIN + 60 DNI

Składniki:

7 cytryn
500 ml spirytusu 95%
500 ml wody
450 g cukru

Limoncello

Oto przepis na domowej roboty limoncello! Polecam używać do niego cytryn ekologicznych, a jeszcze lepsze będą włoskie, z Sycylii!

Przygotowanie:

- 1.** Obierz cytryny ze skórki, starając się zostawić na owocach białą warstwę. Do dużego słoja włóż skórki z cytryny i wlej spirytus. Odłóż słoje na 30 dni do szafki.
- 2.** Po tym czasie wyciągnij słoje. W rondelku zagotuj wodę z cukrem. Poczekaj, aż ostygnie, i wlej syrop do słoja.
- 3.** Znowu odłóż go na 30 dni, albo nawet więcej.
- 4.** Rozlej limoncello przez sitko do butelek i gotowe!

Alla salute!

NAUCZ SIĘ SMAKOWAĆ ŻYCIE JAK WŁOSI!

Ciao, Bella Gente!



To ja, Wasz ulubiony włoski kucharz.

Jestem tu po to, żeby nauczyć Was gotować i żyć jak Włosi.

Z ziemi włoskiej na polskie stoły przeniosę smaki i zapachy słonecznej Italii. Rozsmakujecie się w **tradycyjnych potrawach mojej Nonny** oraz pokochacie nowoczesne przepisy kuchni włoskiej.

Pokażę Wam, że gotowanie to najpyszniejsza zabawa. A dzięki tej książce zobaczycie, jakie to łatwe.

Znajdziecie tu przepis na **makaron doskonały**. Nauczycie się poprawnie robić **pizzę** (broń, Boże, z ananase!). Zostaniecie mistrzami w przygotowywaniu **tiramisu**, a **piścaciowy sernik** wyprze raz na zawsze ten z rodzynkami.

Ale też: odmienicie ser **parmigiano** przez wszystkie przypadki, poznacie różne rodzaje **ravioli** i **risotto**, pokochacie **owoce morza** i skosztujecie włoskich **likierów oraz koktajli**.

Ta uczta składa się z siedmiu części, które możecie dowolnie ze sobą miksować, by stworzyć niezapomnianą włoską festę!

Buon Appetito!

**Ponad 60 przepisów
z dodatkowymi radami
i filmikami instruktażowymi!**

ISBN 978-83-240-8600-9



9 788324 086009 >

Cena 89,99 zł

znak
KSIĘGARNIA

E-book dostępny na
woblink.com

