

IL RICETTARIO

RECEPTÁR



Il ricettario

Receptár

Katarína Fuseková

italokurz.sk

Bruschetta al pomodoro



Ingredienti:

- pane
- pomodori
- basilico
- sale
- pepe
- olio di oliva

Procedimento:

1. Tagliate i pomodori a cubetti.
2. Aggiungete basilico, sale, pepe e olio.
3. Lasciate insaporire per 30 minuti.
4. Tagliate il pane a fette.
5. Tostate entrambi i lati di pane.
6. Distribuite i pomodori riposati sulle fette di pane.
7. Aggiungete olio e servite.

Prísady:

- chlieb
- paradajky
- bazalka
- soľ
- čierne korenie
- olivový olej

Postup:

1. Nakrájajte paradajky na kocky.
2. Pridajte bazalku, soľ, korenie a olej.
3. Nechajte odpočívať 30 minút, aby sa chute spojili.
4. Nakrájajte chlieb na krajce.
5. Opečte chlieb z oboch strán.
6. Rozložte odpočínuté paradajky na krajce chleba.
7. Pridajte olej a podávajte.

Spaghetti alla carbonara



Ingredienti:

- spaghetti
- 4 tuorli
- 120 g guanciale
- 50 g pecorino romano
- pepe

Procedimento:

1. Tagliate il guanciale a striscioline.
2. Rosolate il guanciale nella padella e trasferitelo a parte.
3. Cuocete gli spaghetti al dente.
4. Versate i tuorli in una ciotola.
5. Aggiungete il pecorino e pepe e amalgamate con una frusta a mano.
6. Mettete una mestolata di acqua della pasta nella padella con il grasso del guanciale.
7. Aggiungete spaghetti e togliete la padella dal fuoco.
8. Versate il composto di uova e pecorino.
9. Mescolate velocemente.
10. Aggiungete il guanciale e servite.

Prísady:

- spaghetti
- 4 tuorli
- 120 g guanciale
- 50 g pecorino romano
- pepe

Postup:

1. Nakrájajte slaninu na tenké prúžky.
2. Opečte slaninu na panvici a dajte bokom.
3. Uvarte špagety al dente.
4. Dajte žĺtka do misky.
5. Pridajte syr pecorino a korenie a zmiešajte ich metličkou.
6. Pridajte naberačku vody z cestovín do panvice s tukom zo slaniny.
7. Pridajte špagety a dajte panvicu preč z ohňa.
8. Vlejte zmes žĺtkov a syra.
9. Rýchlo premiešajte.
10. Pridajte slaninu a podávajte.

Tiramisù



Ingredienti:

- savoiardi
- 500 g mascarpone
- 3 uova
- 2 tazzine di espresso
- 100 g zucchero
- cacao in polvere

Procedimento:

1. Dividete gli albumi dai tuorli.
2. Montate i tuorli con una metà di zucchero.
3. Aggiungete il mascarpone e continuate a montare.
4. Lavate le fruste e montate gli albumi.
5. Aggiungete il resto dello zucchero e montate.
6. Versate gli albumi montati nella ciotola con i tuorli e mescolate.
7. Mettete un strato di crema nella pirofila.
8. Inzuppate i savoiardi nel caffè.
9. Distribuite il primo strato di savoiardi.
10. Aggiungete altra crema di mascarpone.
11. Distribuite un'altro strato di savoiardi e copritelo con la crema.
12. Spolverizzate con il cacao.
13. Mettete in frigorifero per un paio di ore.

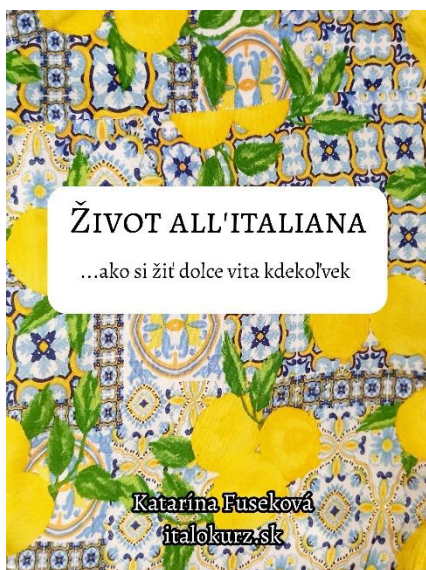
Prísady:

- dlhé piškóty savoiardi
- 500 g mascarpone
- 3 vajíčka
- 2 šálky espressa
- 100 g cukru
- kakao v prášku

Postup:

1. Oddel'te bielka od žĺtkov.
2. Vyšľahajte žĺtky s polovicou cukru.
3. Pridajte mascarpone a ďalej miešajte.
4. Umyte metličky a vyšľahajte bielka.
5. Pridajte zvyšok cukru a šľahajte.
6. Pridajte vyšľahané bielka do misky so žĺtkami a zamiešajte.
7. Do podlhovastej misy dajte vrstvu krému.
8. Namočte savoiardi do kávy.
9. Rozložte prvú vrstvu piškótov.
10. Pridajte ďalší krém.
11. Rozložte ďalšiu vrstvu savoiardi a prikryte ich krémom.
12. Posypte kakaom.
13. Dajte do chladničky na pár hodín.

Ak sa chcete dozvedieť viac o tom, ako jedia Taliani, na stránke italokurz.sk (<http://italokurz.sk/e-book-zivot-allitaliana/>) si môžete zakúpiť knižku Život all'italiana, a to v slovenčine i češtine.



Buon appetito!