

A Drótpostagalamb recepttára
98. könyv



Olasz receptek

Leközölték:
Acsai Csilla, Almási Edina, Balázs Anita, Belya Vagyok, Bodnár László, Budaváry Vyzy Antal, Carta Judit, Csonka János, Demlyén Krisztina, Fazzi Daniella, Fenyvesvölgyi Éva, Fürjesné Herczig Ibolya, Győrödi Lajos, Inci Finci. Kőhalmi Andrea, Krebsz Ervin, Lajos Gábor, Lovász Sándor, Mészáros-Szuharevszki Mihály, Pinke Barbara, Piotasiewicz József, Ricza József, Schiller Aurél, Suhajda András, Szászvárosi István, Szente Renáta, Végh Antalné, és még sokan mások.

Tartalomjegyzék

Bevezetés: Az olasz konyha..... 8
Levesek..... 10
Bolognai leves 10
Busecca alla casalinga (svájci olasz pacalleves házi módra) 10
Csirkegulyás sajttal..... 10
Csurgatott tojásleves..... 10
Hústekercsek..... 10
Milánói Minestrone..... 10
Milánói pacalleves 11
Minestrone 1..... 11
Minestrone 2..... 11
Nápolyi Minestrone..... 11
Olasz bableves. 12
Olasz paradicsomleves..... 12
Olasz rizsleves. 12
Olasz spagetti-leves..... ..12
Olasz zöldségleves 1. (Minestra). 12
Olasz zöldségleves 2. (Minestrone). 12
Olasz zöldségleves 3..... ..13
Olasz zöldségleves egyszerűen..... 13
Olasz zöldségleves Tortellinivel..... 13
Páviai tojásos leves..... 13
Rizs-minestra..... 13
Sajtos ravioli húslevesben..... 13
Szárd leves..... 14
Trieszti sajtleves 14
Húsételek..... 15
Abruzzói sertéssült..... 15
Bélszínszeletek Medici módra 15
Choron mártás..... 15
Bélszínszeletek Rossini módra 15
Borjú- vagy tehénpacal (római recept) 15
Casanova pecsenye 16
Fekete tőkehalszeletek almaborban..... ...16
Firenzei húslepény..... 16
Firenzei sertésborda..... .16
Florentin pacal (Trippa alla Fiorentina) 16
Gyöngytyúk fehérborban..... 16
Halrudacskák tárkonyos zöldbabsalátával..... 17
Invortini..... 17
Májas hústekercs zsályás töltelékkel..... ..17
Milánói, az olasz konyha kedvelőinek..... 17
Milánói gombóc..... 17
Milánói polpetti..... 17
Milánói rakott felsál..... 18
Milánói szívszeletek 18
Monacói töltött csirke..... 18
Mozzarellás csirke..... 18
Nápolyi húsgombóc..... 18
Nápolyi pecsenye..... 19
Nápolyi vagdalt hús..... 19
Olasz báránysült..... 19
Olasz csirke 1..... ..19
Olasz csirke 2..... ..19
Olasz göngyölt hús..... 19
Olasz húsgombóc 20
Osso buco milánói rizottóval 20

Palermói máj 20
Palermói sült hal.....20
Palermói vacsoratál.....20
Pármai csirke.....21
Rakott csirke olasz módra.....21
Rombuszhal-szeletek salátaágyon.....21
Római báránysült.....21
Római szelet 21
Saltimbocca 1.....21
Saltimbocca 2.....22
Saltimbocca alla Romána 1. (Ínyencfalatok római módra).....22
Saltimbocca alla Romána 2.....22
Sorrentói bárányborda.....22
Sült csirke olaszosan.....22
Szarvasgerinc olaszos módra.....22
Tengeri herkentyűk nagykagylóval 23
Toledói csirke.....23
Toledói tokány 23
Toledói töltött csirke.....23
Tonhalpástétom.....23
Toscanai sertéscsülök.....23
Toscanai sertéssült.....23
Veronai rablópecsenye 24
Vitello tonnató 24
Tésztás ételek.....25
Tésztafajták.....25
Mártásokhoz való tészták.....25
Levesbetétek:.....25
Töltött tészták:.....25
Tészták teljes őrlésű lisztből:.....25
Tölteni, sütni való tészták.....25
Dekoratív salátatészták.....25
Bretelloni (fodros metélt).....25
Capelli D'Angelo (cérnametélt) 25
Cirioline, (hosszú metélt) 25
Farfalle (masnitészta) 26
Lumaconi (szarvacska) 26
Maccaronecelli (hosszú makaróni) 26
Orecchiette (kagylótészta) 26
Pappardelle (széles metélt).....26
Penne regine, (rövid csőtészta) 26
Pizzoccheri (biometélt) 26
Taglierini, (színezett tészta) 26
Tésztás ételek.....26
Bolognai sonkás gombóc.....26
Cannelloni 26
Cannelloni ripieni.....27
Besamel mártás.....27
Csőtészta római módra.....27
Fettuccini 27
Fettuccini Alfredo 27
Fettuccini csirkeraguval 28
Fettuccini lazaccal 28
Firenzei metélt.....28
Hajdinából készült tészta tofuszósszal 29
Halas ravioli csőben sütve.....29
Kagylótészta rákocskákkal.....29
Makarónis receptek.....30
Brokkolis makaróni.....30
Firenzei makaróni 1.....30

Firenzei makaróni 2.....30
Fűszeres, sajtos, tejfölös rakott makaróni.....30
Gombás makaróni.....30
Itáliai makaróni.....30
Makaróni-felfújt.....31
Makaróni hússal lerakva.....31
Makaróni korona milánói módra.....31
Makaróni zsályával 1.....31
Makaróni zsályával 2.....31
Milánói makaróni 1.....31
Milánói makaróni 2.....32
Nápolyi makaróni.....32
Olasz rakott tészta.....32
Rakott makaróni.....32
Sonkás makaróni.....33
Sült makaróni.....33
Tésztában sült makaróni.....33
Veronai makaróni.....33
Lasagne receptek.....33
Hagymás lasagne.....33
Juhtúrós lasagne.....34
Káposztás lasagne.....34
Lasagne egyszerűen.....34
Lasagne sonkával lerakva.....35
Ragus lasagne.....35
Bolognai ragu (spagettihez is).....35
Velencei lasagne.....35
Olasz gombóc.....35
Olasz tészta.....36
Penne garnélarákkal.....36
Penne Primavera.....36
Rigatoni fehér babbal.....36
Ruoti sajttal és dióval.....37
Sajtos burgonyagombóc.....37
Sonkás calzone.....37
Spagettik.....38
Bolognai spagetti.....38
Carbonari spagetti.....38
Csirkehúsos spagetti zöld mártással.....38
Fűszeres spagetti.....38
Mustáros spagettikeverék.....38
Padlizsános spagetti.....38
Spagetti alla Bolognese.....39
Spagetti alla Carbonara.....39
Spagetti alla milanese.....39
Spagetti alla puttanesca.....39
Articsóka-olajbogyó-mártás.....40
Bazsalikommártás fenyőmandulával.....40
Spagetti bolognai mártással 1.....40
Spagetti bolognai mártással 2.....40
Spagetti-krokett.....40
Spagetti mandulamártással.....40
Spagetti sült fokhagymával.....41
Spagetti szalonnával és zöldséggel.....41
Spagetti szénégető módra.....41
Tojásos spagetti.....42
Spátzle sajtszósszal.....42
Szezámmagos tészta csíkokban pirított csirkehússal.....42
Tagliarini zöld spárgával.....42
Tészta Graham-lisztből vegyes gombával.....43

Tésztagyűrű pesto csirkével.....43
Tortellini bazsalikomos mártással.....43
Veronai gombóc 43
Zöld fusilli.....44
Zöldséges ételek.....45
Articsóka római módra 45
Articsókás rizottó Toscanai módra 45
Bolognai spárga.....45
Capellini cukkínivel.....45
Firenzei sárgarépa.....46
Firenzei tojás 1.....46
Firenzei tojás 2.....46
Genovai spenóttorta 46
Laskagomba Carpaccio 46
Marokkói tojástorta.....46
Olasz karfiol 46
Olasz káposzta.....47
Olasz töltött cukkíni.....47
Olasz töltött paradicsom. 47
Olasz zöldbab. 47
Paprikás - cukkínis penne.....48
Rigatoni fehér babbal 48
Sajtos brokkoli.....48
Sajtos burgonyagombóc 48
Sült burgonya olasz módra 48
Toscanai töltött paradicsom.....49
Töltött articsóka nápolyi módra 49
Zöldbab olaszosan.....49
Zöldborsó sonkával.....49
Zöldborsós articsóka 49
Mártások.....51
Abruzzói mártás.....51
Articsóka olajbogyó-mártás 51
Bazsalikommártás fenyőmandulával.....51
Bazsalikomos pesto.....51
Besamel mártás.....51
Brokkoli - pesto mártás 51
Choron mártás.....51
Cukkíni-mártás.....52
Cukkínis paradicsommártás 52
Garibaldi öntet.....52
Húsmártás 52
Kagylómártás 52
Kapri-mártás.....52
Máltai mártás.....52
Nápolyi mártás.....52
Olasz mártás.....52
Olasz mustármártás.....53
Olasz paradicsommártás.....53
Paradicsommártás 1.....53
Paradicsommártás 2.....53
Paradicsomos-szalonnás mártás 53
Római tojásmártás.....53
Sajtmártás.....53
Saláták.....54
Capri saláta.....54
Déligyümölcs-saláta málnaöntettel.....54
Fokhagymás mediterránsaláta.....54
Macedónia gyümölcssaláta.....54
Makarónisaláta.....54

Nápolyi tojássaláta.....54
Nizzai burgonyasaláta 54
Nizzai saláta 1.....55
Nizzai saláta 2.....55
Nizzai saláta 3.....55
Nizzai saláta 4.....55
Olasz cukkíni saláta 55
Olasz fejessaláta 56
Olasz parasztsaláta.....56
Olasz tésztasaláta pennével 56
Radicchio.....56
Saláta olasz módon.....56
Vegyes, vagy olasz saláta.....56
Édességek, sütemények.....57
Ananász sorbet.....57
Amaretti.....57
Amaretto felhők.....57
Baccarat 57
Boccaccio szelet.....57
Bolognai palacsinta 57
Capuccino szelet.....58
Citromos őszibarack 58
Costatta 58
Curacao felfújt.....58
Csokoládépuding.....58
Csokoládétorta sütés nélkül.....58
Epres Tiramisu 58
Friss datolya pesto mártással 59
Mandulahabos őszibarack 59
Mascarpone krémmel.....59
Málnás Raffaello torta.....60
Nápolyi puding 60
Olasz csokoládébomba.....60
Raffaello 60
Szedres tiramisu.....61
Szicíliai narancsdesszert.....61
Tiramisu 1.....61
Tiramisu 2.....61
Tiramisu 3.....62
Tiramisu 4.....62
Tiramisu 5.....62
Tiramisu 6.....62
Tiramisu szőlővel.....62
Egyéb ételek.....64
Bevert tojás pizzasütő módra.....64
Bolognai töltött kifli 64
Bruschetta 64
Caprese 64
Egyszerű pesto.....64
Firenzei palacsinta 64
Firenzei tojás.....65
Gaspacho olasz módra.....65
Gesztenyés rizottó.....65
Gnocchi.....65
Gombás palacsinta.....65
Milánói rizottó 1.....66
Milánói rizottó 2.....66
Milánói ropogós.....66
Narancsos rizs tengeri hallal.....66
Olasz kolbászos pirítós.....66

Olasz lepény.....67
Olasz Mozzarellás falatok 67
Olasz olívabogyós rizottó.....67
Olasz szendvics 67
Olasz rántotta 1.....67
Olasz rántotta 2.....68
Olasz zöldgaluska.....68
Olívabogyós rizottó.....68
Omlett olaszosan.....68
Ökörvékonybél (római recept) 68
Petrezselymes pesto.....68
Rizses olajoshal.....69
Rizspuding 69
Római galuska.....69
Rossini pástétom.....69
Szicíliai rakott pacal 69
Velencei rántotta 1.....70
Velencei rántotta 2.....70
Gofris receptek.....71
Gofrik:.....71
Élesztős gofri.....71
Gofri 1.....71
Gofri 2.....71
Ropogós gofri.....71
Sajtos gofri.....71
Túros gofri.....71
Pizza receptek.....72
Bolognai pizza 72
Calabriai pizza.....72
Capriciosa pizza 72
Carbonari pizza 72
Firenzei pizza 72
Focaccia 1.....72
Focaccia 2.....73
Gyors pizza.....73
Gyömbéres-almás desszertpizza.....73
Hagymás pizza.....74
Mediterrán pizza.....74
Milánói pizza 74
Mini pizza.....74
Olasz burgonyapizza.....74
Pármai pizza 75
Pizzatészta alaprecept 75
Sonkás-olívás pizza.....75

BEVEZETÉS: AZ OLASZ KONYHA

A mai olasz konyha előzményeit leginkább a római birodalom területére vezethetjük vissza. A római császárság fénykorában a dúsgazdag földesurak, a világlátott katonák már fényűző módon éltek. A meggazdagodott emberek pazarló vendéglátásáról többszatírát írt Ovidius, Horatius és a Néró korábban élt Petronius. A vendéglői élet is a rómaiaknál alakult ki. A vendéglőst a görögök lenézték, a rómaiaknál a tavernának, kiskocsmának nagy becse volt. Az itáliai Pompeji várost, amely a mai Nápoly közelében volt, 79-ben a Vezúv egyik kitörése elpusztította. A XVIII. században megkezdett ásatások nem csak kenyérsütő műhelyeket és üzleteket tártak fel, hanem több száz személyes étkezőhelyeket a hozzá tartozó konyhákkal és márvánnyal kiképzett, beépített bortégelyekkel ellátott italpultokat is.

Az olasz konyhát sajátos karakterén kívül rendkívüli választékossága és könnyedsége jellemzi. Ételeik készítéséhez olívaolajat, vajat és növényi zsiradékot (margarint) használnak. Az Olaszországot határoló tengerek bőségben és nagy választékban adják a konyhájukra a halakat és rákokat. Fejlett állattenyésztésük kiváló minőségű szarvasmarhát, borjút, ürüt, bárányt, kecskét, kevés sertést, vad és vadszárnyasokat, házinyulat és háziszárnyasok minden fajtáját biztosítja konyhájukra. Konzervkészítményeik és tésztagyártásuk igen magas színvonalú. Nagy választékban állnak rendelkezésre a hazai földön termelt főzelék és salátafélék.

A levesek közül a legismertebbek és legelterjedtebbek a Minestra és a húsleves, a brodo, amelybe a marhahúson kívül kolbászfélét és sonkát is főznek. A leveseik elmaradhatatlan kísérője a reszelt parmezán sajt. Különleges helyet foglalnak el tésztafélékből készült előételeik, amelyeket leves helyett is szívesen fogyasztanak. A makarónit és a spagettit külön készült ragukkal igen sok formában szerepeltetik étlapjaikon. A makarónit és a spagettit mindig frissen főzik, és forró vajjal keverik el, de tálalják nyers vajjal is. Ezen kívül számos tésztakészítményük van, amelyeket ízes darált hússal töltenek, különféle ragukkal tálalnak, vagy reszelt sajttal bőségesen meghintve csőben sütnek. Zöldségekből előételek számos változatát készítik. A nálunk is ismert csirág, kelvirág, kelbimbó, törökparadicsom, gombafélék mellett igen kedvelik az articsókából készült előételeket. Ezeket a zöldségeket köretnek is készítik. Különböző rizottókat és tojásételeket meleg előételként ajánlják. A tengeri halak, a rákfélék, az osztrigák és a csigák minden fajtáját készítik konyháikon. A homár a languszta és a szkampi hideg és meleg készítési módjainak sokféle változatát ismeri az olasz konyha. Halaikat roston vagy rántva, kísérő mártással, vajjal főzve készítik. A legelterjedtebb meleg halételük a sole (tengeri nyelvhal) és a San Pietro. A Fritura-misztura, amely szkampi és két -háromféle hal párizsiasan kisütve, rántott petrezselyemzölddel és külön mártással tálalva, legkedvesebb ételeik közé tartozik.

A hideg előételek tálalásánál nagy előszeretettel alkalmazzák a különböző konzerveket és szalámiféléket, valamint a salátaféléket. Külön említésre méltó hentesáru készítményeik rendkívül gazdag sora, amelyet ugyancsak előszeretettel használnak hidegkonyháikon. A sokféle szalámin kívül speciálisan készített felvágottakat is gyártanak, amelyek híressé váltak az egész világon. A húsféléket főzéssel, sütéssel, párolással, nyárson sütéssel és mindazokkal a módszerekkel készítik, amelyeket nemzetközileg kialakult konyhatechnikában ismertek. Törekvésük, hogy kifejlesszék a frissen készült ételek választékát, ezért fokozzák az elkészített raguk, mártások, paradicsom és hagyma bőséges használatát. Marha-, borjú-, birka-, bárány-, szárnyas- és sertéshúseteleik igen sokk változatban, különféle ragukkal és zöldségköretekkel találhatók étlapjaikon.

Félangolos húsféléket éppen úgy készítenek, mint párolva vagy frissen, vajban pirított húsféléket. Egyik legjellegzetesebb borjúkészítményük a piccata, amely olajban vagy vajban megsült érmécskékből áll, tisztított citromos vajjal fűszerezve, és leöntve. Bőségesen fogyasztják a házinyulat, amelyet sütve vagy párolva készítenek. Világszerte ismert ételük az "osso bucco": ez nem egyéb, mint borjúcsülök paradicsommal, egy kevés finomra vágott hagymával, fokhagymával és narancshéjjal párolva, rozmaringgal ízesítve. Borjú és marhaszeletek több készítési módja ismert konyháikon. A vadakat, vadszárnyasokat leginkább sütve szeretik, külön hideg és meleg mártásokkal.

Az ételek fűszerezésénél jellegzetes ízhatásokra törekszenek. Valamennyi nálunk is ismert fűszerfélét használják, kivéve a pirospaprikát. Ezen kívül nagy előszeretettel használják a sáfrányt és a rozmaringot. Borjúsültjük elképzelhetetlen zöldségágyba helyezett bőséges

rozmaring nélkül. A különböző ételekhez készített kísérő mártásaiknál a színekre, a hagyma és fokhagyma karakterére és különböző borok használatára törekednek. A húsételekhez elsősorban rizsből készítenek köretet, de a burgonya minden változatát is alkalmazzák. A zöldfőzelékek készítési módját a francia és angol konyha módszerei jellemzik. A sós vízben főtt főzelékféléket nyers olvasztott vajjal tálalják megfelelően fűszerezve. A hazai termelésű salátafélék legnagyobb kultuszát az olasz konyhánál tapasztalhatjuk. Rengeteg friss zöldsalátájuk van az év minden szakában. Salátakészítésüknél a kiváló minőségű sassoolajat használják, de készítenek különféle dressingeket is, amelyek ízesítésénél a citrom- és grapefruitlé adja fő jellegét. Nagy előszeretettel alkalmazzák a kombinált salátákat, amelyeket aszpikban kocsonyázva és díszítve tálalnak.

Legkevésbé a tésztaféléik változatosak. A piskótatésztát citrom- vagy narancsízű vajkrémmel töltik és díszítik. Inkább a hideg és meleg krémeket szeretik étkezéseik befejezéseként. Sehol a világon nem olyan elterjedt a fagylaltgyártás, mint az olaszoknál. Gyümölcsfagylaltjaik egyedülállóak. Az étkezések szinte elképzelhetetlenek sajtok nélkül. Sajtjaikhoz külön gyümölcsöt vagy retekfélét is adnak.

Déligyümölcseik igen nagy választéka megtalálható majdnem minden étkezési formánál. Az étkezés feketekávéval fejeződik be. Az olasz eszpresszó - vagy krémkávé meghódította az egész világot, és különböző géptípusaikkal minden kávékedvelő ország vendéglátói üzleteiben találkozhatunk. Boraik minősége és mennyisége sorrendben a franciák után következik. Könnyű és nehéz boraikat, különösen a vörösborok sok változatát ízléses, fonott üvegekben teszik asztalaikra. Étvágygerjesztő italaik közül szinte utolérhetetlenek a világhírű Cinzanok. Az olasz konyha egyéni anyagaival, ízeivel, változatosságával világszerte előkelő helyet vívott ki magának. Az olaszok konyháikat jelentős idegenforgalmi vonzerőként becsülik, és így állandóan fejlesztik konyhatechnikájukat. Erről tanúskodik fejlett vendéglátóipari üzlethálózatuk és a világ minden részén megtalálható olasz éttermek.

Az étkezés vége felé a kenyeret tálalják, amely lepényszerű, és gőzön párolva készül. Szintén külön fogás a rézedényben felszolgált krizantémszirom ból és petrezselyemből készült mártás, amelyet rizsre öntve fogyasztanak. Étkezés közben gyakran emlegetik a fületlen kis porceláncsészét, amelyből meleg rizsbort isznak. Az étkezéseket esetenként üres forró levesekkel szokták befejezni. A kínai szakácsok az európai ételeket is bizonyos kínai jellegzetességgel készítik. Például a rántott csirkét többnyire főtt csirkéből készítik, a csirkét csak negyedekbe vágják, a combjait egyéb csirkeételekhez használják fel csont nélkül, a mellrészéből filét készítenek, és ezt rántják ki. A csontokat tyúkhúsleves készítésnél hasznosítják. A tálon sült sonka, tojással - ham and eggs - úgy készül, hogy tűzálló tálat kivajaznak, beleütik az egész tojásokat, és a tojássárgájába egy kevés vékonyra szeletelt sonkát tesznek, így sütik meg. Sok helyen kapható a Kínában is kedvelt virsli. Általában kisebb, mint nálunk világosabb színű, egyébként ízletes. Kínai mustárral fogyasztják, amely az angol mustárhoz hasonló: tormától csípős, de kevésbé kesernyés.

LEVESEK

Bolognai leves
Hozzávalók: 3 húsleveskocka, 10 dkg spagetti, 10 dkg reszelt sajt, 1 dl tejföl, 2 dkg vaj, 1 evőkanál liszt, 1 tojássárgája, só, törött bors.
Elkészítése: A leveskockákat 1 l vízben feloldjuk, és vajas rántással berántjuk. Megsózzuk, borsozzuk. A spagettit sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük. Elkeverjük a levessel, a tejfölben elkevert tojássárgájával, és reszelt sajttal tálaljuk.

Busecca alla casalinga (svájci olasz pacalleves házi módra)
Hozzávalók: Fél kg pacal, 20 dkg karotta, 1 fej zeller, 20 dkg póréhagyma, fél fej kelkáposzta, 1 fej hagyma, 50 g császárszalonna, 5 ek olívaolaj, 4 szem paradicsom, 2 dl száraz vörösbor, 8 deci erőleves, 1 tk kömény, rozmaring, bazsalikom, só, 1 luganiga (olasz kolbászféle), reszelt parmezán
Elkészítése: A pacalt felcsíkozom, a zöldségféléket pedig felaprítom. A felhevített olajon kiolvasztom a felkockázott szalonnát, a hagymát és a fokhagymát finomra vágom és a szalonnára dobom. Hozzáadom a zöldségeket, valamint az előfőzött pacalt. Lassú tűzön párolom. A paradicsomot kimagozom és hozzáadom. Felöntöm a borral és az erőlevessel, majd lassú tűzön lefedve mintegy fél óráig párolom. A végén hozzáadom az apróra vágott zöldfűszereket, valamint a köménymagot. A luganigát megsütöm, és szeletekre vágom. Tálalás előtt beleteszem a levesbe és megszórom parmezánnal.

Csirkegulyás sajttal
1 csirke (kb. 1 kg-os), 1 liter paradicsom ivólé, közepes nagyságú zellergumó, 10 dkg spagetti, 10 dkg reszelt parmezán sajt, 1 dl tejszín, 1-1 mokkáskanál törött fehér bors, bazsalikom, rozmaring, kakukkfű, 2 evőkanál olaj, ízlés szerint só.
A csirkét megtisztítom, és 12 darabra vágom. A húsdarabokat a felforrósított olajon, erős tűzön, mindkét oldalán átpirítom, majd felöntöm a paradicsomlével és még fél liter vízzel. Megsózom, hozzáteszem a fűszereket és fedő alatt félpuhára főzöm. A spagettit apróra tördelem, és a félig főtt csirkéhez teszem. Kis lángon, gyakori kevergetés mellett készre főzöm. Ha a leve idő előtt elfő, egy-két pohárnyi forró vízzel apránként pótolom.
Végül beleöntöm a tejszínt, jól elkeverem, és egyet forralok rajta. Közben a megtisztított zellert finom lyukú reszelőn lereszelem, és a reszelt sajttal együtt a levesestányérokba osztom, majd a tűzforró levest rámerem.
Elkészítési ideje: 60 perc

Csurgatott tojásleves
Hozzávalók négy személyre: 3 tojás, 3 kanál liszt vagy dara, 3 kanál reszelt parmezánlajt, hústekercsek
Elkészítése: Amikor a (hús)- leves kész, leszűrjük, majd egy merőkanálnyit leveszünk belőle, ezt kihűtjük. Eközben egy mély tálban összekeverünk (4 tányérnyi leveshez) 3 tojást, 3 kanál lisztet (esetleg finom darát), ugyanennyi reszelt parmezánt. (Fűszerezhetjük, ízlés szerint, kevéske szerecsendióval, ám ez nem okvetlenül szükséges.) Az egészet jól elkeverjük, majd hozzákeverjük a már kihűlt, merőkanálnyi levest.
Ezután a tál tartalmát lassan, állandó kavargatás közben belecsurgatjuk a forrásban lévő levesbe úgy, hogy a levesbetétből hosszú cafrangok formálódjanak. Végül belerakjuk a hústekercseket.

Hústekercsek

Hozzávalók: marhahússzeletek, zsír vagy olaj, bor, víz, vagy sűrített paradicsom erősen hígítva
Elkészítés: A húst hosszúkás, mintegy 8 cm hosszú, 4 cm széles darabokra vágjuk. Ezeket a csíkokat a következőképpen töltjük meg:
Sertéssült és sült csirke, füstölt sonka és sonkaszalonna maradékait összedolgozzuk egy darabka fokhagymával és majoránnával, megsózzuk, megborsozzuk, reszelt szerecsendiót adunk hozzá. Ehhez jön azonos mennyiségű, tejbe áztatott fehér kenyér, egy-két tojássárgája, reszelt parmezán sajt.
A hússzeletekbe belegöngyöljük a tölteléket (cérnával átkötve vagy fogpiszkálóval átszúrva), majd lapos cseréptálba tesszük, ahol már várja a zsír vagy az olaj. A megpirított tekercsek nyakon öntendők borral, majd ha ez elpárolgott, vizet, esetleg erősen hígítva sűrített paradicsomot töltünk rájuk, így puhára párolódnak.

Milánói Minestrone
Elkészítési idő: 95 perc

Hozzávalók (4 személyre): 2 szál sárgarépa, 1 zeller, 1 nagyobb burgonya, 15 dkg szárazbab, 15 dkg kelkáposzta, 1 fej vöröshagyma, 2 cikk fokhagyma, 50 dkg érett paradicsom, 10 dkg rizs, 3 ek. olívaolaj, só, bors, 3 ek. parmezánsajt (reszelve), 10 dkg húsos füstölt szalonna, 1 marék friss bazsalikomlevél, 1 csokor petrezselyem zöldje
Elkészítése:
1. A babot áztassuk be a főzés előtt 12 órával. A sárgarépát és a kelkáposztát vágjuk csíkokra, a burgonyát és a zellert apró kockákra. Finomra zúzzuk a fokhagymát és felaprózzuk a vöröshagymát. A rizst előzőleg mossuk meg és csöpögtessük le. A paradicsomokat tegyük forró vízbe, húzzuk le a héjukat, és szeleteljük fel. A szalonnát vágjuk apró kockákra.
2. Az olajat melegítsük fel, a szalonnát és a zöldségféléket pirítsuk meg benne, majd tegyük hozzá a rizst és azt is pirítsuk meg, végül dobjuk rá az apróra metélt bazsalikomot és petrezselyemzöldet.
3. Egy mélyebb lábosban tegyük fel főni a babot, a répát, a kelkáposztát és a burgonyát, majd ha már félig puha, adjuk hozzá a rizses keveréket. Főzzük lassú tűzön még fél órán át. Végül ízesítsük borssal, sóval, tálaláskor szórjunk a forró levesbe reszelt parmezánt.

Milánói pacalleves
Hozzávalók: 1 kg pacal, 5 dkg szalonna, 25 dkg fehérbab, 6 dkg vaj, l sárgarépa, 1 csokor vágott petrezselyem, 1 zeller, 1 fej hagyma, 1 kk sűrített paradicsom, őrölt bors, só, zsálya, parmezánsajt, 1 húsleveskocka
Elkészítése: A babot előző nap beáztatom, másnap puhára főzöm és leszűrve félreteszem. A vajon üvegesre pirítom az apróra vágott hagymát és szalonnát, majd rádobom a megtisztított, jól megmosott pacalt és zsírjára pirítom. Beleteszem a felkarikázott sárgarépát, hasábokra vágott zellert, a finomra vágott zsályát. Felöntöm 6 dl vízzel, beleteszem a leveskockát és a paradicsompürét. Fedő alatt lassú tűzön puhára párolom. A vége felé beleteszem a babot, még kb. negyed óráig párolom, utánsózom. Tálalásnál reszelt parmezánt és frissen őrölt borsot szórok rá és puha kenyeret kínálok mellé.

Minestrone 1.
Leves firenzei módra
Hozzávalók: 10 dkg halványítózeller-szár, 1 fej vöröshagyma, 1 szál póréhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 zöldpaprika, 4 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 10 dkg burgonya, 1 fej káposzta, 10 dkg hámozott, előfőzött konzerv paradicsom, 10 dkg előfőzött nagy szemű fehérbab, 10 dkg cukkíni, 4 evőkanál olaj, 1.5 dl víz vagy erőleves, só, bors, bazsalikom, tálaláshoz parmezán sajt
A felaprított hagymát, fokhagymát, felkarikázott pórét és zellerszárat az olajon 5 percig üvegesre pároljuk, és egy picit megsózzuk. Ezután hozzáadjuk a felkarikázott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, kockára vágott burgonyát, káposztát, konzerv paradicsomot és a babot. A levest felöntjük a vízzel vagy erőlevessel, egy kicsit megsózzuk, borsozzuk. A levest készre főzzük 20-25 perc alatt. Az utolsó tíz percre hozzáadjuk a felkockázott cukkínit is.
A levest bazsalikommal is fűszerezhetjük ízlés szerint, valamint tálaláskor reszelt parmezánnal szórhatjuk meg a tetejét.

Minestrone 2.
Hozzávalók: 2 l marhahúsleves leszűrve, 20–20 dkg sárgarépa és petrezselyemgyökér, 50 dkg zöldborsó, 20 dkg zöldbab, egy marék cérnametélt, 1 dl tejföl, 1 tojássárgája, 10 dkg reszelt sajt
Elkészítése: A leszűrt kész húslevesben megfőzzük a nyers zöldségeket, a sárgarépát, a petrezselyemgyökeret kockára vágva, a zöldborsót kifejtve és zöldbabot hüvelyknyire feldarabolva. Tálalás előtt beleöntjük a tejföllel simára kevert tojássárgáját, és beletesszük, az előre megfőzött cérnametéltet. A tányérokban meghintjük a levest reszelt sajttal.

Nápolyi Minestrone
Hozzávalók: 10 dkg szalonna, 1 evőkanál olaj, 1 póréhagyma, 1 kg vegyes zöldség, 3 húsleveskocka, 1 babérlevél, 1 gerezd fokhagyma, kakukkfű, bazsalikom, rozmaring, 10 dkg szarvacskatészta, 1 csokor petrezselyem, 10 dkg sajt, só
Elkészítés: Az apróra kockázott szalonnát kisütjük, egy evőkanál olajat öntünk rá, és a megtisztított, karikákra vágott póréhagymát megfonnyasztjuk benne. A megtisztított zöldségféléket feldaraboljuk, és a burgonya kivételével a póréhagymához adjuk. Néhány percig kevergetve pároljuk, majd 1, 5 liter vízzel felöntjük. A leveskockákat belemorzsoljuk, a babérlevéllel, a fokhagymával, a kakukkfűvel, a bazsalikommal, a rozmaringgal, sóval, borssal is ízesítjük, végül lassú tűzön félpuhára főzzük. Ekkor kerül bele a kockákra vágott burgonya. Ha már az is félig megpuhult, a szarvacskatésztát többször is megkeverve kétszer

főzzük, és a zöldséghez adjuk. A tetejét finomra vágott petrezselyemmel díszítjük. A sajtot tálaláskor mindenki magának szórja a tetejére.

Olasz bableves.
Hozzávalók: 30 dkg tarkabab, 15 dkg füstölt hús nyers, petrezselyem, 10 dkg szalonna darálva, 20 dkg vegyes zöldség 15 dkg metélt tészta, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 késhegyi pirospaprika, törött bors.
Elkészítése: A babot előző este beáztatjuk. Másnap feltesszük főni a zöldségekkel és a szeletekre vágott füstölt hússal. Hozzáadjuk a hagymát, fokhagymát, szalonnát, sót, és bőven fűszerezzük törött borssal, majd puhára főzzük. A tésztát belefőzzük. Meghintjük pirospaprikával, és tálaljuk.

Olasz paradicsomleves
Hozzávalók 4 személyre: 1 vastag szelet (50 dkg) rostélyos, 1 csomó leveszöldség, 75 dkg paradicsom, 15 dkg mozzarella sajt, 4 szelet franciakenyér. 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál fokhagymás vaj, 1 csokor bazsalikom, 2 evőkanál olaj, só, fehér bors, cayenne-i bors, 6 szem bors
Elkészítése: A leveszöldséget megtisztítjuk, megmossuk. és nagyobb darabokra vágjuk. A megmosott húst megtöröljük. a megtisztított vöröshagymát félbevágjuk. A húst. majd a zöldségeket megforrósított olajon megpirítjuk, és felöntjük 1,5 l vízzel. Sóval és szemes borssal ízesítve felforraljuk. majd hozzáadjuk a felnegyedelt paradicsomot. Fedő alatt. közepes tűzön kb. 1 órát főzzük. A kenyérszeleteket megkenjük fokhagymás vajjal, és ráfektetjük a felszeletelt mozzarellát. Sóval. fehér és cayenne-i borssal ízesítjük. A levest leszűrjük, és ha szükséges, utánízesítjük. Beletesszük a csíkokra vágott bazsalikomot. A kenyérszeleteket előmelegített grillsütőbe toljuk, és kb. 2 percig pirítjuk. A levest a forró sajtos pirítóssal kínáljuk.
Elkészítési idő kb. 1 1/2 óra.

Olasz rizsleves.
Hozzávalók: 50 dkg marhahús, 15 dkg rizs, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 10 dkg sárgarépa, fehérrépa, karalábé, káposzta, kelkáposzta, zeller, bab, szárnyas máj, zúza, só, bors, reszelt sajt, 5 dkg vaj, szerecsendió, zöldpetrezselyem.
Elkészítése: A marhahúst 1 l vízben feltesszük főni, ha félig megpuhult hozzátesszük a vajon pirított rizst és az ugyancsak vajban pirított zöldségeket, meg a zúzát, májat. Sózzuk, borsozzuk, szerecsendióval fűszerezzük, megszórjuk zöld petrezselyemmel, és készre főzzük. Reszelt sajttal tálaljuk.

Olasz spagetti-leves
Hozzávalók: 2 db közepes burgonya, 2 db kemény paradicsom, 2 fej hagyma, 2-3 sárgarépa, 1 gerezd fokhagyma, 15 dkg spagetti, 10 dkg parmezán, 1 csokor petrezselyem, 1 teáskanál só, csipetnyi cukor, 1 kávéskanál olasz fűszerkeverék, csipetnyi curry, 1 kávéskanál olaj
Elkészítés: A megtisztított és felaprított burgonyát, hagymát és sárgarépát olajon megpároljuk, majd kb. 1 1/2 l vízzel felengedjük, és az ízesítőkkel együtt főzzük. Amikor félig elkészült (kb. 10 perc), belekeverjük a lehámozott, felszeletelt paradicsomot, az apróra vágott fokhagymát és spagettit. Puhára főzzük, így egy majdnem sűrű, főzelékhez hasonló ételt kapunk. Tetszés szerint hígítható. Tálaláskor bőven megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel és reszelt sajttal.

Olasz zöldségleves 1. (Minestra).
Hozzávalók: 30 dkg sertéscsont, 20 dkg sárgarépa, 15 dkg fehérrépa, 12 dkg kelkáposzta, 10 dkg burgonya, 10 dkg karalábé, 10 dkg zeller, 4 dkg zsír, 2 dkg só, 3 dkg paradicsompüré, 1 csomó petrezselyemzöld, 5 dkg spagetti, 5 dkg reszelt sajt, 5 dkg füstölt szalonna.
Elkészítése: A csontot 5 dkg sárgarépával, 5 dkg fehérrépával, 1,5 l sós vízben 2 órán át, főzzük. A megtisztított zöldséget, kelkáposztát, burgonyát, zellert, karalábét metéltre vágjuk, és zsírban megpároljuk. A füstölt szalonnát kockára vágjuk, megpirítjuk a paradicsompürével. A csontlevest leszűrjük, beletesszük a párolt zöldségeket, a pirított szalonnát, spagettit, és 20 percig forraljuk. A reszelt sajtot a tányérokba tálalt levesbe tesszük.

Olasz zöldségleves 2. (Minestrone).
Hozzávalók: 1 l csontlé, 20 dkg szárazbab, 10 dkg nyer sonka, 10 dkg káposzta, 10 dkg parajlevél, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg fehérrépa, 1 csomag petrezselyem 10 dkg zeller, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg burgonya, 5 dkg vöröshagyma, 10 dkg zöldbab, 3 db paradicsom, 1 db zöldpaprika, 10 dkg száraz tészta, 5 dkg parmezán sajt, só, törött bors.
Elkészítése: Az apróra vágott sonkát megpirítjuk, hozzáadjuk a feldarabolt zellert, sárgarépát, hagymát, burgonyát. A babot sós vízben puhára főzzük és hozzáadjuk a

zöldségfélékhez. A felszeletelt káposztát, fehérrépát, parajt, is megpirítjuk, majd zúzott fokhagymával, paradicsommal, paprikával, zöldbabbal, együtt a csontlével, sózva, megborsozva puhára főzzük. Belefőzzük a tésztát, és közvetlen tálalás előtt belekeverjük a reszelt sajtot.

Olasz zöldségleves 3.
Hozzávalók négy személyre: 3 erőleveskocka, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 10 dkg karalábé, 10 dkg kelkáposzta, 10 dkg zeller (gumó), 10 dkg burgonya, 5-6 szál petrezselyem, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 evőkanál zsír, 4 dkg füstölt szalonna, 5 dkg spagetti, 5 dkg reszelt sajt
Elkészítése: A leveskockákat főzd fel 2 liter vízben. A megtisztított zöldségeket vágd metéltre (rövid szálakra), és kevés zsíron párold meg. Süsd ki az apró kockákra vágott szalonna zsírját, s azon kicsit pirítsd a paradicsompürét, majd add hozzá a levest, s tedd bele a zöldségeket. Ha felforrt, dobd bele a spagettit, s lassan forrald, míg a tészta meg nem fő. A tányérokba kitálalt levesbe szórj reszelt sajtot.

Olasz zöldségleves egyszerűen
Hozzávalók: 2 szál sárgarépa, 1/2 kis fej kelkáposzta, 1 karalábé, 1 szál fehérrépa, 2 burgonya, 1 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 liter paradicsom-ivólé, 2 dl húsleves kocka, rozmaring
Elkészítése: Olajon üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát, majd hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a megtisztított, vékony csíkokra metélt zöldséget is. Beletesszük a kisebb cikkelyekre darabolt kelt és a kockára vágott karalábét. Sóval, borssal, rozmaringgal fűszerezzük, és felöntjük paradicsomlével. Fedő alatt 30 percig főzzük, majd hozzáadjuk a felkarikázott burgonyát. Puhára főzzük, és tálaljuk.

Olasz zöldségleves Tortellinivel
Hozzávalók 4 személyre: 1 kg csontos marhalábszár, 25 dkg tortellini, 20 dkg sárgarépa, 1 kis fej (kb. 50 dkg) kelkáposzta, 1 1/2 l zöldség-erőleves (kockából is készülhet), 2 evőkanál olaj, 1 csokor metélőhagyma, só, bors
Elkészítése: A marhalábszárat megmossuk, megtöröljük, kicsontozzuk. A húst kockákra vágjuk. Nagyobb lábosban megforrósítjuk az olajat, majd megpirítjuk a húst és a csontot is. Felöntjük a levessel, és fedő alatt, kis lángon 20 percig főzzük. A csontot kivesszük, és a levesbe beletesszük a tortellinit. További kb. 20 percig főzzük. A kelkáposztát megtisztítjuk, megmossuk, és csíkokra metéljük. A megtisztított, megmosott sárgarépát kockákra vágjuk. Mindkét zöldségfélét a levesbe tesszük, majd további 20 percig főzzük. A húsos-zöldséges levest frissen vágott metélőhagymával megszórva tálaljuk.
Ötletünk: A gyűrű alakú tortellini olasz tésztakülönlegesség, hazánkban fagyasztva, száraztészta vagy fél készétel formájában kapható. Tölteléke lehet darált hús, sonkakrém, parajkrém, reszelt sajt juh- vagy tehéntúró. A levest gazdagíthatjuk más zöldségfélékkel, például zellerrel, fehérrépával, karalábéval, póréhagymával, (mirelit) zöldborsóval is. Az étel olaszos jellegét a fűszerezéssel fokozhatjuk.
Elkészítési idő kb. 1 1/4 óra

Páviai tojásos leves
Hozzávalók: 1 l húsleves, 8 tojás, 50 dkg vegyes zöldség, 4 szelet barna kenyér, vaj, só, bors
Elkészítés: A zöldségféléket (sárgarépa, gyökér, karalábé, zeller, bab, kelbimbó, zöldborsó, spárga) megtisztítjuk, megmossuk, amelyiket szükséges felaprózzuk, és puhára főzzük a húslevesben, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Sűrű zöldséglevest kapunk. Kevés vajon tükörtojásokat sütünk a 8 tojásból, minden kenyérszeletre 2-2 tojást csúsztatunk, megszórjuk frissen őrölt borssal. A levest előmelegített mélytányérba szedjük, tetejébe 1-1 szelet tojásos kenyeret helyezünk. Reszelt sajtot kínálunk hozzá.

Rizs-minestra
Hozzávalók: 15 dkg rizs, 4 dkg vaj, 1 petrezselyemgyökér, kevés fejes vagy kelkáposzta, 1 liter húsleves (2 leveskockából), reszelt parmezán sajt, 1 fej vöröshagyma, 2 db sárgarépa
Elkészítése: A megtisztított, felszeletelt hagymát vajban aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk a megtisztított, apróra vágott zöldséget, a laskára vágott káposztát, megpároljuk, beletesszük, s éppen csak megpirítjuk a rizst, felöntjük a liternyi húslevessel, s addig forraljuk, míg megpuhul. Tálaláskor megszórjuk parmezánnal.

Sajtos ravioli húslevesben
Hozzávalók: 30 dkg liszt, 4 tojás, 20 dkg sajt, 7 dkg parmezán, szerecsendió, 1, 5 l húsleves, só
Elkészítés: A lágy sajtot simára kidolgozzuk a reszelt sajttal és egy egész tojással. Csipetnyi szerecsendióval ízesíthetjük. A lisztből és 3 egész tojásból kevés vízzel és sóval közepes

keménységű, rugalmas tésztát gyúrunk, cipót formálunk belőle, és vékonyra kinyújtjuk. Tenyérnyi széles csíkokra vágjuk, egyik oldalára, 4-5 cm távolságra egy-egy kiskanál sajtkrémet halmozunk, a másik felét ráhatjuk, széleit megvizezzük, jól lenyomkodjuk. Ha levegő marad benne, főzés közben kipukkad. Derelyevágóval felvagdaljuk és belefőzzük a lassú forrásban lévő kész húslevesbe. Tálaláskor a leves tetejét meghintjük finomra vágott petrezselyemmel. Reszelt sajtot kínálhatunk mellé.

Szárd leves

Hozzávalók: 1 l forró húsleves, pirítós kenyér, 20 dkg trappista sajt, petrezselyemzöld, szerecsendió, bors, 6 dkg parmezán sajt.
Elkészítése: Magas szűk cserépfazékba rétegesen lerakjuk nyersanyagokat a következő módon, egy réteg, pirítóst sajtszeletekkel beborítunk, finomra vágott petrezselyemzölddel, reszelt szerecsendióval és borssal megszórjuk, merünk rá a húslevesből, ezután hasonló módon tovább folytatjuk a rétegezést. A legfelső tetejére reszelt parmezánt hintünk, forró sütőbe tesszük, amíg a sajt megolvad, a rétegek között és a tetejére szép piros kéreg sül. Italajánlatunk: könnyű rosé.

Trieszti sajtleves

Elkészítése: Sertéslapockát ledaráljuk tejben áztatott zsemlével. Tojással összedolgozzuk.
Ízesítés: só, bors, szerecsendió, bazsalikom. Apró gombócokat formázunk, húslevesben kifőzzük, majd leszűrjük.
Világos vajas rántást készítünk, a gombócok főzőlevével felöntjük. Fehérborral, szerecsendióval ízesítjük, tejszínnel dúsítjuk. Reszelt sajtot szórunk bele és kiforraljuk.
A gombócokat nem tesszük a levesbe, a tányérban merjük rájuk a levest

HÚSÉTELEK

Abruzzói sertéssült
Hozzávalók: 70 dkg sertéshús szeletelve, 1 gerezd fokhagyma, egy csípet borsmentalevél, köménymag, só, bors, 1 pohár száraz fehérbor, 1dl olaj.
Elkészítése: Az olajat felforrósítjuk, beletesszük a fokhagymát, borsmentalevelez, köménymagot, és ráöntjük a bort. Megvárjuk, amíg a bor elpárolod, és ekkor beletesszük a megsózott, borsozott hússzeleteket, és mindkét oldalát pirosra sütjük.

Bélszínszeletek Medici módra
Hozzávalók: 80 dkg tisztított bélszín, 2 dkg só, 1 g törött bors, 12 dkg zsír, 2 dkg szarvasgomba, 3 dl Choron mártás, 5 db zsemle.
Elkészítése: A jól letisztított, lehártyázott közép bélszínrészt tíz, egyenlő nagyságú darabokra vágjuk, tenyerünkkel kissé lelapítjuk, megsózzuk és borsozzuk, 5 db meghámozott zsemléből 10 db 1-2 cm magas és 4 cm átmérőjű kerek szeleteket szúrunk ki, és zsírban megpirítjuk mindkét oldalán. A zsírt serpenyőben nyílt lángra tesszük, és a hússzeleteket hirtelen mindkét oldalukon pirosra sütjük, ügyelve arra, hogy amint véres lé szivárog belőlük, rögtön kivegyük a zsírból. Tálalásnál egy hosszú tál közepére helyezzük a 10 db pirított zsemleszeleteket, majd jó sűrű Choron mártással leöntjük, és a mártás tetejére 1-1 szarvasgombaszeleteket teszünk. A tál két oldalát apróbbra kiszúrt és zsírban szép pirosra sült burgonyát teszünk.

Choron mártás

Hozzávalók; 5 db tojás sárgája, 2,5 dkg hagyma, 1,5 dkg tárkonylevél, 1 db babérlevél, 3 g törött bors, 2,5 dkg Worcester, 1 dl fehérbor, 30 dkg vaj, 1 dkg só, 0,5 g Cayenne bors, fél citrom, 2,5 g tárkonyecet, 1,5 dl tejszín 5 dkg paradicsompüré.
Elkészítése: Apróra vágott hagymát, a babérlevelet, a megmosott és apróra vágott tárkonyból 0,5 dkg-ot, a törött borsot, egy kevés citrom héját tárkonyecettel és fehérborral fedő alatt addig főzzük, amíg a leve majdnem elforrt. Ekkor szűrőruhán átszűrjük egy vastag aljú gyorsforralóba, hozzáadjuk a tojás sárgákat, a tejszínt, megsózzuk és a tűzhely szélén lassú egyenletes hőmérsékleten habverővel folyton keverve, sűrű habszerű mártássá verjük fel. Ezután levesszük a tűzhelyről, és szitán állandó keverés közben hozzáadjuk a már előzőleg felolvasztott és melegen tartott vajat. Végül citromlével, Cayenne borssal, Worcesterrel ízesítjük és a megmaradt 1 dkg megmosott, és apróra vágott tárkonylevelet hozzákeverjük. Tálalás előtt habverővel hozzá keverjük a paradicsompürét.

Bélszínszeletek Rossini módra
Hozzávalók: 80 dkg tisztított bálszín, 3 dkg só, 1 g törött bors, 15 dkg zsír, 20 dkg libamáj, 20 dkg gomba, 5 db zsemle, 2 dkg liszt, 5 dl madeira mártás.
Elkészítése: A jól letisztított, lehártyázott közép bélszínrészt tíz, egyenlő nagyságú darabra vágjuk, tenyerünkkel kissé lelapítjuk, megsózzuk és borsozzuk. A libamájat tíz egyenlőszeletekre vágjuk, tenyerünkkel kissé meglapítjuk, megsózzuk mindkét oldalát lisztbe, mártjuk. Tíz darab gombának levágjuk a szárát, megmossuk, megszárítva sózzuk és lisztezzük, 5 db meghámozott zsemléből 10 db 1-2 cm magas és 4 cm átmérőjű kerek szeleteket szúrunk ki, és zsírban megpirítjuk mindkét oldalán. Utána megsütjük a libamájat és a gombafejeket, egy kis lábasba tesszük, majd ráöntünk kevés madeira mártást, és melegen tartjuk. A zsírt serpenyőben nyílt lángra tesszük, és a hússzeleteket hirtelen mid két oldalukon pirosra sütjük, ügyelve arra, hogy amint véres lé szivárog belőlük, rögtön kivegyük a zsírból. Következőképpen tálaljuk: a tál oldalára bőven teszünk szalmaburgonyát, hosszában egymás mellé rakjuk a zsemleszeleteket, erre teszünk rá a félig sült hússzeleteket, utána ráhelyezzük a libamáj szeletkéket és legfelül a gombafejeket. Kevés madeira mártással leöntjük és külön csészében is adunk a mártásból. A gombafejek tetejére egy-egy vékony szeletke szarvasgombát is tehetünk.

Borjú- vagy tehénpacal (római recept)
Hozzávalók: Borjú- vagy tehénpacal, 1 fej hagyma, 1 sárgarépa, zeller, petrezselyem, 1 borsmentalevél, frissen reszelt parmezán
Elkészítése: A pacalt legalább hat órán át kell főzni, ennek során, akár a leveshúshoz, egy sárgarépát, egy hagymát, zellert és petrezselymet adunk hozzá. A puhára főtt trippát ujjnyi széles, 3-5 cm hosszú csíkokra vágjuk, majd az umido (vagy a stufatino) levével még jó félórát tovább pároljuk. Mire a lé szépen magába szívta az összes ízt és zamatot, a trippa készen van.

Casanova pecsenye
Hozzávalók: 50 dkg sült malac, 30 dkg narancs, 10 dkg mogyoró, 10 dkg aszalt szilva, 5 dkg datolya, 1 evőkanál liszt, 2 dl száraz fehérbor, 2 kiskanál szójamártás
Elkészítés: A hússütéshez használt tepsit nyílt lángra tesszük, és a lisztet a benne összegyűlt zsíron állandóan kevergetve megpirítjuk. A borral és egy narancs kicsavart levével fölengedjük, szójamártással ízesítjük. Mártás sűrűségűvé forraljuk, átszűrjük, és a lehártyázott narancscikkeket, a mogyorót, a kimagozott datolyát és az előzőleg a teában megáztatott aszalt szilvát belerakjuk. A fölmelegített húsdarabkákat tányérokra rakjuk, a gyümölcsragut ráöntjük, burgonyafánkkal körítjük.

Fekete tőkehalszeletek almaborban
Hozzávalók: 4 szelet fekete tőkehal, 2 dl tej, 5 evőkanál liszt, szerecsendió, só, bors, 2 evőkanál margarin, 6 gyöngyhagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl almabor, 5 evőkanál tejföl, tárkony, petrezselyem
Elkészítés: A halszeleteket egymás után forgassuk meg a tejben, majd a szerecsendióval, sóval, borssal elkevert lisztben. A hagymával és az apróra vágott fokhagymával közepes tűzön 3 perc alatt süssük át mindkét oldalán. Az almabor felével öntözzük meg. Fedjük le, és még két percig süssük mind a két oldalát. Tartsuk melegen. Melegítsük meg a serpenyőben a maradék almabort és a tejfölt. Sózzuk, borsozzuk. A tőkehalra öntsük rá a felaprított fűszernövényekkel megszórt szószt.

Firenzei húslepény
Hozzávalók 16 szelethez: 1.5 kg darált hús (sertés és marha vegyesen), 2 szikkadt zsemle, 3 tojás, 2 fej vöröshagyma, 30 dkg paradicsom, 1-1 zöld, sárga és piros húsú paprika, 15 dkg mozzarella (esetleg gouda) sajt, só, cayenne-i bors, fehér bors, édesnemes pirospaprika, chilipaprika, a díszítéshez bazsalikom, a forma kikenéséhez margarin
Elkészítés: A zsemléket hideg vízbe áztatjuk. A megtisztított hagymát és zöldpaprikát apró kockákra vágjuk. A vegyes darált húst összegyúrjuk a kinyomkodott zsemlével, a tojással, hagymával és zöldpaprikával. Sóval, fehér és cayenne-i borssal, piros- és chilipaprikával fűszerezzük. A húsmasszát margarinnal kikent tepsibe simítjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, és 225 fokon (gáztűzhelynél 4-es fokozaton), kb. 15 percig, majd 175 fokon további 25-30 percig sütjük. Közben a megmosott paradicsomot, és a lecsöpögtetett mozzarella sajtot, felszeleteljük. A húst kivesszük a sütőből, beborítjuk a paradicsom- és sajtszeletekkel. Visszatoljuk a sütőbe, majd további 5-10 percig sütjük. Hosszúkás szeletekre vagy kockákra vágva, friss bazsalikomlevelekkel díszítve kínáljuk. Hidegen, melegen egyaránt finom. Könnyű vörösbor illik hozzá.
Elkészítési idő kb. 46 perc.

Firenzei sertésborda
Hozzávalók: 8 szelet sertésborda, 1 kg paraj, só, zsír, 5dkg vaj, törött bors, reszelt sajt.
A mártáshoz: 2 dl tej, 2 dkg liszt, 2 dkg vaj, 5 dkg reszelt sajt, 1 dl tejföl, 1 tojássárgája.
Elkészítése: A parajt vízben megfőzzük, lecsurgatjuk, és finomra vágjuk. A sertésbordákat ki csontozzuk, kiverjük, sózzuk, és egy kevés zsírban ropogósra sütjük. A pecsenye levével és a vajjal keverjük össze a parajt, törött borssal ízesítjük, és egy mély tűzálló tálba terítjük. Ráfektetjük a hússzeleteket, és ráöntjük a következő mártást: a lisztet a vajjal és a sós tejjel sűrűre főzzük, majd a tűzről levéve, simára keverjük benne a reszelt sajtot, a tejfölt és a tojássárgáját. A mártás tetejét meghintjük reszelt sajttal, és a sütőben kb. 10 percig sütjük.

Florentin pacal (Trippa alla Fiorentina)
Hozzávalók: 1 kg előfőzött pacal, 2 fej hagyma, 2 kanál olívaolaj, 2 gerezd fokhagyma, fél kg paradicsom, frissen reszelt parmezán, 2 fiatal zeller, 1 pohár bor, 1 karotta, 1 csomó zellerzöld, 1 csomó bazsalikom, só, frissen őrölt bors
Elkészítése: A pacalt felcsíkozom. Finomra vágom a tisztított zellert, karottát, hagymát és fokhagymát. A paradicsomot lehéjazom és felkockázom. Egy nagy fazékban felforrósítom az olajat, az apróra vágott hagymát zsíron megpirítom, rászórom a paprikát, hozzáadom a sűrített paradicsomot, a bort és még egy pohárnyi vizet. Beleteszem a pacalt, és kb. fél óráig párolom (fedetlenül). Egy római tálba teszem, megszórom a sajttal, a morzsával, rámorzsolom a vajdarabkákat, és a sütőben szép pirosra sütöm.

Gyöngytyúk fehérborban
Hozzávalók: 1 gyöngytyúk, 5 dkg vaj, 1 sárgarépa, 1 pohár fehérbor, 10 dkg szalonna
Elkészítés: A megtisztított állatot megsózzuk, mellét megtűzdeljük füstölt szalonnával. Megforrósítjuk a zsiradékot, megforgatjuk rajta a gyöngytyúkot, mellédobjuk a megtisztított hosszában négyrét vágott répát, és a borral lassú tűzön jó puhára pároljuk. Ezután tűzálló tálra rakjuk, rászűrjük a levét, és a sütőben, felső lángon, a pecsenyelevével öntözgetve szép pirosra sütjük.

Halrudacskák tárkonyos zöldbabsalátával.
Hozzávalók: 240 ml majonéz, 40 dkg tengeri hal, 1 db burgonya, 10 dkg parmezán sajt, 10 dkg liszt, 2 db tojás, olaj (a sütéshez), 80 dkg ceruzabab, 2 db lilahagyma, 2 db piros húsú paprika, 3-4 szál friss tárkony, 1 teáskanál tárkonyecet, ételízesítő.
Elkészítése: A halszeleteket ujjnyi vastagságú rudacskára vágjuk, és ételízesítővel meghintjük. A reszelt burgonyából, sajtból, lisztből, tojásból, kevés vízből és parányi sóból sűrű masszát készítünk. A lisztbe forgatott halrudacskákat a masszába mártjuk, és bő forró olajban hirtelen aranysárgára sütjük. A majdnem puhára főzött zöldbabot, lehűtjük és lecsöpögtetjük, a majonézzel, az egyformára vágott lilahagymával, paprikával, tárkonnyal és tárkonyecettel lazán összekeverjük.
Tálaláskor a halrudacskákat a tárkonyos zöldbabsalátával körítjük, és citrommal díszítjük.

Invortini
Elkészítése: Petrezselyemzöldet, fokhagymát, füstölt szalonnát, sajtot összedarálunk. A karajszeleteket felszúrjuk, megtöltjük, hústűvel összetűzzük. Sózzuk, borsozzuk, lisztben megforgatjuk, és olajban pirosra sütjük. A visszamaradt olajban szalonnát, fokhagymát, vöröshagymát pirítunk. Beleteszünk apróra kockázott paradicsomot (vagy pürét használunk), sózzuk, borsozzuk. Vörös borral felöntjük, és a megsütött húst benne megpároljuk. Szélesmetélttel kínáljuk.

Májas hústekercs zsályás töltelékkel
60 dk marha comb, 15 marhamáj, 12 szelet pármai sonka, 1 ek. paradicsompüré, 2, 5 dl száraz fehérbor, 4 ek reszelt parmezánsajt, 1hagyma, 2 gerezd foghagyma, 2-3 ek. olaj, 1/2 csokor petrezselyemzöld, kakukkfű, 1 ág rozmaring, 8 zsályalevél, só, bors
3 zsályalevelet félreteszünk, a többit a megmosott fűszernövényekkel együtt felaprítjuk, 1 teáskanál zöldfűszert félreteszünk, a többi összekeverjük a kockára vágott hagymával, zúzott fokhagymával. A megmosott marhamájat csíkokra vágjuk. A hússzeleteket kiveregetjük, besózzuk, megkenjük a zöldfűszeres keverékkel.
Ráfektetünk 2-2 szelet sonkát, majd középen kettévágjuk. Beboritjuk a májcsikokkal és összetekerjük. Fogvájóval összetűzzük.
Serpenyőben megforrósítjuk az olajat, és a hústekercseket körös-körül megpirítjuk. Paradicsompürével ízesítjük, majd felöntjük a húslevessel és a borral. Hozzáadjuk a félretett zsályaleveleket, és fedő alatt 15 percig pároljuk. A félretett zöldfűszerekkel gazdagon meghintve tálaljuk. Az olaszok elsősorban borjúcombból és májból készítik.
(50 perc)

Milánói, az olasz konyha kedvelőinek.
Hozzávalók (4 személyes adag): 40-50 dkg darált hús (sertés, pulyka-szerintem ez a jobb), 1 nagy fej vöröshagyma, 2-3 evőkanál sűrített paradicsom, füstölt szalonna, sajt, (a füstölt a jobb - trappista), ízlés szerint: borsikafű, só, csili paprika, piros paprika,
Elkészítés: A vékony csíkokra vágott szalonnát kisütjük, de ne legyen megpirítva, és annyi legyen a kisült szalonna zsírja, amennyit a hagyma felvesz. A vöröshagymát vékony csíkokra vágjuk, majd üvegesre pirítjuk a kisült zsíron. Fűszerezzük, majd beletesszük a sűrített paradicsomot, felöntjük vízzel. A hús következik.
Jól összekeverjük. A víz annyi legyen, hogy éppen ellepje. Amint felforrt fedő alatt addig főzzük, amíg meg nem puhult. Vigyázzunk a víz mennyiségével, hogy ne legyen nagyon híg, ha elkészült. Spagettivel tálaljuk, szórjuk meg bőségesen füstölt sajttal
Fűszerként adhatunk hozzá még, majoránnát VAGY gyömbért is. A szalonnát nem kell kiszedni, ha szeretitek. Szalonna helyett jó más zsiradék is (pl. vaj, zsír, olaj, stb.).

Milánói gombóc
Kicsit macerás, de nagyon finom.
40 dkg daráltHúst, olajon, apróra vágott hagymával megpirítok, majd ízesítem. (bors, só, foghagyma, stb.) Az előre megpárolt rizzsel összekeverem. Ezt nem tudom, hogy mennyi, attól függ, hogy szereted-e a rizst. De legalább egy tojást belekeversz. Ez után egész apró gombócokat készítesz, és nem kifőzöd, hanem olajon megsütöd. Közben paradicsomlét hagymával és zellerrel főzöl. Persze tésztát (makarónit vagy spagettit kifőzöl). Ha kisütötted az apró gombócokat, beleteszed a paradicsomszószba, és megrottyantod. Tálaláskor a kifőtt tésztára teszed a gombócot és a paradicsom szószt.
Majd reszelt sajttal megszórod.

Milánói polpetti
Hozzávalók: 1 kg sertéshús, 20 dkg reszelt sajt, 20 dkg füstölt szalonna, 2 tojás, só, törött bors, liszt zsemlemorzsa, kapribogyó, 1 kiskanál pirospaprika, 2 dl tejföl, olaj, reszelt hagyma, 1 dl bor.

Elkészítése: A hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, teszünk rá 2 szelet vékony szalonna szeletet, majd ujjnyi vastagon beterítjük reszelt sajttal. Széleit mindkét oldalról felhajtjuk lisztben, tojásban, morzsában, megforgatjuk, majd olajban takaréklángon lassan átsütjük. A pecsenyezsír zömét leöntjük, a maradékban megpárolunk 1 kanál reszelt hagymát, rátesszük a pirospaprikát, felöntjük 1 dl vizes borral, és jól felforraljuk. Hozzákeverünk 1 evőkanál apróra vágott kapribogyót, 2 pohár tejfölt és forrón, párolt rizzsel tálaljuk.

Milánói rakott felsál
Hozzávalók: 60 dkg felsál, 20 dkg makaróni, 20 dkg sajt, 10 dkg gomba, 10 dkg vaj, törött bors, só.
Elkészítése: A húst egy kevés ideig vízben főzzük, kivesszük, és kisújnyi vastag szeletekre vágjuk. A húslében megfőzzük a makarónit, leszűrjük, majd vajjal kikent tűzálló tálba egy vékony réteget terítünk belőle. Meghintjük reszelt sajttal, kis vajdarabkákat teszünk rá, majd egy sor húsmetéltet. Sózzuk, borsozzuk, és meghintjük apróra vágott gombával. Ismét makaróni-réteg következik, majd az előbbi módon váltogatva rakjuk az anyagot, úgy, hogy az utolsó réteg makaróni legyen. Megszórjuk reszelt sajttal, és megötözzük olvasztott vajjal. Sütőben, kis lángon, jól átsütjük.

Milánói szívszeletek
Hozzávalók: 75 dkg sertésszív, 30 dkg vegyes zöldség, bors, fokhagyma, olaj, 20 dkg hagyma, 15 dkg szalonna, 1 kanál paradicsompüré, 5 dkg sajt, 3 dkg vaj, 1 dl fehérbor.
Elkészítése: A kockára vágott szalonnát kiolvasztjuk, és megpirítjuk benne a hagymát. Rátesszük a paradicsompürét, az áttört zöldségeket és összeforraljuk. Hozzáadjuk felszeletelt, főtt szívet, és átforraljuk a mártásban. A tetejét megszórjuk sajttal és megsütjük.

Monacói töltött csirke
Hozzávalók: 1 csirke, 2 pár virsli, 5 dkg lángolt kolbász, 2 db paradicsom, 1 alma, 5 dkg vaj, só, törött bors, csipetnyi majoránna, 1 dl bor.
Elkészítése: A csirkét kívül-belül megsózzuk, megborsozzuk, hasüregébe szórunk majoránnát, belehelyezzük a virslit, kolbászt, félbe vágott paradicsomokat, kettévágott almát, egy diónyi vajat, a nyílást lezárjuk hústűvel. Tűzálló tálba tesszük, leöntjük forró vajjal, ráöntjük a bort, és letakarjuk így pároljuk puhára. Ha megpuhult levesszük a fedőt, és szép pirosra sütjük. Tálalásnál a csirkét feldaraboljuk, a virslit, kolbászt felszeleteljük, a csirke tetejére rakjuk, a paradicsomot, almát is felszeleteljük és mellétesszük, pecsenyelével leöntve forrón tálaljuk.

Mozzarellás csirke
Hozzávalók 4 személyre: 4 kicsontozott csirkemell, 5 dkg vaj, 2-3 evőkanál napraforgó- vagy olívaolaj, 4-5 gerezd fokhagyma, 3-4 bazsalikomlevél, 1 csomó petrezselyem, 20 dkg mozzarella sajt, só, őrölt bors.
Elkészítése: A kicsontozott csirkemelleket hosszában vágjuk ketté, hogy egészen vékony szeleteket kapjunk, de még ezeket is klopfoljuk két celofán között mintegy fél centi vastagságúra, enyhén sózzuk meg, és mindkét oldalán süssük ki a vaj és az olaj forró keverékében. A szétnyomott fokhagymát, a finomra vágott petrezselymet és a bazsalikomot dörzsöljük péppé, és kenjük be vele a tepsiben egymás mellé helyezett csirkemell-szeletek tetejét, hintsük meg őrölt borssal, tegyünk mindegyikre egy-egy vékony szelet könnyen olvadó, lágy mozzarella sajtot és forró sütőben addig süssük, míg a sajt megolvad, és barnáspiros színt kap. Párolt zöldségekkel körítve étvágygerjesztő látványnak sem utolsó fogást kapunk.

Nápolyi húsgombóc
Hozzávalók: 20 dkg darált sertéshús, 20 dkg darált marhahús, kevés só, bors, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 tojás, 4 evőkanál finomra vágott petrezselyem, 4 evőkanál olaj
A mártáshoz: 1 nagy fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 közepes sárgarépa, 2 zeller zöldje, 1 babérlevél, 2 evőkanál liszt, 1 nagyobb paradicsom, 1 húsleveskocka, 2 evőkanál paradicsompüré, 5 dl vörösbor
A tálaláshoz: 35 dkg spagetti, reszelt sajt, 2 evőkanál finomra vágott petrezselyem
Elkészítése: Összegyúrjuk a 2 féle darálthúst, hozzáadjuk a fűszereket, a zsemlemorzsát, a felvert tojást, és az egészet jól összedolgozzuk. Megszórjuk petrezselyemmel, és tizenhat húsgombócot formálunk belőle, majd forró olajban megsütjük őket. Az olajban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, a zúzott fokhagymát, és a kis kockákra vágott sárgarépát. Amikor a hagyma megpuhult, vigyázzunk ne barnuljon meg, hozzáadjuk a babérlevelet és a lisztet, a meghámozott kis kockákra vágott paradicsomot, a szétmorzsolt húsleveskockát,

belekeverjük a paradicsompürét, és ráöntjük a bort. Amikor forrni kezd, beletesszük a húsgombócokat, levesszük a lángot, és az edényt lefedve, lassú tüzön 30 percig főzzük.
Közben a sós vízben kifőzzük a spagettit, öblös edénybe tesszük, ráhelyezzük a húsgombócokat, ráöntjük a levét, s kevés reszelt sajttal és petrezselyemmel megszórva tálaljuk.

Nápolyi pecsenye
Hozzávalók: 1 kg sertéscomb, 3 evőkanál olaj, 3 gerezd fokhagyma, 3 dl vörösbor, só.
Elkészítése: A combot egyben besózzuk, és az olajban körös-körül megpirítjuk, Mellédobjuk a fokhagymát, majd ráöntjük a bort, és lefedve addig pároljuk, amíg a levét el nem főtte. Addigra éppen meg is puhul. Párolás közben fogassuk a pecsenyét, hogy a kellemes boros íz jól átjárja.

Nápolyi vagdalt hús
Hozzávalók: 60 dkg kétszer darált sertéshús, 3 zsemle, 2 dl tej, 1 kiskanál reszelt hagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, törött bors, kakukkfű, bazsalikom, 1 kiskanál paprikakrém, 2 tojás, 2 dl olaj, 1 dl húsleves, 1 dl vörösbor, 1 mokkáscsésze feketekávé, 1 mokkáskanál porcukor, 1 babérlevél, 2-3 szem borókabogyó, 1 dl tejföl, 1 evőkanál reszelt sajt.
Elkészítése: A darált húst összekeverjük a tejben áztatott jól szétmorzsolt zsemlékkel, a reszelt hagymával, a zúzott fokhagymával, sóval, törött borssal, egy csípet bazsalikommal, egy csípet kakukkfűvel, a paprikakrémmel, 2 tojással. Pogácsákat formálunk belőle, majd bő forró olajban mind két felét pirosra sütjük. A húslevest, a bort, a kávét elkeverjük a porcukorral, a babérlevéllel, a borókabogyóval, és fölforraljuk. Beletesszük a húspogácsákat, és 15 percig pároljuk, fedő alatt. Ezután levesszük a fedőt, és még 15-20 percig pároljuk, amíg a mártás be nem sűrűsödik. A tejfölben elkeverjük a reszelt sajtot, a mártásba öntjük, és forrón tálaljuk.

Olasz báránysült
Elkészítése: Az olasz báránysülthöz egy szép, tömör, kicsontozott másfél kilós báránycomb- vagy gerincdarabot minden hártyájától, zsírjától megszabadítunk. Füstölt szalonnával megtűzdeljük, apróra vágott friss rozmaringgal bedörzsöljük, és evőkanálnyi olajon körös-körül megsütjük. Mindig csak egy kevés vizet aláöntve puhára pároljuk, majd tűzálló tálra átemeljük. A pecsenyelevet a zsírjára sütjük, evőkanálnyi reszelt hagymát aranysárgára sütünk benne, és két gerezd tört fokhagymával még fél percig a tűzön kevergetjük. Kiskanálnyi mustárral, púpozott evőkanál paradicsompürével vagy ketchuppal, néhány csepp borecettel meg kiskanálnyi mézzel ízesítjük. Megsózzuk, borsozzuk, a húsra kenjük. 200 fokos (gáz 6. fokozat) sütőbe toljuk, és szép pirosra sütjük. (Vigyázzunk, a méz miatt könnyen megéghet!) Burgonyasalátával kínáljuk.

Olasz csirke 1.
Elkészítése: Két evőkanál olajon megpirítunk két gerezd fokhagymát meg egy kiskanálnyi finomra vágott vöröshagymát, megforgatunk rajta két feldarabolt kis csirkét, és cikkekre belevágunk egy fél kiló paradicsomot. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadunk egy ágacska rozmaringot, egy babérlevelet, és fedő alatt addig pároljuk, míg a hús megpuhul. (Olaszországban még kevés vörösborral is szokták ízesíteni, de a nélkül is finom.) Mikor a pecsenye már puha, tűzálló tálra szedjük, levét tésztaszűrőn áttörjük, és ráöntjük. Tetejére bőven reszelünk sajtot, és a sütőben 5 percig sütjük. Sós vízben főtt spagetti, makaróni vagy szarvacskatészta illik hozzá köretnek.

Olasz csirke 2.
Hozzávalók 4 személyre: 1 nagyobb vagy 2 kisebb csirke, de természetesen készülhet csak combból vagy csirkemellből is, 1 hagyma, 4 paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 3-4 kanál liszt, 2 evőkanál vaj vagy margarin, 12 olívabogyó, 1 csomó petrezselyem, 1 dl bor, só, őrölt bors.
Elkészítése: A tetszés szerint feldarabolt, de legalább 6-8 részre vágott és lebőrözött csirkét megsózzuk, borsozzuk, lisztbe hempergetjük, és a felhevített vajban minden oldalát megpirítjuk. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, kis ideig tovább pirítjuk, majd az egészet nyakon öntjük a borral, és tíz percig fedő alatt pároljuk. A paradicsomot. meghámozzuk, felszeleteljük, a fokhagymagerezdet kettévágjuk, s a húshoz adva újabb tíz percig pároljuk. Ekkor kerül bele az olívabogyó, melyet már csak átforrósítunk. Apróra vágott petrezselyemmel szórjuk meg, és rizzsel tálaljuk. Ízlése szerint ki-ki tovább fűszerezheti az ételt, csak az a fontos, hogy egyik íz se nyomja el a másikat.

Olasz göngyölt hús
Elkészítése: Négy, kétujjnyi vastag, kicsontozott sertéskaraj vagy sertéscomb szeletet veszünk, és úgy vágjuk be, hogy szétterítve négy nagy, ujjnyi vastag szelet húst kapjunk. A

szeleteket befedjük hajszálvékony puha (pl. Hóvirág) sajtszeletekkel, mindegyikre egy-egy szelet gépsonkát fektetünk, amit vékonyan megkenünk vajjal. Meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel, és egyenként összegöngyöljük, fogpiszkálóval megtűzzük, vagy zsineggel átkötjük. Kívülről bedörzsöljük a hústekercseket a grill-fűszerkeverékkel (gyógynövényboltokban, nagy ABC-kben kapható), és két evőkanálnyi forró olajban gyors tűzön megpirítjuk. Egy kevés vízzel puhára pároljuk, majd zsírjára sütve, a hústekercseket kiszedjük, melegen tartjuk. Levét másfél deci tejföllel meg öt deka reszelt sajttal átforrósítjuk, de nem forraljuk. Közben sós vízben, amelybe egy mokkáskanálnyi olajat is öntöttünk, kifőzünk 20 deka spagettit, levétől lecsurgatjuk, forró tálra szedjük, és tetejére ültetjük a zsinegtől vagy fogpiszkálótól megszabadított hústekercseket. Leöntjük a tejfölös, sajtos mártással, és azon frissiben kínáljuk. (Ha előző nap akarjuk készíteni, megpárolhatjuk a hústekercseket, és csak a spagettit kell kifőznünk ebéd előtt.)

Olasz húsgombóc

Hozzávalók négy személyre: 1 kg hús (marha, disznó vegyesen), zsír vagy olaj, liszt, majoranna, bors, só, paradicsommártás

Elkészítése: A húst daráld le kétszer, és fűszerezd bőségesen majoránnával, sóval, borssal. Gyúrj belőle fél tojás nagyságú golyókat, forgasd lisztbe, és süsd ki bő, forró zsiradékban. A kisült húsokat halmozd egymásra, s öntsd le forró paradicsommártással.

Osso buco milánói rizottóval

(4 személyre) 1, 2 kg borjúlábszár vagy pulykacomb, 2 velőscsont, 25 dk rizs, 20 dk paradicsom, 2 vöröshagyma, 2 sárgarépa, 3 gerezd foghagyma, 1 liter húsleves, 3 dl fehérbor, 1 ek. parmezán sajt, 1 citrom, 1 ek. paradicsompüré, 2-3 ek olaj, 2 ek vaj (margarin), 1 csokor petrezselyem, fehérbors, só, sáfrányos szeklice

A megtisztított, megmosott zöldségeket apróra felkockázzuk. A megfűszerezett húst vaslábosban forró olajon megpirítjuk, majd kivesszük. A visszamaradt olajon üvegesre pároljuk a hagymakocka felét. Hozzáadjuk a sárgarépát és a paradicsomot. 2 percig pirítjuk, felöntjük 5 dl levessel és 1 dl borral majd a paradicsompürével, sóval, borssal ízesítjük. Lefedve, előmelegített sütőben 200 fokon (gáz 3 fokozat) kb. másfél órát pároljuk.

Hozzáadjuk a velőt, és a rizst felöntjük a maradék levessel és borral. Sáfrányos szeklicével ízesítjük és kevergetve kb. 30 percig főzzük. Végül belekeverjük a reszelt parmezánt.

A csíkokra metélt citromhéjat összekeverjük a zúzott foghagymával és a felaprított petrezselyem zölddel. A rizottóra fektetett húst leöntjük a mártással és meghintjük a fokhagymás keverékkel. Citromgerezdekkel és petrezselyem levelekkel díszitjük.

Palermói máj

Hozzávalók: 60 dkg máj, 2 evőkanál liszt, 8 dkg vaj, 4 tojássárgája.

Elkészítése: A májat vékony szeletekre vágjuk, megmártjuk tojás sárgájába, utána lisztben, forró vajban hirtelen kisütjük.

Palermói sült hal

Hozzávalók (6 személyre) 8 szelet tengeri hal, 3 citrom, 1 pohár tejszín, 1 gerezd fokhagyma, 6 ek. (lehetőleg olíva-) olaj, 2 kk. só, 1 kk bors, halízesítő fűszerkeverék.

Elkészítés: A halszeleteket mindkét oldalukon megszórjuk sóval, borssal, csipetnyi fűszerkeverékkel. Nagyobb serpenyőt 1 ek. olajjal kikenünk, és a megtisztított fokhagymagerezdekkel jól bedörzsöljük. A serpenyő aljára 2 karikára vágott citromot teszünk, óvatosan ráhelyezzük a halszeleteket, és kevés olajjal meglocsoljuk. Előmelegített sütőben 30 percig sütjük. A halszeleteket a serpenyőből lapátkanállal kiemeljük, tálra téve melegen tartjuk. A harmadik citrom levét tejszínnel és a serpenyőben megmaradt lével elkeverjük, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és állandóan kevergetve 5 percig főzzük. Ezzel a mártással leöntjük a melegen tartott halszeleteket, és forrón, vajas burgonyapürével tálaljuk, citromkarikákkal díszítjük.

Palermói vacsoratál

Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg csirkemellfilé, 40 dkg mozzarella sajt, 40 dkg paradicsom, 3 db koktélparadicsom, 1 csokor bazsalikom, 3 evőkanál olívaolaj, 1 dl húsleves, 1 evőkanál vörösborecet, só, durvára őrölt bors, cukor, a tálaláshoz salátalevelek

Elkészítése: A húst megmossuk, megtöröljük. Sóval, borssal bedörzsöljük, majd megforrósított olajon köröskörül megpirítjuk. A tüzet mérsékelve kb. 10 perc alatt készre sütjük. A csirkemellet a serpenyőből kivesszük, a visszamaradt pecsenyelevet felöntjük a borecettel és a levessel. Sóval, durvára őrölt borssal, és cukorral ízesítjük, langyosra hűtjük. A paradicsomot megmossuk, és felszeleteljük, a koktélparadicsomot négyfelé vágjuk. A mozzarellát lecsöpögtetjük, és nagyobb kockára vágjuk. A bazsalikomot megmossuk, néhány levelet a díszítéshez félreteszünk, a többi csíkokra metéljük, és a pácléhez adjuk. A csirkemellet felszeleteljük. A megmosott salátalevelekkel kibélelünk egy tálat, majd

ráhalmozzuk a húst, a paradicsomkarikákat és a mozzarellát. Meglocsoljuk a páclével, és legalább 20 percig érleljük. A salátát koktélparadicsommal és a félretett bazsalikomlevelekkel díszítjük, durvára őrölt borssal meghintjük. Ropogós franciakenyér és könnyű, félszáraz olasz fehérbor illik hozzá.
Elkészítési idő kb. 40 perc.

Pármai csirke
Hozzávalók: 2 csirke negyedre vágva, só, bors, liszt, 6 evőkanál olívaolaj, 2 fej hagyma, 3 sárgarépa kockára vágva, fél doboz paradicsompüré.
Elkészítése: A csirkedarabokat megsózzuk, borsozzuk, megforgatjuk lisztben, megsütjük olívaolajban, és kivesszük. A hagymát, a répát megpirítjuk, a paradicsompürét és a csirkedarabokat hozzáadjuk, és lefedve, kis lángon, kb. 30 percig pároljuk, szükség szerint levet öntünk utána. Végül felezett olívabogyót adunk hozzá, és a mártást pikánsan ízesítjük.

Rakott csirke olasz módra
Hozzávalók 2 személyre: 15 dkg csirkemellfilé, 2 db paradicsom, 20 dkg padlizsán, 3 gerezd fokhagyma, 5 dkg mozarella sajt, egy csokor bazsalikom, egy kevés ketchup, só, őrölt bors, egy evőkanál olaj
Elkészítése: A húst daráljuk le, majd keverjük el a ketchuppal, az összetört fokhagymával, a sóval és az őrölt borssal. A paradicsomot, a padlizsánt és a sajtot felszeleteljük vékony csíkokra. Egy tűzálló tálat olajjal kikenünk, és beletesszük a paradicsomot, padlizsánt, sajtot majd a húsos keveréket, és minden réteg közé bazsalikomot szórunk. A legtetejére paradicsomot és sajtot tegyünk, majd rakjuk be a sütőbe. Körülbelül 20 perc múlva tálalhatjuk.

Rombuszhal-szeletek salátaágyon
Hozzávalók: 2 evőkanál margarin, 1 hagyma, 2 zöldsaláta, 60 dkg rombuszhal-filé, 8 evőkanál tejföl, 1 evőkanál tárkony, fél citrom leve, 1 tojássárgája, szerecsendió, só
Elkészítés: 3 percig pirítsuk a felvágott hagymát. Vágjuk cakkosra a salátaleveleket, keverjük a hagymáshoz, és fedő alatt 5 percig főzzük tűzön. (A saláta torzsályát tegyük félre salátakészítéshez). Tegyük rá a sózott, borsozott halfilét, fedjük le, és további 10 percig főzzük. A salátát és a halat tartsuk melegen. A főzőszószhoz adjuk hozzá a tejfölt, sűrítsük be. Adjuk hozzá a tárkonyt, a citromlét, a tojássárgáját, a szerecsendiót, a sót és a borsot. Öntözzük meg vele a halat és azonnal tálaljuk.

Római báránysült
Hozzávalók (4 személyre): 1 kg csont nélküli báránycomb, 10 rozmaring levélke, 1 kg burgonya, 2 ek. olaj, 10 dkg vaj, 1 gerezd fokhagyma, só, bors
Elkészítés: A húst többször bevagdaljuk, a vágásokba rozmaringszálakat dugdosunk. Meghámozzuk, és szeletre vágjuk a burgonyát. Az olajat és a vajat elkeverjük, serpenyőben felhevítjük, beletesszük a húst, körberakjuk a burgonyaszeletekkel. A megtisztított és szétnyomott fokhagymagerezdeket rámorzsoljuk a húsra és a burgonyára. A pacsnit 45-60 percig sütjük, levével locsolgatjuk a burgonyaszeleteket. A húst felszeletelve, forrón tálaljuk csészében pecsenyelevével és friss salátát kínálunk hozzá.

Római szelet
Hozzávalók: 8 szelet hús, 25 dkg gomba, 5 dkg vaj, 1 dl olaj, 20 dkg metélt tészta, 40 dkg paradicsom, 1 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 1 csomó petrezselyem, 1 ágacska rozmaring, liszt, só, bors.
Elkészítése: A kivert megsózott borsozott hússzeleteket forró olajban hirtelen megsütjük, és egy tányérra tesszük. Ebben az olajban megpároljuk az apróra vágott hagymát, rátesszük a cikkelyekre vágott paradicsomot, sót, rozmaringot, borsot, babérlevelet, petrezselymet, fokhagymát. A húst visszarakva, fedő alatt, félig puhára pároljuk. A félig párolt húsra rátesszük a gombát, és már együtt pároljuk puhára. A tésztát sós vízben megsózzuk, az olvasztott vajra szedjük, majd egy tál aljára terítjük. Erre rakjuk a húsokat, és végül leöntjük a fűszeres gombás mártással.

Saltimbocca 1.
Római recept
Hozzávalók: 6 szelet csirkemell, 6 vékony szelet füstölt sonka, 6 zsályalevél, liszt, vaj, só, bors, száraz tokaji bor, fogpiszkáló
A csirkemelleket egy kicsit megsózzuk, borsozzuk, majd lisztben megforgatjuk. Minden hússzeletre egy szelet sonkát és arra egy-egy zsályalevelet tűzünk a fogpiszkálóval. A szeleteket forró vajban sütjük meg, oldalanként 2 percig, majd meglocsoljuk a borral, és tovább sütjük, amíg a bor elpárolog.
Zöld salátával kínáljuk.

Saltimbocca 2.
170 dk borjúkaraj (v. sertés szűzpecsenye), 8 szelet pármai sonka (v. hajszálvékonyra szeletelt főtt, füstölt sonka), 1-1 sárga és zöld húsú paprika, 8 ek. Marsala (v. tokaji aszú), 7 dk vaj (v. margarin), 2 ek olívaolaj, zsályalevél, só, bors
A kicsumázott, megmosott, paprikát kockára vágjuk. A hús kiveregetjük, sózzuk, borsozzuk. Minden szeletre 1-1 szelet sonkát és 2-2 zsályalevelet fektetünk. Fogvájóval megtűzzük. Forró olajon megpároljuk a paprikát. sózzuk, borsozzuk. Serpenyőben megforrósítjuk a 3 dk vajat. A hússzeleteket először a sonkás, majd a másik oldalukon 2-2 percig sütjük.
Serpenyőből kivéve melegen tartjuk. A visszamaradt pecsenyelevet felöntjük borral, belekeverjük a maradék vajat. Jól megfűszerezzük és felforraljuk.
Mártással leöntve, paprikakocka körettel tálaljuk.
30 perc

Saltimbocca alla Romána 1. (Ínyencfalatok római módra)
Hozzávalók (8 személyre) 8 vékonyra kivert borjúszelet, 10 dkg vaj, 15 dkg sampinyongomba, 8 vékonyszelet sonka, 4 szelet félbevágott mozzarella sajt, 5 dkg reszelt parmezán sajt, só, frissen őrölt fekete bors, 2 nagy gerezd fokhagyma, 1 mk szárított zsálya, 4 ek olívaolaj.
Elkészítés: A borjúszeleteket papírszalvétán leszárítjuk. Serpenyőben felhevítjük a fele vajat, megfonnyasztjuk benne a gombát, lapátkanállal kivesszük, és megszárítjuk.
A borjúszeletekre ráteszünk egy-egy szelet sonkát és fél-fél szelet mozzarellát. A megszárított gombát elosztjuk a nyolc adagon, megszórjuk parmezánnal, sóval, borssal, a megtisztított, szétnyomott fokhagymával és a szárított zsályával. A borjúszeleteket összegöngyöljük, fogpiszkálóval vagy kis nyárssal megtűzzük. A tekercseket olajban és a megmaradt vajban közepes lángon 10 percig sütjük. Forrón tálaljuk.
A hozzá való köret csontlében és fehérborban fűszerekkel párolt rizs.

Saltimbocca alla Romána 2.
Hozzávalók 4 személyre: 60 dkg borjúszelet, 15 dkg nyers sonka, 2 dkg liszt, 2.5 dl száraz fehérbor, 5 dkg vaj, 8 zsályalevél, 1/2 dl olaj, só.
Elkészítése: Legalkalmasabb a borjú diója. Egy adag két, 6-7 dkg-os, vékonyra kivert borjúszelet. Minden szelet húsra egy kis zsályalevelet, és sonkaszeletet teszünk, majd megnedvesített tenyérrel ráütögetünk. Megsózzuk a sonka nélküli oldalt, mindkét oldalán belisztezzük. Ezt megelőzően már a serpenyőben felmelegítjük az olajat, amelyhez egy diónyi vajat is teszünk. Erős lángon átsütjük előbb a sonkás, majd a másik oldalát. Kiöntjük a felesleges olajat, majd fehérborral meglocsoljuk. Amikor elpárolgott az alkohol, hozzáadjuk a megmaradt vajat. Beforraljuk a mártást, és az ételre öntjük. Ajánlott köret. petrezselymes burgonya, burgonyapüré, vajas, főtt zöldség, vagy "római articsóka". Könnyű vörösbort kínálunk hozzá.

Sorrentói bárányborda
Hozzávalók: 8 szelet bárányborda, só, bors, 10 dkg reszelt sajt, liszt, 2 tojás, zsemlemorzsa, 60 dkg karfiol, burgonya, 5 dkg vaj, citrom, zöldpetrezselyem.
Elkészítése: A hússzeleteket kiverjük, sózzuk, borsozzuk, megforgatjuk lisztben, tojásban, és morzsa-reszelt sajt keverékében. Forró zsírban megsütjük, vigyázva arra, hogy jól átsüljenek, de ki ne száradjanak. A karfiol sós vízben megfőzzük, leöntjük olvasztott vajjal, megszórjuk reszelt sajttal. Köré rakjuk a bordákat és a vajban pirított burgonyát. Citromszeletekkel és vajban pirított petrezselyemmel díszítjük.

Sült csirke olaszosan
Hozzávalók: 2 kisebb csirke
A sütéshez bőven olaj, 25 dkg gomba, 30 dkg paradicsom, 20 dkg főtt füstölt hús, 15 dkg sajt, só, törött bors
Elkészítése: A csirkét feldaraboljuk, és sóval, borssal bedörzsölve olajban kisütjük. A kisütött húsdarabokat tűzálló tálra egymás mellé fektetjük, meghintjük kevés olajban megpárolt, karikára vágott gombával, erre terítjük a jól megmosott, felszeletelt paradicsomot, a tetejére szórjuk a csíkokra vágott füstölt húst. Az egészet befedjük papír vékonyságúra vágott sajtszeletekkel, és a sütőben addig sütjük, míg a sajt meg nem olvad.

Szarvasgerinc olaszos módra
Hozzávalók: 1 kg gerinc, egy evőkanál zsiradék, 3 dkg vaj, 2 pohár fehérbor, 1 csomó leveszöldség, 15 dkg gomba, 20 dkg csavartcső, egy evőkanál liszt, 2 dl tejföl, só, néhány csepp ecet, cukor
Elkészítése: A megforrósított zsiradékban megpirítjuk a húst meg a karikára vágott zöldséget és a bor felével felengedve, fedő alatt, puhára pároljuk. Zsírjára sütjük, meghintjük liszttel, fölengedjük a maradék borral, ecettel ízesítjük, és alaposan felforraljuk. A mártást szitán

áttörjük és megtejfölözzük. Közben egy másik edényben, a vajban megpároljuk a gombát. A tál aljára terítjük, a sós vízben kifőzött csavartcsövet, leöntjük mártással, rászórjuk a párolt gombát, és a tetejére fektetjük a hússzeleteket. Sütőben átmelegítjük.

Tengeri herkentyűk nagykagylóval
Hozzávalók: 50 dkg nagykagyló, 30 dkg tenger gyümölcse, 3 gerezd fokhagyma, finomra vágott petrezselyem, 1 dl fehérbor, őrölt bors, oregano, olívaolaj, só
Elkészítése: Az olíva olajon a zúzott fokhagymát megpirítjuk, majd hozzáadunk egy kávés kanál erős darált paprikát, és a petrezselymet. Felöntjük borral és egy kevés vízzel, majd beletesszük a felolvasztott tenger gyümölcsét. Ízlés szerint ízesítjük, majd készre pároljuk, és a tésztával összeforgatva tálaljuk.

Toledói csirke
Hozzávalók: 2 db csirke, 10 dkg kolozsvári szalonna, 1 kanál reszelt hagyma, 2 dl narancslé, 2 dl fehérbor, só, bors.
Elkészítése: A csirkét feldaraboljuk olyan apróra, ahogy a paprikás csirkénél szokás. A szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük, megpirítjuk rajta a reszelt hagymát. A csirkedarabokat megsózzuk, borsozzuk, megforgatjuk a hagymás zsiradékon. Felöntjük a borral és a narancslével, majd fedő alatt puhára pároljuk.

Toledói tokány
Hozzávalók: 1 kg marhahús, 3 vöröshagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 kanál mustár, 1 gerezd fokhagyma, 15 dkg gomba, só, bors, 1 dl olaj, 2 zöldpaprika, 1 kanál liszt, 1 dl bor, 2 paradicsom, 2 dl húsleves.
Elkészítése: A hagymát egy kevés olajon üvegesre pároljuk, rátesszük a vékony csíkokra vágott húst, paradicsomot, a zúzott fokhagymát, mustárt, sót, borsot. Felöntjük húslével, és félig puhára pároljuk. A finomra szeletelt gombát közben egy kevés olajon megpároljuk, és a húshoz adjuk. Hozzátesszük a zöldpaprikát, készre pároljuk, egy kevés liszttel besűrítjük, és friss paradicsomszeletekkel díszítve tálaljuk.

Toledói töltött csirke
Hozzávalók: 1 csirke, 2 narancs, 2 alma, 2 zsemle, 3 dl tej, só, gyömbér, 5 dkg mazsola, 1 tojás, 3 dkg vaj, 1 csipetnyi majoránna, törött bors, pirospaprika.
Elkészítése: A csirkéket kívül-belül bedörzsöljük sóval, borssal, majoránnával, pirospaprikával. Meghámozzuk, és kockára vágjuk a narancsokat, és az almákat elkeverjük 2 dl tejben áztatott zsemlével, a mazsolával 1 tojással, sóval, kevés gyömbérrel. A csirke hasüregébe töltjük, a nyílást lezárjuk. Mély tűzálló tálba tesszük, öntünk alá 1 dl bort 1 dl vizet. Leöntjük forró vajjal, a tálat lefedve sütőben takaréklángon puhára pároljuk. Időközben sokszor meglocsoljuk saját levével. Ha már kezd puhulni, levesszük a fedőt, megkenjük vajjal, és pirosra sütjük.

Tonhalpástétom
Hozzávalók: 40 dkg tonhal, 80 dkg vaj, 1 evőkanál olívaolaj, 1 evőkanál konyak, 1 evőkanál őrölt zöld bors, 2 evőkanál zöldcitromlé, 2 csipet Cayenne, olajbogyó, csemegeuborka
Elkészítés: Villával keverjük össze az összes hozzávalót. Töltsük meg vele a zárható, műanyag tetős üveget és legalább két órára tegyük hűtőszekrénybe. Olajbogyóval, csemegeuborkával és pirított kenyérrel tálaljuk.

Toscanai sertéscsülök
Hozzávalók: 2 nyers sertéscsülök, só, bors, 10 dkg hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 sárgarépa, 2 fehérrépa, egy darabka zeller, 5 dkg zsír, 2 dl paradicsompüré, 1,5 dl fehérbor, citromhéj, zöldpetrezselyem.
Elkészítése: A húst megsózzuk, forró zsírban átforgatjuk, egy kevés vízzel félpuhára pároljuk. A léből kivéve kicsontozzuk, és ujjnyi vastagon fölszeleteljük. A zöldségeket, a hagymát, a fokhagymát, megtisztítjuk, és apróra kockákra vágjuk. Ráöntjük a húsra. Hozzáadjuk a megmaradt pecsenyelevet, a bort, a paradicsompürét, megsózzuk, borsozzuk. Lefedve készre pároljuk a sütőben. A hússzeleteket tálra rakjuk, leöntjük a zöldséges mártással, vékonyra szelt citromhéjjal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel hintjük meg.

Toscanai sertéssült
40 dk sertéscomb (v. borjú), 75 dk paradicsom, 15 dk mozarella, 2 hagyma, 1, 2 dl húsleves, 3 ek olaj, só, bors, bazsalikomlevél
2 paradicsomot félreteszünk, a többit kockára vágjuk. 1 ek. forró olajon üvegesre pároljuk a felkockázott hagymát, hozzáadjuk a paradicsomkockákat, felöntjük a húslevessel. Sózzuk, borsozzuk, fedő alatt alacsony hőfokon kb. 10 percig pároljuk.

A bazsalikomot néhány levél kivételével felaprítjuk, és a mártásba tesszük. A sóval, borssal fűszerezett félbevágott hússzeleteket 2 ek olajon megpirítjuk. Tűzálló tálba fektetjük. beborítjuk a félretett szeletekre vágott paradicsommal és a mozarellával. Forró sütőbe (grillbe) 2-3 percig sütjük. Borssal és bazsalikomlevéllel díszitjük. Köretnek pirított burgonya és párolt brokkoli illik hozzá.
(30 perc)

Veronai rablópecsenye
Hozzávalók: 40 dkg sertéshús, 1 tojás, 1 kiskanál hagyma, só, törött bors, 4 fej hagyma, 4 virsli.
Elkészítése: A darált sertéshúst összegyúrjuk tojással, a reszelt hagymával, sóval, borssal, kis gömböcskéket formálunk belőle. Hosszú hústűre egymás mellé felszúrunk egy húsgombócot, egy szelet hagymát, egy darab virslit, ismét hagymaszeletet, és ezt addig váltogatjuk, míg a hozzávalókból tart. Az így elkészített nyársakat hideg olajban megforgatjuk, majd egy tepsi két szélére támasztva, hogy a hozzávalók ne érjenek a tepsi aljára forró sütőben megsütjük.

Vitello tonnató
Hozzávalók: 80 dkg sertéscomb, 2 sárgarépa, 2 fehérrépa, 10 dkg zeller, 1 csokor petrezselyem, gyömbér, só, bors, 1 dl fehérbor, 1 egész tojás, 1 kanál mustár, 5 db kapribogyó, 2 evőkanál olaj, 1 citrom leve, 1 dl olaj, 1 doboz olajos hal.
Elkészítése: A húst megsózzuk borsozzuk, kevés forró olajon megforgatjuk, öntünk alá kevés bort és vizet, majd a zöldségeket hozzáadjuk, és puhára pároljuk. A többi anyagot, a halat, citromlevet, kevés olajat, mustárt, 1 tojást, kapribogyót, turmixgépbe tesszük, jól összedolgozzuk, majd a vége felé 1 dl olajat lassan hozzácsorgatunk, hogy majonéz sűrűségű mártást kaphassunk. Tehetünk hozzá egy - két kanál száraz fehérbort is. A húst nagyon vékonyan felszeleteljük (hidegen) tálra sorba lerakjuk, bevonjuk mártással, ismét 1 sor húst, majd mártást teszünk rá mindaddig, amíg az anyagunk tart.

TÉSZTÁS ÉTELEK

Tésztafajták

Az olaszok gyárilag előállított száraz tésztái általában durumlisztből és vizből készülnek, a házilag, frissen gyúrt fajták tojást is tartalmaznak.

Mártásokhoz való tészták

Két csoportba tartoznak, a hosszú, étkezéskor villára csavarható fajták és a gyakran bordázott felületű rövidek, melyek valósággal úsznak a mártásban.
Spagetti- többféle méretben és színben kapható
A metélteket szélességük alapján különböztethetjük meg:
A tagliatelle és a fettucine = lapos, hosszú metélt
A pappardelle = fészekszerűen összecsavart metélt
A raginette = fodros metélt
A rövid csőtészták a sűrű, tartalmas mártásokhoz illenek.
A középen lyukas fajták közül a makaróni (vastagabb) a bucatini a (vékonyabb).
Ugyanebből a tésztából készül a vastag és rövid rigatoni, továbbá a sima vagy bordázott felületű ferde végű - penne.
Ide tartozik a Spätzle német különlegesség is, mely vékony, hosszú, galuskaszerű tészta.

Levesbetétek:

Csővég, kagylótészta, cérnametélt, csillagocska. Főzési idejük rövid, nem csúsznak le a kanálról.

Töltött tészták:

A tortellini nevű tésztagyűrűt hússal, zöldségfélékkel vagy sajttal töltve készítik, mig a szögletes tésztatáskát a - raviolit általában parajjal v. túróval töltik. pikánsan ízesítik.
Fogyaszthatóak levesbetétként is v. mártásokhoz, de olvasztott vajjal, reszelt sajttal gazdagítva szintén népszerűek.
Céklával, spenóttal színezve is árusítják.
Ritkább változata a kalaphoz hasonló cappelletti.

Tészták teljes őrlésű lisztből:

A jellegzetes szürkésbarna színéről lehet felismerni. Rövid makaróni, orsótészta v. spagetti változatban fordul elő. Főzési ideje hosszabb, mint a fehér lisztből gyúrtaké. Sűrű, tartalmas, fűszeres mártásokhoz v. levesbetétként ajánlják - nem csupán a reformkonyha elkötelezettjeinek.

Tölteni, sütni való tészták

Lasagne. A legszélesebb fajtát húsos, zöldséges, besamel mártással megöntözve, rétegesen rakják le, reszelt sajttal megszórva sütik meg.
Nagyon vastag sült tészta a Cannelloni, a kagylótésztával együtt sokféleképpen tölthető, majd tetszés szerint paradicsomos v. tejszínes mártással leöntve süthető meg. Ha a mártás elég híg, ezeket a tésztákat nem kell előzetesen kifőzni.

Dekoratív salátatészták

A Ruote a kerékhez, a farfalle a pillangóhoz hasonlít. a fusilli rövid csavart tészta. A szarvacska és kagylótészták belül üregesek, igy sok mártást vesznek fel. A salátákba szánt tésztákat rugalmasra főzzük! Felhasználhatóak mártásokhoz v. levesbetétként is.

Bretelloni (fodros metélt)
Béleljünk ki egy tortaformát vagy jénait a kifőtt tésztával, simítsunk rá egy réteg blansírozott spenótlevelet. Borítsuk be bacon-szeletekkel, majd öntsük rá felvert tojás, reszelt parmezán szerecsendióval ízesített keverékét. Sütőbe pirítsuk aranysárgára.

Capelli D'Angelo (cérnametélt)
Apró konzerv rákokat citromlé, chili, tengeri só, fokhagyma keverékébe forgassuk, majd süssük ki olajban. Öblítsünk ki egy edényt fehérborral, vajazzuk ki a belsejét, és ebben keverjük össze a rákot, a ragut és a tésztát.

Cirioline, (hosszú metélt)
Keverjünk össze felcsíkozott cukkínit finomra vágott hagymával, fokhagymával. Futtassuk meg egy kevés olívaolajban. Öntsük a kifőtt tésztára.

Farfalle (masnitészta)
Vágjunk nagyon apróra füstölt sonkát, zöldhagymát, keverjük a kifőtt tésztához. Szórjuk meg reszelt sajttal.

Lumaconi (szarvacska)
Dinszteljünk csíkokra vágott vöröskáposztát, ízesítsük chilivel, fokhagymával, keverjünk hozzá rokfortos besamelmártást, majd öntsük a tésztára.

Maccaronecelli (hosszú makaróni)
Öntsünk egy tálba kevés olívaolajat. Adjunk hozzá dinsztelt hagymát, köménymagot, fokhagymát, felkockázott paradicsomot, szardellát, pirított fenyőmagot, szerecsendiót és mazsolát. Ha egy kevés sült csirkemellet felkockázunk, és hozzákeverjük, még gazdagabb lesz. A szószt jól forgassuk össze a tésztával.

Orecchiette (kagylótészta)
Ízesítsünk paradicsomszószt zellerrel, kevés naranccsal és citromhéjjal. Keverjünk bele egy csepp tabasco-t és egy pirinyó vodkát. Forgassuk bele a tésztát a különleges mártásba.

Pappardelle (széles metélt)
Az apróra vágott erdei gombát pirítsuk meg egy kicsit olívaolajon, dobjunk rá pici zúzott fokhagymát. Keverjük össze a kifőtt tésztával, hintsünk a tetejére összevágott petrezselymet. Díszítsük néhány paradicsom gerezddel, borsozzuk meg, majd szórjunk rá parmezánt.

Penne regine, (rövid csőtészta)
Tegyünk a kifőtt tésztára fűszeres olívaolajat, apró kockára vágott paradicsomot, mozzarella sajtot, hintsük meg metélőhagymával vagy friss bazsalikommal.

Pizzoccheri (biometélt)
Szórjunk a felkockázott paradicsomra reszelt parmezánt, finomra vágott zöldhagymát és petrezselymet. Keverjük össze a kifőtt tésztával, és tegyünk pár szelet mozzarellát a tetejére. Tegyük néhány percre sütőbe, hogy a sajt ráolvadjon a tésztára.

Taglierini, (színezett tészta)
Keverjünk össze tojássárgáját, vajat, gyenge mustárt. Ízesítsük finomra vágott kaporral és citromlével. Öntsük a mártást a tésztára. Tehetünk rá apróra vágott füstölt lazacot is.

Tésztás ételek

Bolognai sonkás gombóc
Hozzávalók: 1 dl tej, 2 tojás, 15 dkg fehér kenyér, 50 dkg túró, 10 dkg zsemlemorzsa, só, egy csomó zöldpetrezselyem, kapor, metélőhagyma, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál reszelt hagyma, 20 dkg sonka, 1 doboz paradicsompüré, törött bors, rozmaring, 2 gerezd fokhagyma, majoránna, 1 csomó zöldpetrezselyem, 2 szál zellerzöld.
Elkészítése: A kenyérről levágjuk a héját, a kenyeret tejbe beáztatjuk, majd levét kinyomkodjuk. A kenyeret elmorzsoljuk, és összekeverjük 50 dkg áttört tehéntúróval, 2 tojással, 10 dkg zsemlemorzsával, sóval, egy csokor finomra vágott zöldpetrezselyemmel, apróra vágott friss kaporral és metélőhagymával. Vizes kézzel 8 nagy gombócot formálunk belőle, és sós vízben kb. 15 percig főzzük. Egy kevés olajban megpároljuk a reszelt hagymát, adunk hozzá 20 dkg főtt sonkát, 2 evőkanál paradicsompürét, 4-5 evőkanál vizet. Fűszerezzük rozmaringgal, sóval, törött borssal, 2 gerezd fokhagymával, egy kis majoránnával, egy csomó apróra vágott petrezselyemmel és néhány szál vagdalt zellerzölddel, és 10 percig forraljuk. A kifőtt gombócokat forró tálra tesszük, és leöntjük a mártással.

Cannelloni
Hozzávalók: Házilag gyúrt tészta vékonyra nyújtva, kb. 6x6 cm-es négyzetekre vágva, 35 dkg sült sertéshús, 15 dkg sonka, 5 dkg reszelt parmezán sajt, kevés szerecsendió, 2 tojás; a mártáshoz: 5 dkg vaj, 2 evőkanál olaj, 10 dkg darált sertéshús, 1 evőkanál paradicsompüré, 5 dkg vöröshagyma, 1 húsleveskocka, 1 dl vörös bor, 1 kis zöldborsó konzerv, 1 evőkanál reszelt parmezán sajt.
Elkészítése: A sonkát és a sült sertéshúst ledaráljuk elkeverjük két tojással a reszelt sajttal és szerecsendióval. A kifőzött tésztalapokat palacsintaszerűen, megtöltjük, felgöngyöljük, és kivajazott tűzálló tálra rakjuk. A vöröshagymát lereszeljük, a vajban, olajban megpároljuk, hozzáadjuk a darált húst, megsózzuk, borsozzuk, elkeverjük a zöldborsóval, és 20 percig pároljuk. Ezután hozzáadjuk a vörös bort, 5 percig ezzel is pároljuk, majd hozzáadjuk a paradicsompürét. A húsleveskockát felfőzzük egy pohár vízzel, hozzákeverjük, és 15 percig

ezzel is főzzük. Ráöntjük a tűzálló tálra rendezett tésztára, meghintjük reszelt sajttal és sütőben takaréklángon kb. 20 percig sütjük.

Cannelloni ripieni

Hozzávalók: Kb. 30 dkg lasagne tészta
Töltelékhez: 1/2 kg mángold vagy spenót, 15 dkg ricotta (olasz túró), 15 dkg borjúcomb, 15 dkg sütőkolbász, 1 maroknyi szárított vargánya gomba, 1 tojás, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 1 kis fej hagyma, 2-3 levél zsálya, 1 ágacska rozmaring, 2-3 szál petrezselyem, só, bors, Bolognai ragu (lásd: lasagne al ragú), 1/2 liter besamel mártás
Elkészítése: Először elkészítjük a tölteléket. A mángoldot sós vízben megfőzzük, és alaposan lecsöpögtetjük. A húst és a kolbászt nagyobb darabokra vágjuk, a szárított vargányát melegvízbe áztatjuk. 2 evőkanál olívaolajon kissé megpirítjuk négybe vágott hagymát, a zsályát, a rozmaringot és a petrezselymet, majd az edény szélére húzzuk (de benne hagyjuk). Beletesszük a kockára vágott húst és addig pirítjuk amíg már a közepe sem véres. Kivesszük az olajból és beletesszük a kolbászt, ha átsült azt is kivesszük, beletesszük a főtt, mángold leveleket, majd a végén az áztatott és kinyomkodott gombát. Ezután az összes hozzávalót húsdarálón nem túl finomra daráljuk (az ízesítőket is), hozzáadjuk a túrót (ha nem túl savanyú, akkor a magyar túró is jó hozzá), a tojást és a reszelt parmezánt, sózzuk és megborsozzuk.
A lasagne tésztát kifőzzük, és egyesével tiszta konyharuhára tesszük. A közepére egy sorba rakjuk a tölteléket (nem megkenni kell) és mint a palacsintát feltekerjük.
Egy tűzálló tál aljára 2-3 merőkanál ragut teszünk, ezt meglocsoljuk 4-5 kanál besamel mártással és belefektetjük a tekercseket (csak egy sorba rakjuk). A tetejére ráöntjük a maradék ragut és a besamelt. Alufóliával betakarjuk és kb. 30-40 percig közepes lángon sütjük.

Besamel mártás

Hozzávalók: 5 dkg vaj, 5 dkg liszt, 1/2 liter tej, só, bors, szerecsendió
Elkészítése: A vajból és a lisztből világos rántást készítünk és felengedjük a tejjel. Sózzuk, fűszerezzük, és sűrűre főzzük.
A lasagne tésztát kb. ötösével nehogy összeragadjanak sós, olajos vízben kifőzzük (akkor is ajánlatos megfőzni, ha a dobozon az szerepel, hogy a tésztát főzetlenül is használhatjuk) és egyesével egy tiszta konyharuhára szedjük, hogy ne maradjon vizes. Egy tűzálló tál aljára 1 merőkanál ragut teszünk, ezt meglocsoljuk 2-3 kanál besamel mártással (ez a lényege, u.i. ettől marad szaftos), rárakjuk a tésztát, majd újra a ragu és a besamel következik. A rétegezést addig folytatjuk, amíg a hozzávalókból tart úgy, hogy felváltva egyik sorba gépsonkát, a másikba lapka sajtot teszünk. A tetejére sajt kerüljön. Alufóliával betakarjuk és kb. 20-30 percig forró sütőben sütjük. Félidőben nézzük meg, és ha túl sok levet eresztett volna (nem sűrítettük be eléggé a ragut vagy a tészta túl vizes maradt), vegyük le a fóliát!

Csőtészta római módra

Hozzávalók: 30 dkg csőtészta, 1 tasak Knorr Gombaszósz, 1 dl hideg tej, 2 dl hideg víz, 6 dkg füstölt szalonna, 6 dkg parmezán sajt, 3 dkg vaj, 4 dkg vöröshagyma, 20 dkg zöldborsó.
Elkészítése: Kevés vajon kiolvasztjuk a csíkokra vágott szalonna zsírját. Ebbe meg dinszteljük a vöröshagymát és a zöldborsót. Hozzáadjuk az elkészített mártást, és együtt felforrósítjuk. A kifőtt tésztát tálra rendezzük és leöntjük a mártással. Parmezánnal meghintve tálaljuk. Italajánlatunk: száraz fehérbor.

Fettuccini

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 5 dkg vaj, 1 dl tejföl, 1 tojássárgája, só, őrölt bors, 25 dkg sajt, 30 dkg hosszúmetélt
Elkészítése: A gombát vajban, sóval, borssal fűszerezve addig pároljuk, míg a saját levét el nem főtte. Közben sós vízben kifőzzük a hosszúmetéltet, és a levét leszűrjük. Tálalás előtt a tejfölbe keverjük a tojássárgáját, a gombához adjuk, az egészet átforrósítjuk, de nem forraljuk fel. A kifőtt tésztával összekeverjük, és a tetejére reszelt sajtot rászórjuk.

Fettuccini Alfredo

Hozzávalók: 4 l víz, só, 300-400 g száraz vagy frissen gyúrt zöld fettuccini, vagy más száraztészta, 200 g szeletelt füstölt sonka, 2 evőkanál vaj vagy margarin, 1 evőkanál liszt, 1 l tej, 1 l tejszín, 60 g reszelt parmezán sajt, fehér bors, durván reszelt parmezán, ízlés szerint
Előkészítés: 10 perc
Főzés: 14 perc
Elkészítése:

1 Nagyobb fazékban felforraljuk a vizet, és megsózzuk. Beletesszük a tésztát, s a csomagoláson előírt módon megfőzzük, de nem túl puhára. (A frissen gyúrt tésztát csak a 3. lépés után főzzük meg.)
2. A sonkát csíkokra vágjuk. A vajat mérsékelt tűzön serpenyőben felforrósítjuk, hozzáadjuk a sonkát, majd 2-3 percig sütjük, amíg kissé megbarnul. Meghintjük a liszttel, folyamatosan, csomómentesen elkeverve hozzáöntjük a tejet is. A mártást állandó kevergetés mellett felforraljuk.
3. Kisebbre vesszük a lángot, a mártásba keverjük a tejszínt is. A mártást kb. 1 percig még forrósítjuk, de nem hagyjuk forrni. A sajtot is hozzáadjuk, és addig keverjük, amíg a mártás sima lesz. Kevés sóval, borssal óvatosan ízesítjük.
4. Lecsepegtetjük a tésztát, és tálba tesszük. Ráöntjük a mártást, majd elkeverjük. A készételt 4 tányérra osztjuk, a durvára reszelt parmezánnal meghintjük, és azonnal tálaljuk.

Fettuccini csirkeraguval

Hozzávalók: 500 g csirkemell, bőr és csont nélkül, 2 evőkanál liszt, só, fekete bors, 2 evőkanál olívaolaj, 1 nagy fej vörös-hagyma, 400 ml kész paradicsommártás, 1/8 l vörösbor, 4 l víz, 300-400 g száraz vagy frissen készült fettuccini vagy más száraztészta, 1 nagy, zöld húsú paprika
Előkészítés: 15 perc
Főzés: 27 perc
Elkészítése:
1. A bőr és csont nélküli csirkemelleket 2 cm-es darabokra vágjuk. A lisztet, sót és borsot mélyhűtő zacskóba tesszük. Hozzárakjuk a csirkehúst is, és addig rázzuk a zacskót, amíg a húsdarabokat bevonja a lisztkeverék. Serpenyőben kis tűznél felforrósítjuk az olajat. A húsdarabokat kb. 5 percig átsütjük benne.
2. Megtisztítjuk a hagymát, karikákra vágjuk, a húshoz adjuk, és kb. 3 percig pároljuk vele együtt. A paradicsom-mártást és bort is a serpenyőbe öntjük, erős lángon felforraljuk. Ekkor csökkentjük a hőt, a serpenyőt fedővel letakarjuk majd 10 percig hagyjuk az egészet lassan főni, miközben időnként kicsit megkeverjük.
3. Eközben nagyobb fazékban felforraljuk a vizet, és megsózzuk. Beletesszük a száraz vagy frissen elkészített tésztát, s a csomagoláson előírt módon megfőzzük, de nem túl puhára.
4. A paprikát megmossuk, a magokat és ereket eltávolítjuk belőle, majd apróra vágjuk. Hozzáadjuk a csirkehúshoz, az egészet még vagy 5 percig tovább főzzük. A tésztát jól lecsepegtetjük, tálaljuk, s a csirkehúst a mártással ráöntjük.

Fettuccini lazaccal

Hozzávalók: 4 l víz, só, 400 ml főzőtejszín, 2 evőkanál vaj vagy margarin, 1 teáskanál reszelt citromhéj, 300-400 g száraz vagy frissen készült zöld fettuccini (hosszúmetélt durumlisztből), 100 g szeletelt füstölt lazac, 30 g reszelt parmezán sajt, 1 evőkanál apróra vágott friss kapor, fekete bors
Előkészítés: 7 perc
Főzés: 13 perc
Elkészítése:
TIPP Időközben a lazacfarmok révén már elég jutányos áron vásárolhatunk füstölt lazacot
1. Nagyobb fazékban felforraljuk a vizet, és megsózzuk. Közben másik edényben a tejszínt, vajat és a reszelt citrom-héjat mérsékelt tűznél felforrósítjuk. Még kisebbre vesszük a lángot, és a tejszínt 10 percig főni hagyjuk, amíg, kissé besűrűsödik.
2. A tésztát a forrásban lévő vízbe tesszük, a csomagolás útmutatója szerint kifőzzük de nem túl puhára. (A frissen gyúrt tésztát csak a 3. lépés után főzzük meg.)
3. Eközben egy kicsit sózzuk meg a tejszínt, és vegyük le a tűzhelyről. A lazacot vágjuk csíkokra, tegyük a tejszínbe a parmezánnal és kaporral együtt. Borsozzuk meg a mártást.
4. A tésztát csepegtessük le, és rendezzük tányérokra. Öntsük rá a mártást, keverjük el a fettuccinivel, és tálaljuk azonnal.

Firenzei metélt

Hozzávalók 4 személyre: 35 dkg szélesmetélt, 25 dkg parajlevél, 2 dl sovány tejföl (12%-os), 5 dkg dióbél, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 1 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olaj, só.
Elkészítése: A parajleveleket megtisztítjuk; megmossuk, és nagyobb darabokra tépdessük. Kevés olajon megpároljuk, sóval és zúzott fokhagymával ízesítjük. A tésztát bő, forrásban lévő, sós vízben kifőzzük. Leöblítjük, lecsöpögtetjük, olajra szedjük és leöntjük a tejföllel. Ráhalmozzuk a párolt spenótleveleket, meghintjük a durvára vágott dióbéllel és a reszelt parmezánnal.

Hajdinából készült tészta tofuszósszal

4 l víz só, 2-3 evőkanál olaj, 400 g hajdinából készült tészta, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kisebb konzervdoboznyi hámozott paradicsom (Pelati, 400 g), 1 befőttesüvegnyi (páclében lévő) tofu (150 g), 1 l zöldségalaplé, 1/8 l tejszín, frissen őrölt bors, 2 ágacska friss kakukkfű

Előkészítés: 5 perc

Főzés: 15 perc

Tipp Csak óvatosan fűszerezzünk, mert az üvegben kapható tofu gyakran nagyon sós. Ha nem jutnánk ilyen tofuhoz, helyettesíthető nem sós lében eltett tofuval is.

1. A vizet felforraljuk, megsózzuk. Egy csepp olajat öntünk bele, s a hajdinás tésztát addig főzzük, amíg megfő, de nem túl puhára.

2. Közben megtisztítjuk a vöröshagymát és a fokhagymát. A vöröshagymát kockákra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk. A paradicsomot nagyobb darabokra vágjuk. A maradék olajat lábasban felforrósítjuk, a hagymát 2 percig pároljuk benne. Hozzáadjuk a fokhagymát és a paradicsomot levével együtt, 5 percig főzzük.

3. A tofut kissé szétnyomjuk, és beletesszük a hagymás, fokhagymás, paradicsomos lébe. Ezután felengedjük a zöldség-alaplével, további 5 percig főzzük. Tejszínnel finomítjuk, borssal ízesítjük.

4. Megmossuk, szárazra törölgetjük a kakukkfüvet, leveleit lecsipkedjük. A tésztát jól lecsorgatjuk, 4 tányéron elosztjuk, ráöntjük a mártást, és kakukkfűvel díszítjük. Azonnal tálaljuk.

Halas ravioli csőben sütve

A tésztához: 35 dkg liszt, 2 tojás, só, víz

A töltelékhez: 35 dkg főtt halhús, 15 dkg tehéntúró, 4 evőkanál reszelt parmezán sajt, 1 evőkanál finomra vágott zellerzöld, 2 tojás, só, pici citromlé

A sütéshez: 4 paradicsom, 3 evőkanál vaj, 2 evőkanál liszt, 3 dl tej, só, bors, szerecsendió, 1 teáskanál bazsalikom, 1 teáskanál petrezselyemzöld, 2 dl tejföl

Elkészítése: A főtt, kihűlt halhúst, és a túrót villával összetörjük, sóval, kevés citromlével ízesítjük, majd sajtot, zellerzöldet és egy villával felvert tojást keverünk hozzá.

Lisztből, tojásból, kevés vízzel és sóval egynemű tésztát gyúrunk, vigyázva, hogy ne legyen kemény, és könnyen ki lehessen nyújtani.

A tésztát, lisztezett deszkán kinyújtjuk, a felét megkenjük felvert tojással, és kb. 4 centinként töltelék kupacokat rakunk rájuk. A tészta másik felét ráhajtjuk, és a töltelékek között kézzel összenyomkodjuk.

Derelyevágóval kis négyzetekre vágjuk, majd sózott vízben kifőzzük, és melegen tartjuk. Közben besamel mártást készítünk: vajon világosra pirítjuk a lisztet, felöntjük tejjel, sűrűre főzzük, közben sóval, borssal, bazsalikommal, petrezselyemzölddel fűszerezzük.

Vajjal kikent tűzálló edénybe rakott paradicsomkarikákra rátesszük a tészta felét, meglocsoljuk a besamellel, belerakjuk a tészta másik felét, és ráöntjük a maradék besamelt. A tetejére paradicsomkarikákat teszünk, meglocsoljuk tejföllel, s ízlés szerint megszórjuk reszelt sajttal. Közepesnél valamivel melegebb sütőben kb. 20 perc alatt készre sütjük.

Kagylótészta rákocskákkal

4 l víz só, 300-400 g kagylótészta, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olívaolaj, 1 teáskanál durvára őrölt cseresznyepaprika, 225 g hámozott, kockákra vágott paradicsom (konzervből), 0, 25 l száraz fehérbor, 1 teáskanál szárított, morzsolt bazsalikom, 350 g főtt, tisztított apró rák (garnéla v. különféle rákok), 200 g mélyhűtött zöldborsó

Előkészítés: 5 perc

Főzés: 18 perc

TÁLALÁSI JAVASLAT Kiválóan illik ehhez a fogáshoz néhány párolt brokkoli-rózsa, italként pedig fehérbor. Másfajta tésztából is készíthető az étel, például fusilliből.

1. A vizet fazékban felforraljuk, megsózzuk. A kagylótésztát a csomagoláson előírtak szerint nem túl puhára főzzük.

2. Közben a megtisztított fokhagymát finomra vágjuk. Az olajat lábasban mérsékelt tűzön felforrósítjuk. A fokhagymát és az őrölt cseresznyepaprikát 1 percig pároljuk benne. Beletesszük a paradicsomot levével együtt, a bort és a bazsalikomot is elkeverjük benne. Felforraljuk, félig lefedve kb. 10 percig kis lángon pároljuk.

3. A mártáshoz adjuk a rákokat és a zöldborsót, az egészet még egyszer felforrósítjuk és ízlés szerint megsózzuk. A kifőtt tésztát jól lecsepegtetjük.

4. A tésztát nagyobb tálba tesszük, ráöntjük a rákmártást, és jól elkeverjük. Elosztjuk 4 tányéron, és azonnal tálaljuk.

Makarónis receptek

Brokkolis makaróni

Hozzávalók: 30 dkg makaróni, 20 dkg brokkoli, 1 dl ketchup, 1 evőkanál oregano, 3 evőkanál margarin, 4 paradicsom, 8-10 szem olajbogyó, 15 dkg sajt
Elkészítés: A makarónit kifőzzük, leszűrjük, öblítjük, a brokkolit leforrázzuk, margarinon megfutatjuk, oregánoval, sóval, borssal meghintjük, rátesszük a meleg makarónit és ráöntjük a ketchupot. Tálaláskor reszelt sajttal meghintjük, pár szem olajbogyóval megszórjuk, paradicsommal, oregánoval dekoráljuk.

Firenzei makaróni 1.

Hozzávalók: 300 g makaróni, 600 g paraj, 12 dkg főtt sonka, 12 dkg reszelt sajt, 10 dkg vaj, 6 dkg liszt, 3 dl tej, szerecsendió, törött bors, só
Elkészítése: A parajt sós vízben kifőzzük, leszűrjük és ledaráljuk. 5 dkg vajból és a lisztből rántást készítünk, felengedjük tejjel, és habverővel simára keverjük. Sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezzük.
A makarónit sós vízben kifőzzük, és a kifőtt tészta felét kivajazott tűzálló tálba tesszük. Rátesszük a parajkrémet, megszórjuk apró darabokra vágott sonkával és reszelt sajttal. Befedjük a maradék tésztával, ismét szórunk rá sajtot, és előmelegített sütőben jól átsütjük.

Firenzei makaróni 2.

Hozzávalók: 25 dkg makaróni, 30 dkg paraj, 2 dkg vaj, 2 dkg liszt, 2 dl tej, 1 dl tejföl, 10 dkg sonka, 10 dkg reszelt sajt.
Elkészítése: A makarónit sós vízben megfőzzük, majd levét alaposan lecsorgatjuk. Közben megfőzzük a parajt, áttörjük vagy megdaráljuk, és összekeverjük a lisztből, a vajból és a tejből főzött besamellel, sóval meg a tejföllel. A makaróni felét kizsírozott tűzálló tálba öntjük, ráöntjük a spenótos krémet, meghintjük a laskára vágott főtt füstölt hússal vagy sonkával, meghintjük 5 dkg reszelt sajttal, és befedjük a maradék főtt tésztával. Tetejére még 5 dkg reszelt sajtot szórunk, apró vaj darabkákat hintünk rá, és a sütőben az egészet alaposan átsütjük.

Fűszeres, sajtos, tejfölös rakott makaróni

Elkészítési idő: 60 perc
Hozzávalók: 40 dkg makaróni, 8 dkg vaj, 3 dl tejföl, 4 db tojás, 3 g fehér bors, 2 dkg zsemlemorzsa, 10 dkg sonka, 10 dkg füstölt kolbász, 3 db főtt tojás, 12 dkg reszelt sajt, só
Elkészítése: A sós vízben kifőzött, makarónit leszűrjük. Jól lecsepegtetjük, a vajat a tejföllel és a tojássárgájával simára keverjük. Sóval, őrölt fehér borssal ízesítjük, majd belekeverjük a makarónit. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és lazán a makarónihoz keverjük. Egy magas falú tepsit vagy tűzálló tálat vajjal kikenünk, meghintjük zsemlemorzsával, majd beletesszük a makaróni egyik felét. Rászórjuk a darált vagy apróra vágott sonkát, rátesszük a karikákra szelt füstölt kolbászt és a felszeletelt főtt tojást. Beborítjuk a makaróni megmaradt részével, meglocsoljuk a tejföllel, figyelve arra, hogy ezzel a kitálalt ételt egyúttal díszítjük is. Megszórjuk a reszelt sajttal, ami szintúgy esztétikai értéket is hordoz.
Közepes hőmérsékletű sütőbe téve jól átsütjük, majd kockákra vágva tálaljuk. Tálalás után is cseppenthetünk még egy-egy kiskanál tejfölt a makaróninkra.

Gombás makaróni

Hozzávalók: 35 dkg makaróni, 1 csomó újhagyma, 5 dkg margarin, 20 dkg gomba, 1 paradicsom, pirospaprika, őrölt bors, 1 csokor petrezselyem
Elkészítés: Az egészben hagyott makarónit forró sós vízben kifőzzük, megszűrjük, leöblítjük, majd jól lecsöpögtetjük. A zöldjével együtt karikákra vágott hagymát a margarinon megpároljuk, néhány perc múlva a megtisztított, felszeletelt gombát és a karikára vágott paradicsomot is hozzáadjuk. Sóval, pirospaprikával ízesítjük. Tésztára halmozzuk, tálaláskor a tetejét őrölt borssal és sok-sok felaprított petrezselyemmel meghintjük.

Itáliai makaróni

Hozzávalók: 30 dkg sertéshús, 3 tojássárgája, 1 evőkanál vaj, só, bors, 2 kanál zsemlemorzsa, 1 dl olaj, 25 dkg makaróni.
Elkészítése: A húst sütőben szép pirosra sütjük, majd vékony csíkokra fölszeleteljük. A tojássárgákat elkeverjük egy evőkanál vajjal, megsózzuk, megborsozzuk, hozzákeverjük a húst. A makarónit sós vízben megfőzzük, jól lecsöpögtetjük, és a húshoz keverjük. Mély tűzálló tálat megolajozunk, megszórjuk zsemlemorzsával, és beletesszük a húsos makarónit. Sütőben 25-30 percig sütjük.

Makaróni-felfújt

Hozzávalók 12 szelethez: 30 dkg liszt, 1 tojás, 1 tojássárgája, 22 dkg vaj, 37 dkg makaróni, 20 dkg szeletelt főtt sonka, 12 dkg reszelt parmezán sajt, 1 teáskanál tejszín, reszelt szerecsendió, só, a nyújtáshoz liszt, a forma kikenéséhez margarin
Elkészítése: A lisztet 17 dkg margarinnal, a felütött egész tojással, csipetnyi sóval és kevés reszelt szerecsendióval, robotgéppel nagyobb tálban összedolgozzuk, majd kézzel sima omlós tésztává gyúrjuk. Lefedve, kb. 30 percre hűvös helyre tesszük. Közben a makarónit a szokásos módon, forrásban lévő, sós vízben 8-10 percig főzzük. A tésztát leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, és jól lecsöpögtetjük. 2.5 dkg felforrósított vajban megforgatjuk, majd hűlni hagyjuk. A főtt sonkát csíkokra metéljük, és 10 dkg reszelt sajttal együtt a tésztával elvegyítjük. Az omlós tészta 2/3 részét lisztezett gyúródeszkán kb. 32 cm átmérőjű, kerek lappá nyújtjuk, majd margarinnal kikent, 26 cm átmérőjű, magas falú tortaformába fektetjük. A tészta oldalát körben a peremhez nyomkodjuk, az alját villával megszurkáljuk. A makarónit a tortaformába halmozzuk, a tetejét kissé lelapítjuk, majd elosztjuk rajta a forgácsokra vágott, maradék vajat. A megmaradt tésztát kb. 26 cm átmérőjű, kerek lappá nyújtjuk, és a makarónira borítjuk. Körben a szélét a tésztaperemhez nyomkodjuk, majd a torta tetejét villával megszurkáljuk. Előmelegített sütőben, 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozaton) kb. 20 percig sütjük. Közben a tojássárgáját a tejszínnel összekeverjük, majd megkenjük vele a tésztát. Megszórjuk a maradék reszelt sajttal, és további kb. 10 percig sütjük. A kész makaróni-felfújtat rácsra borítva, kb. 10 percig pihentetjük, majd tálra helyezzük, és felszele teljük. Melegen fogyasztjuk.
Elkészítési idő kb. 1 1/4 óra.

Makaróni hússal lerakva

Hozzávalók: 35 dkg makaróni, 40 dkg sertéshús, 3 evőkanál olaj, 1 hagyma, 2 dl tejföl, paprika, 8 dkg sajt
Elkészítés: A húst pörköltnek elkészítjük, paradicsommal ízesítjük és ledaráljuk. A makarónit kettétörjük, bő, forró, sós vízben kb. 15 percig főzzük, leszűrjük, langyos vízzel leöblítjük, és kevés meleg zsiradékban megforgatjuk, majd mély tűzálló tálba a darált hússal rétegesen összerakjuk, és közben a tetejét a tejföllel locsoljuk. Forró sütőben 20 percig pirítjuk. Tálalásnál külön reszelt sajtot adunk hozzá.

Makaróni korona milánói módra

Hozzávalók: 50 dkg rövid makaróni, 25 dkg gomba, 3 dkg margarin, 15 dkg csirkemáj, 1 vastag szelet főtt sonka, 5 dkg margarin, 4 dkg liszt, 2 és fél dl tej, 1 kis doboz paradicsompüré, őrölt bors, oregano, só, 10 dkg reszelt ementáli sajt.
Elkészítése: A makarónit forrásban lévő sós vízben kifőzzük, leszűrjük, és felforrósított margarinban hirtelen kisütjük, kiszedjük és félretesszük. A visszamaradt zsiradékban átsütjük a megtisztított, negyedekre vágott gombát. A margarinból, lisztből, tejből besamel mártást készítünk, hozzáadjuk a paradicsompürét, megszórjuk oreganóval, borssal, sóval, és jól összekeverjük. A negyedrészét félretesszük, a többihez hozzáadjuk a gombát, a darabkákra vágott csirkemájat, csíkokra vágott sonkát. A félretett mártással összekeverjük a makarónit, és egy olajjal kikent koronaformába lazán belenyomkodjuk, majd előmelegített tálra borítjuk, és a közepébe halmozzuk a májas-gombás keveréket. Forrón, reszelt sajttal tálaljuk.

Makaróni zsályával 1.

Hozzávalók: 50 dkg makaróni, 6 evőkanál olaj, 10 zsályalevél, 20 dkg reszelt sajt, 1 evőkanál vaj.
Elkészítése: Makarónit forró vízben kifőzzük, leöblítjük. Az olajat egy edényben felforrósítjuk, a zsályaleveleket beletesszük, és ropogósra sütjük. A forró makarónit hozzáadjuk, elkeverjük úgy, hogy a zsályalevelek széttörjenek. Hozzáadva a sajtot, meglocsoljuk vajjal.

Makaróni zsályával 2.

Elkészítési idő: 45 perc
Hozzávalók: 40 dkg makaróni, 6 cl olívaolaj, 10-12 db zsályalevél, 20 dkg parmezán sajt, 4 dkg vaj, só
Elkészítése: A makarónit sós vízben kifőzzük és leszűrjük. Az olívaolajt egy edényben felforrósítjuk, beletesszük a zsályaleveleket, és ropogósra sütjük. Hozzákeverjük a forró makarónit úgy, hogy a zsályalevelek széttöredezzenek. Megszórjuk reszelt sajttal, olvasztott vajjal meglocsoljuk, és azonnal, forrón tálaljuk.

Milánói makaróni 1.

Hozzávalók: 35 dkg makaróni, paradicsommártás, 20 dkg sajt

Elkészítés: A makarónit megfőzzük. Ez alatt elkészítjük az olasz paradicsommártás sonkás-gombás változatát (lásd. Mártások), és a leszűrt makarónira öntjük. A tetejét sajttal meghintjük.

Milánói makaróni 2.

Hozzávalók: 50 dkg makaróni, 7 dkg vaj, 7dkg zsír, 5 dkg hagyma, 10 dkg gomba, 15 dkg sonka, 2 dkg paradicsompüré, cukor, só, bors, 15 dkg sajt.
Elkészítése: A makarónit összetördeljük, és forrásban lévő vízbe téve puhára főzzük. Leszűrve a következő anyagokkal keverjük össze: a finomra vágott hagymát zsírban puhára pároljuk, hozzáadjuk a tisztított, szeletelt gombát, s addig pároljuk, míg a levét el nem főtte, és zsírjára nem sült. Akkor hozzáadjuk a finomra vágott sonkát, a reszelt sajt felét, a paradicsompürét, cukrot, törött borsot és a vaj felét. Elkeverjük a makarónival, a vaj másik felét rádaraboljuk, megszórjuk a maradék sajttal, és előmelegített sütőben 15-20 percig takaréklángon sütjük.

Nápolyi makaróni

Elkészítési idő: 65 perc
Hozzávalók: 40 dkg makaróni, 50 dkg paradicsom, 12 dkg vaj, 10 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 g törött bors, 2 dkg cukor, 2 g oregánó, 15 dkg reszelt sajt, só
Elkészítése: A makarónit sós vízben megfőzzük, leszűrjük, és hideg vízzel leöblítjük. A szép, érett paradicsomokat forró vízbe mártjuk, bőrét lehúzzuk, kettévágjuk, magját eltávolítjuk, és a paradicsom húsát kockákra daraboljuk.
A fele mennyiségű vajat felforrósítjuk, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, és üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a paradicsomot, a zúzott fokhagymát, sóval, törött borssal, cukorral, oregánoval ízesítjük, és folytonos keverés mellett, erős tűzön besűrítjük. Ekkor belekeverjük a kifőzött makarónit, a fele mennyiségű reszelt sajtot, beletördeljük a megmaradt vajat, és jól átforrósítjuk.
Tálaláskor a reszelt sajt másik részével meghintjük.

Olasz rakott tészta

Hozzávalók: 50 dkg darált hús, 20 dkg gomba, 20 dkg császárszalonna, 1 flakon ketchup, 20 dkg trappista sajt, 1 csomag makaróni tészta
Az apróra vágott császár szalonnát meg pirítjuk. Hozzá adjuk a gombát és megpároljuk saját levében. Hozzá adjuk a darálthúst a ketchupot és összeforraljuk. Félretesszük. A tésztát apróra törjük és kifőzzük. Közepes tepsit ki zsírozunk, a tészta felét az aljába terítjük, erre kerül a darált húsos töltelék. A maradék tésztát a töltelék tetejére terítjük és megszórjuk reszeltsajttal.
Sütöben fél órát sütjük 300. C fokon

Rakott makaróni

Elkészítési idő kb. 1 1/4 óra, adagonként
Hozzávalók 4 személyre: 25 dkg főtt füstölt sonka, 1 kisebb fej (kb. 80 dkg) kelkáposzta, 25 dkg makaróni 4-5 fej vöröshagyma 2 evőkanál liszt, 2,5 dl tej 5 dl húsleves (kockából is készülhet), 5 evőkanál vaj vagy margarin só, fehér bors, reszelt szerecsendió, a díszítéshez petrezselyemzöld, a forma kikenéséhez margarin
Elkészítése: A makarónit bő, forrásban lévő, sós vízben megfőzzük. Hideg vízzel leöblítjük és lecsöpögtetjük.
A kelkáposztát megtisztítjuk, megmossuk, és négyfelé vágjuk. Torzsáját ék alakban kimetsszük, a kelleveleket csíkokra vágjuk.
A vajat vagy margarint lábosban felolvasztjuk, beletesszük a kelt, sóval, borssal és reszelt szerecsendióval fűszerezzük.
Felöntjük a húsleves felével, majd fedő alatt 15-20 percig pároljuk.
Közben a főtt füstölt sonkát vas-tag szeletekre vágjuk, majd felkockázzuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, karikára vágjuk, és 2 evőkanál vajon vagy főzőmargarinon megsütjük. A hagymakarikákat kivesszük a serpenyőből.
A visszamaradt zsiradékot meghintjük a liszttel, megpirítjuk, majd felöntjük a tejjel és a maradék levessel. Állandóan kevergetve néhány percig forraljuk, majd sóval, borssal fűszerezzük és belekeverjük a sült hagyma háromnegyedét.
A makaróni felét margarinnal kikent tűzálló tálba halmozzuk. Leöntjük a sült hagymás besamelmártás felével, meghintjük a sonkakockákkal, és beborítjuk a párolt kelkáposztával. Kirakjuk a maradék főtt tésztával, megöntözzük a megmaradt mártással, végül rámorzsoljuk a maradék vajat vagy margarint.
Előmelegített sütőben 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozaton) 30-35 perc alatt ropogós pirosra sütjük. Meghintjük a félretett hagymakarikákkal, majd további 5 percre visszatoljuk a sütőbe.

A rakott makarónit friss petrezselyemzölddel díszítve tálaljuk.

Sonkás makaróni

Hozzávaló: 40 dkg spagetti, 25 dkg főtt sonka, 12 dkg margarin, 2 dl tejszín, zsályalevél, fehér bors, só
Elkészítése: A csíkokra vágott sonkát a margarin felén kissé megsütjük, ráöntjük a tejszínt, sóval, borssal ízesítjük, és takaréklángon néhány percig forraljuk.
A kifőzött spagettit, a sonkás raguval rétegesen lerakjuk, a maradék margarinba tesszük a zsályaleveleket, és addig hevítjük, amíg barnulni nem kezd, majd ráöntjük a spagettire, és sütőben jól átforrósítjuk.

Sült makaróni

Hozzávalók: 25 dkg makaróni, 10 dkg vaj, 3 dl tej, 5 dkg sajt, 1 evőkanál liszt, 3 tojás, 1 evőkanál zsemlemorzsa
Elkészítés: A makarónit forrásban lévő sós vízbe tesszük, és akkor szűrjük le, amikor a tészta a víz felszínére jött. Közben 3 dkg vajból és lisztből világos rántást készítünk, a tejjel feleresztjük, simára keverjük, megsózzuk, és amikor kicsit kihűlt, beletesszük a reszelt sajtot és a tojások sárgáját. Tűzálló tálat vajjal kikenünk, ebbe tesszük a vízből leszűrt makarónit, elvegyítjük a sajtos mártással, tetejét meghintjük zsemlemorzsával, és a többi vajat megolvasztva rálocsoljuk. Előmelegített sütőben addig sütjük, amíg a teteje megbarnul.

Tésztában sült makaróni

Hozzávalók: 25 dkg levelestészta, 25 dkg makaróni, 1 evőkanál olaj, 5 dkg margarin, 3 tojás, 4 dkg sajt, só, bors, szerecsendió, 20 dkg sonka
Elkészítés: A levelestésztát felengedjük. A makarónit darabokra törve 1 evőkanál olajjal, sós vízben kb. 10 percig főzzük, lecsepegtetjük. A margarint két és fél tojássárgájával jól kikeverjük, sóval, borssal, szerecsendióval ízesítjük. Hozzáadjuk a reszelt sajtot, beleforgatjuk a makarónit, majd óvatosan a 3 tojás fehérjéből vert habot. A levelestészta kétharmadát a sütőforma aljára-oldalára húzzuk-nyomkodjuk. A főtt sonkát apró darabokra vágjuk, a felét elosztjuk a leveles tésztán, ráöntjük a makarónimassza következik. A levelestészta fennmaradt részét a forma méretére formáljuk, és befedjük vele a masszát. Néhány 1-2 cm-es lyukat nyitunk a tetején, bekenjük a fél tojássárgája és egy evőkanál tej keverékével. Kb. 180 C fokon 45 percig sütjük. Melegen, friss salátával vagy hidegen, paradicsompürével kínáljuk.

Veronai makaróni

Hozzávalók: 50 dkg makaróni, 3 evőkanál olaj, 1 fej hagyma, 10 dkg darált marhahús, 1 zeller, 1 sárgarépa, 2 doboz paradicsompüré, só, rozmaring, egy gerezd fokhagyma, petrezselyem, 20 dkg sajt.
Elkészítése: A makarónit sós vízben megfőzzük, és a tányérokba osztva összekeverjük a mártással és bőven reszelt sajttal. A mártás készítése; 3 evőkanál olajban megpirítjuk a hagymát, majd hozzáadjuk a darált húst, egy reszelt zellert, egy reszelt sárgarépát és fél doboz paradicsompürét. Nyitott lábasban, élénk tűzön néhány percig pirítjuk, majd felöntjük fél kg nyers áttört paradicsommal, vagy egy doboz paradicsompürével adunk hozzá sót, egy friss rozmaringágat, egy gerezd összetört fokhagymát, vágott petrezselymet és egy pohár vizet. Lefedve, lassú tűzön, két óra hosszat pároljuk, időnként vizet öntve alája, hogy le ne kapjon.

Lasagne receptek

Hagymás lasagne

8 fej vöröshagyma, 70 g vaj, 3 evőkanál liszt, 0,5 l tej, 1 l zöldségalaplé, só, frissen őrölt bors, kevés szerecsendió- "virág" (maglepel), 1 csokor metélő-hagyma, vaj a kikenéshez, 250 g lasagne tészta-lap, 80 g reszelt sbrinz sajt (pikáns svájci sajt)
Előkészítés: 10 perc
Főzés: 35 perc
1. A vöröshagymát megtisztítjuk, vékony karikákra szeljük. A vajat megolvasztjuk nagyobb lábasban, a hagymát 5. percig kevergetés közben megpároljuk benne. Rászórjuk a lisztet, további 1-2 percig pároljuk. A tejet és a zöldségalaplét hozzáöntjük, sóval, borssal, szerecsendió- "virággal" ízesítjük, az egészet kis lángon 3 percig főzzük. A metélőhagymát megmossuk, szárazra törölgetjük, vékony karikákra vágjuk, és a mártásba keverjük.
2. Mikrohullámú sütőbe is tehető 33x22 cm-es formát kivajazunk. Először a hagymamártásból teszünk bele, majd felváltva lasagne-lapokat, hagymamártást és sajtot. Legfelülre hagyma és sajt kerüljön. A mikrohullámú sütőben 360 W teljesítménynél és 225 °C felső és alsó hőnél 20-23 percig sütjük. A sütőformában tálaljuk.

Juhtúrós lasagne

A lasagne, vagyis az olasz rakott tészta népszerű étel az egész világon. Rengeteg féle húsos, zöldséges, túrós változat létezik belőle, bátran alakíthatjuk a család ízlése szerint. Az itt következő juhtúros verzió szintén nagyon finom hússal vagy a nélkül is. Nagy előnye, hogy előre is elkészíthetjük, így tálaláskor már csak néhány percre kell a sütőbe tenni, hogy átforrósodjon.
Hozzávalók: 25 dkg lasagne lap (nagyobb áruházakban kapható), 25 dkg juhtúró, 1 csokor friss bazsalikom vagy 2 kk szárított, 2 szál kakukkfű vagy 1 kk szárított, 1 kk szárított oregano, 25 dkg mozzarella sajt, 10 dkg tisztított napraforgómag, 2 ek olaj, 3 ek reszelt parmezán sajt, 2 tojás, 5 dl sűrített paradicsom
Elkészítése: A kész lasagne lapokat a csomagolásán jelzettek szerint megfőzzük, a juhtúrót áttörjük. Ha friss zöldfűszereket használunk, megmossuk, és apróra vágjuk őket. A mozarella sajtot vékonyan felkarikázzuk. A napraforgómagból 2 evőkanállal félreteszünk, a többit apróra vágjuk vagy durvára darájuk. Egy kisebb tepsit, vagy mély tűzálló tálat olajjal kikenünk.
A juhtúrót összekeverjük az apróra vágott napraforgómaggal, a parmezánnal, a tojással, a bazsalikommal, az oreganóval, a kakukkfűvel, és egy kevés sóval, borssal ízesítjük.
A sütőt közepesre (180 fok) előmelegítjük. A forma alját megkenjük sűrített paradicsommal. Lasagne lapokat fektetünk rá, majd egy réteg juhsajtos massza, paradicsomszósz, mozarella sajt következik, majd újra tészta, juhtúró, paradicsom, sajt felváltva, amíg minden elfogy. A tetejére mozzarella kerüljön.
Megszórjuk a félretett egészben hagyott napraforgóval, és a sütő középső rácsán kb. 25 percig sütjük, amíg a teteje megpirul. Tálalás előtt néhány percig állni hagyjuk. Fűszeres öntettel elkészített vegyes saláta illik hozzá.
Változat: A juhtúrós masszába a napraforgómag helyett apróra vágott és kicsit megpirított sonka kockákat is tehetünk.
Tipp: Ha durumlisztből készült lasagne lapokat vásárolunk, azt nem szükséges előfőzni. Ez esetben azonban a paradicsomsűrítményt hígítsuk kb. 2 dl vízzel és süssük az egészet 20 percig alufóliával letakarva, majd újabb 20 percig a fólia nélkül.

Káposztás lasagne

Hozzávalók 4 személyre: 20 dkg zöld lasagne lap, 60 dkg fejes káposzta, 2 db piros húsú paprika, 1 kis fej vöröshagyma, 4 dl tejföl, 1.2 dl száraz fehérbor, 10 dkg gouda sajt, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál vaj vagy margarin, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 teáskanál cukor, só, fehér bors, a tepsi kikenéséhez vaj
Elkészítés: A paprikát megtisztítjuk, megmossuk, és csíkokra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, és apró kockára vágjuk. A fejes káposztát megtisztítjuk, félbevágjuk, torzsáját kimetsszük, a leveleket csíkokra metéljük. Megforrósított olajon megpirítjuk a káposztát, sóval, borssal ízesítjük, majd cukorral meghintjük, és világosbarnára karamellizáljuk. A hagymát a megforrósított vajon vagy margarinon üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a paprikakockákat, és megpirítjuk. Beletesszük a káposztát, és paradicsompürével ízesítjük. Belekeverjük a tejfölt, és felöntjük a borral. Közben a lasagne-lapokat bő, forrásban lévő, sós vízben kifőzzük. Hideg vízzel leöblítjük és lecsöpögtetjük. A tésztalapokat a káposztával kivajazott tűzálló tálba lerétegezzük. Az utolsó réteg tészta legyen. Előmelegített sütőbe toljuk, és 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozaton) 30 percig sütjük. Reszelt sajttal meghintjük, és további 10 percre visszatoljuk a sütőbe.
Elkészítési idő 1 1/4 óra

Lasagne egyszerűen

Hozzávalók 4 személyre: 4 dkg Héra, 1 db. póréhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 db paprika, 26 dkg gomba, 10 dkg paradicsom, 10 dkg sonka, 1 mokkáskanál kakukkfű, ízlés szerint zeller, só, bazsalikom, fehér őrölt bors, 1/2 csokor petrezselyemzöld, 15 dkg reszelt parmezán sajt.
A besamel mártáshoz: 8 dkg Héra, 6 dkg finomliszt, 3 db tojás, 1 dl tejszín, ízlés szerint őrölt szerecsendió.
A tésztához: 24 dkg finomliszt, 2 db tojás.
Elkészítése: Lisztből, tojásból gyúrt tésztát készítünk, és zsiradékkal lekenve pihentetjük. Közben a zöldségeket feldaraboljuk: a póréhagymát, gombát vékony szeletekre, a paprikát félcentis karikákra, a paradicsomot forró vízbe mártjuk, héját lehúzzuk, 2 cm-es kockákra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk, a petrezselymet finomra aprítjuk, a sonkát kisujjnyi vastagságura vágjuk. Héra margarint melegítünk, hozzáadjuk a hagymát, fokhagymát, megfuttatjuk, majd beletesszük a zöldpaprikát, gombát, petrezselymet, kevés sót, őrölt fehér borsot és a sonkát. Együtt pároljuk.

Elkészítjük a besamelt: Héra margarint melegítünk, és rászórjuk a lisztet, átpirítjuk, felöntjük tejjel, felfőzzük. Sózzuk, szerecsendiót szórunk rá és levesszük a tűzről. Majd belekeverjük a tejszint, a 3 tojássárgáját és a reszelt sajt felét. A zöldségfélék párolása közben, utolsó fázisként hozzáadjuk a paradicsomot, fűszerezzük kakukkfűvel és bazsalikommal. Vékonyra kinyújtjuk a gyúrt tésztát, és sütőtepsi szélességűre vágjuk. A tepsit margarinnal kikenjük, a tésztát belehelyezzük, és rétegként töltjük. A tészta tetejére besamel kerüljön, erre szórjuk a reszelt sajt másik felét, és 160-180 fokos sütőben megsütjük.

Lasagne sonkával lerakva

12 lasagne-lap v. csuszatészta, 20 dk darált sertéshús, 10 dk főtt sonka, 20 dk (mirelit) zöldborsó, 1 sárgarépa, 1 hagyma, 2 ek. paradicsompüré, 5 dl húsleves, 4 dk liszt, 8 dk reszelt parmezán sajt, 5 dk vaj (margarin), 2 ek olaj, 2 dl tejszín, só, bors, pirospaprika, szerecsendió, petrezselyemzöld
A forró olajon megpiritjuk a húst. Hozzáadjuk az apróra kockázott hagymát, répát, fedő alatt megpároljuk, majd belekeverjük a paradicsompürét. Felöntjük 2 dl levessel, sóval, borssal izesitjük, 10-15 percig főzzük. Hozzáadjuk a felkockázott sonkát, zöldborsót, 5 percig pároljuk. Serpenyőben 4 dk vajat megolvasztunk. meghintjük liszttel, rózsaszinűre piritjuk, felöntjük a maradék levessel és tejszinnel. Sóval, borssal, reszelt szerecsendióval izesitjük.
Egy tűzálló tál aljára 4 lasagne lapot fektetünk. Beboritjuk a húsos massza 1/3-ával, ráöntünk egy kevés mártást. A rétegezést addig folytatjuk, míg tart a hozzávalókból. Legfelülre mártás kerüljön. Meghintjük reszelt parmezánsajttal, rámorzsoljuk a maradék vajat. előmelegített sütőben 200 fokon (gáz 3) kb. 40 percig sütjük.(Ha szükséges a tálat 20 perc után alufóliával letakarjuk) Petrezselyemzölddel megszórva tálaljuk.
(1 1/2 óra)

Ragus lasagne

Hozzávalók: Kb. 30 dkg lasagne tészta, Ragu alla Bolognese (bolognai ragu), 1/2 liter besamel mártás, Kb. 10 dkg vékonyra szeletelt gépsonka, 2 csomag lapka sajt

Bolognai ragu (spagettihez is)

2 evőkanál olívaolaj (extra vergine), 2 vékony szelet húsos bacon szalonna (fakultatív), 1 kis fej hagyma, 1 kis sárgarépa. 1 gerezd fokhagyma, 1/2 csokor petrezselyem, 30 dkg darált marhahús (aki jobban szereti, sovány sertéshúsból is készítheti), 1/2 pohár testes vörösbor, 2 doboz konzerv hámozott paradicsom (400 g-os). 1 szál zeller, 2 babérlevél, 1 kávéskanál szárított bazsalikom vagy néhány levél friss, só, bors
Elkészítése: A bacon szalonnát ledaráljuk, vagy nagyon apróra vágjuk, és az olívaolajon lepirítjuk. Hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, fokhagymát, sárgarépát (reszelni is lehet) és petrezselymet. 5 perc múlva hozzáadjuk a húst, és fehéredésig pirítjuk, sózzuk, fűszerezzük és felöntjük a borral. 3-4 perc múlva hozzáöntjük a kezünkkel kissé szétnyomkodott hámozott paradicsomot, beletesszük a babérlevelet és a zellerszárat és kb. 1 óra alatt sűrűre főzzük.

Velencei lasagne

Hozzávalók: 10 dkg darált hús, 2 evőkanál olaj, 1 fej hagyma, 1 zeller, 1 sárgarépa, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis doboz paradicsompüré, 10 dkg reszelt sajt, 1 dl tejföl, 1 kis ág rozmaring, petrezselyem, só, bor, 6-8 palacsinta.
Elkészítése: Az olajban nagy lángon megpirítjuk a húst, a reszelt hagymát, majd a reszelt zellert, a reszelt sárgarépát, és néhány percig együtt pirítjuk. Ezután tesszük bele a paradicsompürét, sót, borsot, az elkapart fokhagymát, a rozmaringot, az apróra vágott petrezselymet, és lefedve, kis lángon legalább 1 óra hosszat pároljuk. Addig megsütjük a palacsintát, és megreszeljük a sajtot. Lapos kerek tálra tesszünk egy palacsintát, és megkenjük a húsos mártással, meghintjük reszelt sajttal, majd ismét egy palacsinta következik, és így folytatjuk minden palacsintát megkenve, meghintve, végül az utolsó palacsintát megöntözzük tejföllel, megszórjuk sajttal, és a sütőben átsütjük, de nem pirítjuk.

Olasz gombóc

Hozzávalók: 3 dkg reszelt sajt, liszt, só, bors, 2 tojás.
Elkészítése: Egy dl vizet törött borssal jól felforralunk. Annyi lisztet keverünk bele, hogy galuska keménységű tésztát kapjunk. Hozzákeverjük a reszelt sajtot, és 1-2 percig meleg felett keverjük. Kihűtjük, belekeverünk 2 tojást, és jól eldolgozzuk. Kis gombócokat formálunk belőle, a levesbe főzzük.

Olasz tészta

Hozzávalók 6 fő részére: 1 csomag rövidmetélt tészta, 1 db közepes cukkíni, 3 dl tejszín, 20-25 dkg gépsonka, 1 evőkanál morzsolt oregánó, 2 db paradicsom, 15-20 dkg reszelt sajt (trappista, óvári vagy bármilyen reszelhető sajt), só ízlés szerint, 0,5 dl étolaj

Megfőzitek a tésztát sós étolajos vízben és félrerakjátok későbbre.

A cukkínit és a gépsonkát felkockázzuk kb. 1cm darabokra és a tejszínbe keveritek az oregánóval és a sóval, majd felteszitek főni közepes lángon vigyázva, nehogy odaégjen vagy kifusson. Közben a paradicsomot feldaraboljátok 2-3 cm-s darabokra.

A megfőtt tésztát és a tejszínes - cukkínis - sonkás anyagot valamint a nyers paradicsom darabokat összekeveritek egymással, majd kivajazott tűzálló tálba teszitek. Tetejére reszelt sajtot szórjatok, és előmelegített sütőben addig sütitek, míg a sajt aranysárgára nem pirul.

Penne garnélarákkal

Hozzávalók: 4 l víz, só, 300-400 g penne (toll-hegy- tészta), 1 nagy paradicsom-paprika, 1 gerezd fokhagyma, 2 közepes nagyságú cukkíni, 2 evőkanál olívaolaj, 12 friss. nagy, tisztított nyers vagy mély-hűtött garnélarák (bél nélkül), 2 evőkanál apróra vágott friss bazsalikom vagy 2 teáskanál szárított, morzsolt bazsalikom, fekete bors, bazsalikomágak ízlés szerint, 2 evőkanál reszelt parmezán sajt

Előkészítés: 12 perc
Főzés: 22 perc

Elkészítése:

1. Fazékban felforraljuk a vizet, megsózzuk. Beletesszük a tésztát, a csomagoláson előírt módon kifőzzük, de nem túl puhára.
2. Közben megmossuk a paprikát, megtisztítjuk a magoktól és a fehér belső erektől, majd durvára vágjuk. A fokhagymát is megtisztítjuk, apróra vágjuk. A cukkínit megmossuk, levágjuk a végét, hosszában félbevágjuk, és felszeleteljük.
3. Nagy serpenyőben felforrósítjuk az olajat. Beletesszük a garnélákat, 3-5 percig pároljuk, amíg rózsaszínűre változnak. Ekkor kivesszük, és meleg helyre tesszük. A serpenyőbe dobjuk a fokhagymát és paprikát, 3 percig pároljuk. Hozzáadjuk a cukkínit és bazsalikomot, további 3 percig pároljuk az egészet. A garnélát visszatesszük, ismét felforrósítjuk az ételt. sóval, borssal ízesítjük.
4. Megmossuk, és szárazra törölgetjük a bazsalikom-ágacskákat. Jól lecsepegtetjük a tésztát, mély tálba tesszük. Ráöntjük a serpenyő tartalmát, óvatosan elkeverjük. Megszórjuk parmezánnal, bazsalikommal díszítjük: Azonnal tálaljuk.

Penne Primavera

Hozzávalók: 4 l víz, só, 300-400 g penne (toll-hegy) vagy más olasz tészta, 100 g zöldbab, 300 g brokkoli, 100 g cukorborsó, 2 nagyobb sárgarépa, 200 g zöld spárga, 2 evőkanál friss, vágott bazsalikom vagy szurokfű, vagy 2 evőkanál szárított szurokfű (oregano), 1 gerezd fokhagyma, 5 evőkanál olívaolaj, 2 evőkanál borecet, fekete bors, 2 teáskanál mustár

Előkészítés: 18 perc
Főzés: 8 perc

TIPP A felsorolt zöldségféleségek sok másikkal helyettesíthetők vagy kiegészíthetők, így pl. friss borsóval, karfiollal, paradicsompaprikával vagy cukkínivel.

Elkészítése:

1. Nagyobb fazékban felforraljuk a vizet, megsózzuk, majd a csomagoláson előírt módon addig főzzük a tésztát, amíg az meg nem fehéredik, de még nem lesz túl puha.
2. Másik fazékba 2-3 cm magasan vizet töltünk, azt felforraljuk, és belehelyezünk egy párolóbetétet. Közben a babot és brokkolit megtisztítjuk, és megmossuk. Végül a babot 3-4 cm hosszú darabokra vágjuk, a brokkolit rózsákra szedjük. A cukorborsót megmossuk, és a vastag szálkát lehúzzuk róla, a répát meghámozzuk, és keskeny csíkokra vágjuk. A spárgát is megmossuk, és a csúcsi részeket levágjuk. A spárga alsó végét félretesszük más étel készítéséhez.
3. Először a babot pároljuk 4 percig gőz fölött. Utána hozzáadjuk a többi zöldséget, további 5-6 percig gőzöljük, amíg minden meg nem puhult, de még ropogós. A zöldséget jól lecsepegtetjük, és tálba tesszük a bazsalikommal együtt
4. A fokhagymát megtisztítjuk, és finomra aprítjuk. Villával jól összekeverjük az olajat, fokhagymát, ecetet, borsot és mustárt, majd a zöldségre öntjük. A tésztáról leöntjük a vizet, jól lecsepegtetjük, és a zöldséghez adjuk. Gondosan összekeverjük az egészet, és azonnal tálaljuk

Rigatoni fehér babbal

Hozzávalók: 3 l víz, 2 közepes nagyságú sárgarépa, 300 g brokkoli, 225 g rigatoni tészta, 1 kis fej endívia saláta, 2 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olívaolaj, 300 g fehér fejtett bab (konzerv), 40 g reszelt parmezán sajt, fehér bors

Előkészítés: 10 perc
Főzés: 17 perc
Elkészítése:
1. Fazékban felforraljuk a vizet. Közben meghámozzuk a répát, megmossuk, és vékony karikákra vágjuk. A brokkolit megtisztítjuk, rózsákra szedjük és megmossuk. A vizet megsózzuk, beletesszük a tésztát, és a répát mintegy 8 percig főzzük. Hozzáadjuk a brokkolit is, az egészet további 3-4 percig főzzük, míg a tészta és a zöldség megfő, de nem puhul túlságosan meg.
2. Közben megtisztítjuk az endívia salátát, megmossuk, és csíkokra vágjuk. A fokhagymát tisztítjuk, és finomra vágjuk. Nagy serpenyőben az olajat mérsékelt lángon felforrósítjuk, beletesszük a salátát és fokhagymát. Pároljuk körülbelül 2 percig, amíg a saláta összeesik. Ezután hozzáadjuk a leöblített és lecsepegtetett babot, majd 3 percig tovább párolva forrósítjuk.
3. A tésztát, a répát és a brokkolit alaposan lecsepegtetjük, majd egy mély tálba tesszük. Gondosan elkeverjük az endívia salátával, a babbal és a parmezánnal. Ízlés szerint, ha szükséges, sóval, borssal ízesítjük. Melegen tálaljuk.

Ruoti sajttal és dióval
Hozzávalók: 4 I víz, só, 300-400 g Ruoti vagy fusilli tészta, 75 g dióbél, 1 evőkanál vaj vagy margarin, 1/8 l félzsíros tejszín, 1/8 l tyúkhúsalaplé, 100 g Mascarpone desszertsajt vagy más friss sajt, fekete bors, 2 evőkanál apróra vágott petrezselyemzöld
Előkészítés: 5 perc
Főzés: 14 perc
TIPP Ezt az egyszerűen elkészíthető ételt ünnepélyes alkalmakkor is tálalhatjuk. Különlegessé teszi ezt a fogást a ropogósra sült dióbél és a krémes mártás kombinációja.
Elkészítése:
1. Nagy fazékban felforraljuk a vizet és megsózzuk: A forrásban lévő vízbe beletesszük a tésztát, s a csomagolás útmutatója szerint megfőzzük, de nem túl puhára.
2. Közben durvára vágjuk a dióbelet. Közepes nagyságú serpenyőben kis lángon megolvasztjuk a vajat, beletesszük a diót, s kb. 1 percig pirítjuk. Hozzáöntjük a tejszínt és a tyúkhúsalaplevet. Növeljük a hőfokot, amíg a mártás főni nem kezd.
3. Hozzáadjuk a sajtot, és simára keverjük a mártást. Borssal ízesítjük, beletesszük a petrezselymet.
4. A tésztát jól lecsepegtetjük, tálra tesszük. Ráöntjük a diós-sajtos mártást, gondosan elvegyítjük, és azonnal tálaljuk.

Sajtos burgonyagombóc
Hozzávalók: 1 kg burgonya, só, 20 dkg liszt, 3 tojássárgája, 1 evőkanál majoranna, 1 csipet őrölt fehérbors, 1,5 dl tejszín, 6 dkg reszelt sajt, 3 dkg vaj
Elkészítése: A kockára vágott burgonyát sós vízben megfőzöm, levét leöntöm, majd áttöröm, s a liszttel, a tojássárgájával és a fűszerekkel összedolgozom. A tésztából diónyi gombócokat formálok, amelyeket sós vízben, lassú tüzön 10 percig főzök.
A megfőzött gombócokat, kivajazott tűzálló tálba helyezem, ráöntöm a tejszínt, megszórom reszelt sajttal, a tetejére kis vajdarabokat teszek, és előmelegített sütőben 220 fokon kb. 15 perc alatt készre sütöm.
Egy jó vegyes salátával önállóan is finom vacsora.

Sonkás calzone
Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg liszt, 10 dkg főtt füstölt sonka, kb. 40 dkg mozzarella sajt, 2 tojás, 1 kg paradicsom, 4 dkg élesztő, 8 evőkanál olívaolaj, 1 /2 csokor kakukkfű, só, bors, csipetnyi cukor, a nyújtáshoz liszt, a kenéshez margarin
Elkészítése: Az élesztőt 2.5 dl meglangyosított, cukros vízben felfuttatjuk. Az átszitált lisztet összekeverjük csipetnyi sóval, 6 evőkanál olajjal és az élesztős folyadékkal. Tésztává gyúrjuk, majd letakarva, meleg helyen 15 percig kelesztjük. Közben a sonkát kockákra vágjuk, a megmosott paradicsomot felaprítjuk. A lecsöpögtetett mozzarellát, apróra felkockázzuk. A kakukkfüvet megmossuk, leveleit lecsipkedjük. A felütött tojásokat összekeverjük a sonkával, a mozarellával és a kakukkfüvet. Sózzuk, borsozzuk. A tésztát még egyszer átgyúrjuk, majd két részre osztjuk, és külön-külön, kb. 24 cm átmérőjű, kerek lappá nyújtjuk. A tölteléket elosztjuk a tésztalapokon úgy, hogy körben kb. 2 cm-es rész üresen maradjon. A lapokat félbehajtjuk, a széleket összenyomjuk, majd a tészta mindkét oldalát olajjal megkenjük. Tepsibe fektetjük, és előmelegített sütőbe toljuk. 225 fokon (gáztűzhelynél 4-es fokozaton) 20-25 percig sütjük. Melegen fogyasztjuk.
Elkészítési idő kb. 1 óra,

Spagettik

Bolognai spagetti

Hozzávalók: 40 dkg spagetti, 4 dkg parmezán sajt
A mártáshoz: 1 fej hagyma, 1 sárgarépa, kevés zeller zöldje, 1 húsleveskocka, 1 evőkanál olaj, 5 dkg húsos szalonna, 25 dkg darált marhahús, 7 dkg paradicsompüré, 1 babérlevél, só, bors, cukor
Elkészítése: A hagymát, a sárgarépát felaprítjuk, a zeller zöldjét finomra vágjuk, a leveskockát feloldjuk három deci forró vízben.
Felhevítjük az olajat, aranysárgára pirítjuk benne a zöldséget, hozzáadjuk a paradicsompürét, a babérlevelet, a húslevest, a darált marhahúst, megsózzuk borsozzuk, megszórjuk csipetnyi cukorral, és időnként megkeverve 30-40 percig pároljuk.
A spagettit megfőzzük, leszűrjük. Mindenkinek külön tálaljuk, a tányérba tegyünk spagettit, majd rá a húsos mártást, végül szórjuk meg reszelt sajttal.

Carbonari spagetti

Elkészítése: Húsos füstölt szalonnát csíkokra vágunk, megpirítjuk. A frissen kifőzött spagettit, átforgatjuk vele. Tejföllel elkevert tojást és rozmaringot adunk hozzá és átpirítjuk. Reszelt sajttal megszórjuk, de ezt nem pirítjuk.

Csirkehúsos spagetti zöld mártással

Hozzávalók: 250 g csirkemell, bőr és csont nélkül, 2 evőkanál vaj vagy margarin, 4 l víz, só, 2 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál liszt, fekete bors, 300-400 g spagetti, 1 l tyúkhúsalaplé, 100 ml tej, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 csokor bazsalikom, 40 g parmezán sajt
Előkészítés: 12 perc
Főzés: 17 perc
Elkészítése:
1. A csirkehúst csíkokra vágjuk. A vajat nagy serpenyőben mérsékelt tűzön felforrósítjuk, a húst körülbelül 7 percig sütjük benne, amíg kissé meg nem barnul. Ezután szűrőkanállal kivesszük, megsózzuk, és melegre tesszük.
2. A vizet fazékban felforraljuk és megsózzuk. A fokhagymát megtisztítjuk, és finomra vágjuk, majd a serpenyőben néhány másodpercig pároljuk. Megszórjuk a liszttel és borssal, tovább pároljuk, de ne hagyjuk pirulni. Levesszük a tűzhelyről. A tésztát a csomagoláson előírt ideig főzzük, de ne túl puhára.
3. Közben a lisztkeverékbe először a tyúkhúsalaplét majd a tejet habarjuk el kézi habverővel; az egészet felforraljuk, és 2-3 percig főzzük, amíg sima, sűrű nem lesz a mártásunk.
4. A mártást mixerbe öntjük. A petrezselymet és bazsalikomot megmossuk, szárazra törölgetjük, durvára vágjuk és hozzáadjuk (néhány szép bazsalikomlevélkét tartsunk meg a tálaláshoz, díszítésre). Az egészet a mixerben pépesítjük, egészen addig, amíg egységes zöld színűvé nem válik.
5. A kifőtt tésztát jól lecsepegtetjük, majd tálba tesszük. A zöld mártást, kisült csirkehúst és sajtot jól elkeverjük vele. Bazsalikomlevéllel díszítjük, és azonnal tálaljuk.

Fűszeres spagetti

Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg spagetti, 1 szál póréhagyma, 2 kis cukkíni, 4 evőkanál olaj, 2 dl tejszín, 1 csokor petrezselyem, 3 gerezd fokhagyma, őrölt bors, só, 10 dkg reszelt sajt.
Elkészítés: a tésztát sós vízben kifőzzük, leszűrjük és lecsepegtetjük. A póréhagymát megtisztítjuk, a cukkínit megmossuk, és vékony csíkokra vágjuk. A fokhagymát megtisztítjuk, szétnyomjuk. A petrezselymet megmossuk, apróra vágjuk. Serpenyőben felforrósítjuk az olajat, beletesszük a póréhagymát, cukkínit, kb. 2 percig kevergetve pirítjuk, majd hozzáadjuk a petrezselymet, fokhagymát, sózzuk, borsozzuk, az egészet jól átforgatjuk, végül beletesszük a megfőzött spagettit. Az egészet jól összekeverjük, átforrósítjuk, és reszelt sajttal tálaljuk.

Mustáros spagettikeverék

Hozzávalók: 1 csomag spagetti, 1 tubus mustár, 2 tojás, 4 dl tejföl, 20 dkg tepertő, 5 dkg sajt
Elkészítés: A spagettit félbetörjük, és sós vízbe kifőzzük. Rátesszük az apróra vágott zsíros tepertőre. Felverünk két tojást, és ráöntjük. Összekeverjük, hogy kicsit megdermedjen. Belekeverjük a mustárt és a tejfölt. Tálaláskor rászórjuk a reszelt sajtot.

Padlizsános spagetti

(4 személyre)

Hozzávalók: 25 dkg spagetti, 1 kicsi padlizsán, 10 dkg reszelt sajt, 3 gerezd fokhagyma, fél dl olaj, fél dl száraz fehérbor, 1 tojás, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 húsleveskocka, ízlés szerint só.
Elkészítése: A spagettit a szokásos módon megfőzzük, majd egy evőkanál olajjal átkeverjük, és melegen tartjuk. Közben a padlizsánt megmossuk, héjastól apró kockákra vágjuk, és jól megsózzuk. Összekeverve 15 percig hagyjuk állni. Ezután szűrőkanálba rakjuk, és leöblítve lecsöpögtetjük. A megmaradt olajon megfonnyasztjuk a tisztított és zúzott fokhagymát, ezután rátesszük a leszűrt padlizsánkockákat, és hirtelen megpirítjuk. Ráöntjük a bort és még fél dl vizet, beletesszük a húsleveskockát, és fedő alatt 10 percig pároljuk. Közben egyszer-kétszer megkeverjük. A főtt tésztát beleforgatjuk a fokhagymás padlizsánba, majd a fűszerekkel ízesített, reszelt sajttal elkevert, felvert nyers tojással leöntjük. Erős lángon gyorsan összekeverve, kissé le is pirítjuk.
Elkészítési ideje: kb. 60 perc.

Spagetti alla Bolognese

Hozzávalók: 40 dkg spagetti, 1 dl olaj, egy kis fej reszelt vöröshagyma, 1 sárgarépa, egy kis darab zeller, 1 zellerlevél, 10 dkg darált marha- vagy sertéshús, 5 púpos evőkanál paradicsompüré, só, őrölt bors, 1 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 1 ágacska friss rozmaring, 1 pohár víz
Elkészítése: Az olajban megpirítjuk reszelt vöröshagymát, mikor sárgulni kezd belereszeljük a sárgarépát és a kis darabka zellert, ezzel erős lángon tovább pirítjuk, majd beletesszük a húst és ismét tovább pirítjuk. Ha szép szint kapott már fölengedjük paradicsompürével, beletesszük a fűszereket, és vízzel felhígítjuk, és lefedve lassú tűzön 2 óra hosszat forraljuk. Csak arra vigyázzunk, hogy ne sűrűsödjön túlságosan be, ne égjen oda. A spagettit sós vízben kifőzzük, leszűrjük. Minden tányér tészta tetejére mártást öntünk, és bőven meghintjük reszelt sajttal.

Spagetti alla Carbonara

Hozzávalók: 40 dkg spagetti, 20 dkg füstölt szalonna, 3 dl tejföl, 1 tojássárgája, reszelt sajt
Elkészítése: A sós vízben kifőtt tésztára öntjük a tojással elkevert tejfölt és a tetejére apróra vágott, ropogósra sütött szalonnát hintünk. Nagyon jó ízt ad a tejfölnek, ha a füstölt szalonna kisült zsírjából egy keveset belekeverünk. A tetejét bőven hintsük meg reszelt sajttal.

Spagetti alla milanese

Hozzávalók: 50 dkg spagetti, egy evőkanál olaj, egy kis fej reszelt vöröshagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, 25 dkg füstölt tarja, 20 dkg gomba, só, őrölt bors, 1 ágacska friss rozmaring, 30 dkg reszelt sajt
Elkészítése: A spagettit sós vízben puhára főzzük. Közben olajon megpirítjuk a vöröshagymát, beletesszük a paradicsompürét, a kockára vágott húst, a megtisztított karikára vágott gombát. A fűszerekkel ízesítjük, és addig pároljuk, míg a gomba meg nem puhult. Minden tányér tészta tetejére mártást öntünk, és meghintjük reszelt sajttal.

Spagetti alla puttanesca

Hozzávalók: 4 gerezd fokhagyma, 4 db szardellafilé, 75 g fekete olívabogyó, mag nélkül, 4 evőkanál kapribogyó, 4 l víz, só, 300-400 g spagetti, 2 evőkanál olívaolaj, 1 kg hámozott, kockára vágott paradicsom (konzerv), 1 teáskanál szárított, morzsolt szurokfű (oregano), 1 késhegynyi zúzott piros cseresznye-paprika, fekete bors, 1-2 szál petrezselyemzöld
Előkészítés: 12 perc
Főzés: 12 perc
TÁLALÁSI JAVASLAT Kínáljunk ehhez a fogáshoz Chianti vagy más zamatos olasz vörösbort, amely kiemeli a mártás fűszeres ízét. Eme hagyományos étel nevét a "kis utcalányról" kapta, s gyökerei a vidéki konyha hagyományaihoz nyúlnak vissza - mint a legtöbb gyorsan elkészíthető és olcsó olasz tésztaételnek.
Elkészítése:
1. A négy gerezd fokhagymát megtisztítjuk leöblítjük, és finomra vágjuk. A szardellafilét feldaraboljuk. Az olívabogyókat félbevágjuk, a kapribogyókat lecsepegtetjük.
2. Nagy fazékban feltesszük a vizet forrni, megsózzuk. A spagettit a csomagolás útmutatója szerint addig főzzük, amíg megfő, de ügyeljünk, hogy ne legyen túl puha.
3. Másik fazékban mérsékelt hőfokon felforrósítjuk az olajat. A fokhagymát és szardellát kb. 3 percig pároljuk, amíg a szardella teljesen meg nem puhul.
4. A paradicsomot a levével együtt, valamint az olajbogyót, kapribogyót, szurokfüvet és paprikát a szardellához adjuk. Időnként megkavarjuk, kb. 5 percig főzzük, majd sóval, borssal fűszerezzük.

5. A petrezselymet megmossuk, szárazra törölgetjük, és durvára aprítjuk. A spagettit jól lecsepegtetjük, 4 tányéron elosztjuk. A mártást a forró tésztára öntjük, minden adagra szórunk egy kevés petrezselymet, és azonnal tálaljuk.
Kisebb fortélyok
Az alábbiakban közölt két húsmentes mártást nem főzzük, mivel a forró tészta kellőképpen felmelegíti. 300-400 g kész tészta (pl. fusilli, penne, spagetti), vagy 750 g frissen készült tészta elegendő 4 személy részére.

Articsóka-olajbogyó-mártás

Elkészítése: Leöntjük az olajat egy 250 g-os articsókaszív-konzervről, 2 evőkanálnyit megtartunk az olajból. Az articsókát feldaraboljuk, és tálba tesszük. 75 g fekete olajbogyót kimagozunk és felszeletelünk. Végül 1 evőkanál apróra vágott petrezselyemzöldet, a félretett olajat, az olajbogyót, valamint sót és borsot keverünk az articsókához. Az időközben a 4 l vízben (nem túl puhára) kifőzött tésztát, lecsepegtetjük, 4 adagban tálaljuk, a mártást elosztjuk rá.

Bazsalikommártás fenyőmandulával

Elkészítése: 2 evőkanál fenyőmandulát kisebb serpenyőben aranybarnára pirítunk. Közben 1 evő-kanálnyi bazsalikomot vagy petrezselyemzöldet mosás és szárazra törlés után apróra vágunk. Az időközben a 4 l vízben (nem túl puhára) kifőzött tésztát, lecsepegtetjük és elkeverjük 1 evőkanál vajjal vagy margarinnal, valamint 1 evőkanál bazsalikommal (petrezselyemmel) és fenyőmandulával. Minden adagra szórunk egy leheletnyi pirospaprikát. 4 személyre elegendő.

Spagetti bolognai mártással 1.

Hozzávalók 4 személyre: 45 dkg spagetti, 30 dkg darált marhahús, 12 dkg füstölt szalonna, 1 közepes fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 sárgarépa, 1 csomó petrezselyem, 4 dl húsleves, 10 dkg vaj vagy margarin, 1 evőkanál paradicsompüré, 15 dkg gomba, 10 dkg nyers füstölt sonka, só, 20 dkg reszelt parmezán sajt.
Elkészítése: A húst. a sárgarépát, a szalonnát, a hagymát és a fokhagymát ledaráljuk, hozzákeverjük a finomra vágott petrezselymet, s vajban barnára pirítjuk. Belekeverjük a paradicsompürét, felöntjük a húslevessel, és lassú tűzön addig pároljuk, míg jó sűrű mártást kapunk, végül belekeverünk 5 dkg reszelt parmezánt. Ezzel valójában készen is van a bolognai mártás, de sok helyen különböző módon tovább gazdagítják. Például úgy, hogy kevés vajban szeletelt gombát és finomra metélt sonkát pirítanak, a mártáshoz keverik, de gyakran tesznek hozzá tejfölt is. Velünk ellentétben az olaszok nem öblítik le hideg vízzel. tehát nem hűtik le a kifőtt tésztát, mielőtt a mártáshoz adják. Tálaláskor a frissen reszelt parmezánt külön tányérra tegyük, hogy mindenki ízlése szerint szórhassa meg a spagettijét.

Spagetti bolognai mártással 2.

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg spagetti, 5 dkg sárgarépa, 5 dkg gyökér, 3 dkg zellergumó, 3 gerezd fokhagyma, 10 dkg paradicsompüré, 10 dkg HÉRA főzőmargarin, 5 dkg vöröshagyma, 30 dkg darált hús, 1 púpozott teáskanál finomliszt, 1 dl vörösbor, 1.5 dl víz, 10 dkg parmezán sajt, ízlés szerint Suller só, kakukkfű, őrölt bors.
Elkészítése: 1 liter, forrásban lévő vízbe sót teszünk, majd hozzáadjuk a spagettit és fedő nélkül, takaréklángon főzzük. A vöröshagymát a Héra főzőmargarinon átpirítjuk, hozzáadjuk a darált húst, a kockára vágott sárgarépát, gyökeret, zellergumót és együtt átpirítjuk. Zúzott fokhagymát adunk hozzá, törött borssal, kakukkfűvel fűszerezzük, sóval ízesítjük. Paradicsompürét adunk hozzá és jól lepirítjuk. Megszórjuk liszttel és felengedjük vörösborral. Jól kiforraljuk, ha szükséges, utánízesítjük és fűszerezzük. A kifőzött spagettire öntjük, reszelt sajttal megszórjuk, ízlés szerint sütőben átpirítjuk.

Spagetti-krokett

Hozzávalók: 25 dkg spagetti, 2 dkg vaj, 2 dl tej, 15 dkg sajt, 2 tojás, liszt, zsemlemorzsa, só, bors
Elkészítés: A spagettit apró darabokra törjük, és sós vízben kifőzzük. Szitán lecsurgatjuk és megszárítjuk. A lisztből, vajból meg a tejből sűrű besamelt főzzünk. A tűzről levéve beletesszük a sajtot, megsózzuk, megborsozzuk, és ha kihűlt, belekeverjük az egyik tojást meg a spagettit. A lisztezett deszkán ujjnyi vastagra simítjuk és lisztes kézzel kis kroketteket formálva belőle, bepanírozzuk, és bő forró olajban kisütjük.

Spagetti mandulamártással

4 l víz, só, 1 evőkanál olaj, 350 g spagetti, 1 gerezd fokhagyma, 60 g darált mandula, 50 g vaj, 1 l főzőtejszín, 1 l zöldségalaplé, frissen őrölt fekete bors, néhány mentalevél
Előkészítés: 7 perc

Főzés: 15 perc
Tipp: Aki nem szeretne friss fokhagymát használni, néhány csepp fokhagymaolajjal is helyettesítheti.
1. A vizet felforraljuk, sót, olajat adunk hozzá. A spagettit beletesszük, a csomagoláson lévő útmutató szerint 12-1 5 percig főzzük, de nem túl puhára.
2. Közben a fokhagymát megtisztítjuk és szétnyomjuk. A mandulát mélyebb serpenyőben olaj nélkül, keverés közben hirtelen megpirítjuk. Amint érezzük a mandula illatát, hozzáadjuk a vajat és fokhagymát, a lángot kisebbre vesszük. Felengedjük tejszínnel és zöldség-alaplével, 3 percig gyenge hőfokon pároljuk. Sóval, borssal ízesítjük.
3. A mentaleveleket megmossuk, szárazra törölgetjük, apróra vágjuk, és a mandulamártásba keverjük. A spagettit lecsepegtetjük, a mártást ráöntjük, és azonnal tálaljuk.

Spagetti sült fokhagymával

Hozzávalók: 3 fej fokhagyma, egy kevés olaj, 1 evőkanál Dijoni mustár, 2 evőkanál citromlé, őrölt feketebors, 1 csésze (2.5 dl) cukkíni, 1 csésze gomba, 1 evőkanál vaj, fél csésze víz, 1 közepes paradicsom, 25 dkg spagetti
A fokhagymákat kenjük be olajjal, és egyenként csomagoljuk be alufóliába. Tegyük őket kisebb sütőedénybe, és sütőben süssük meg. Hagyjuk kihűlni 10 percig. Szedjük szét gerezdekre a fokhagymákat, és egy edénybe nyomjuk ki a gerezdek belsejét, a héjat dobjuk el. A puha sült fokhagymát, a mustárt, a citromlevet és a borsot tegyük turmixgépbe, és jól keverjük össze.
A felkockázott cukkínit és a felszeletelt gombát forró vajban süssük 3 perc alatt ropogósra, adjuk hozzá a fokhagymás krémet, az apróra vágott paradicsomot és a vizet. A tüzet vegyük takarékra, és csak addig főzzük a szószt, amíg jól át nem forrósodik. A spagettit főzzük ki sós vízben, majd szűrjük le.
A spagettit szedjük tálba, és öntsük rá a szószt. Tálaljuk forrón.

Spagetti szalonnával és zöldséggel

Hozzávalók: 200 g vékony szelet szalonna, 1 piros húsú paprika, 1 zöld húsú paprika, 1 padlizsán (kb. 300 g), 4 l víz, só, 300-400 g spagetti, 2 evőkanál olaj, 60 g reszelt parmezán sajt, 1/8 l főzőtejszín, fekete bors
Előkészítés: 10 perc
Főzés: 16 perc
Elkészítése:
1. A szalonnát 5 cm-es csíkokra vágjuk. A paprikákat megmossuk, megtisztítjuk, és csíkokra vágjuk. A padlizsánt megmossuk, megtisztítjuk, hosszában négy részre, majd karikákra vágjuk.
2. A vizet fazékban felforraljuk és megsózzuk. Közben a szalonnát nagyobb serpenyőben addig pirítjuk, amíg kissé megbarnul és ropogós lesz. Kivesszük a zsírból a szalonnát, egy szalvétán lecsepegtetjük. A serpenyőbál kiöntjük a zsírt, és az edényt szárazra törölgetjük. A spagettit a csomagoláson előírt módon, nem túl puhára főzzük.
3. A serpenyőben mérsékelt tűzön felforrósítjuk az olajat. A paprikát és padlizsánt kb. 5 percig pároljuk benne. Jól lecsepegtetjük a tésztát, majd tálba tesszük. A sajtot, tejszínt és borsot gondosan elkeverjük a tésztával. Végül a zöldséget és a szalonnát is hozzáadjuk, kissé elvegyítjük, és azonnal tálaljuk.

Spagetti szénégető módra

Elkészítési idő kb. 30 perc,
Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg spagetti, só, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 1 pohár tejszín, 2 tojássárgája, 5 dkg reszelt parmezán vagy más kemény sajt (ementáli), bors, 1 evőkanál vaj, vagy főzőmargarin
Elkészítés:
A spagettit tegyük lobogva fövő sós vízbe, és 8-10 percig főzzük. Ügyeljünk arra, hogy a tészta mérsékelt tűzön is állandóan forrjon, mert ellenkező esetben elázik, de nem fő meg kellőképpen. (A vizet annak megfelelően tegyük fel, hogy a száraztészták főzés során kb. háromszorosukra duzzadnak. Hogy a szálak ne ragadjanak össze, a főzővízbe előzőleg öntsünk kevés olajat. A gyári tésztát általában kissé tovább kell főzni, mint a kézzel gyúrtat. Akkor jó, ha feljött a víz színére, kettétörve már nem fehér, és vékony fehér csíkot sem látunk benne.) Közben a kockára vágott szalonnát serpenyőben megpirítjuk. Gazdagabb lesz az étel, ha kis darabokra vágott füstölt sonkát is teszünk bele. Ha nem adna elég zsiradékot, akkor kevés olajjal, vagy főzőmargarinnal pótoljuk.

A tejszint simára keverjük a két tojássárgájával és a reszelt sajttal, ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük. A spagettit leszűrjük. A tojásos keveréket ráöntjük a szalonnára, hozzáadjuk a spagettit meg a vajat, és villával összekeverjük. Előmelegített tálon kínáljuk.

Tojásos spagetti

Hozzávalók: 40 dkg spagetti, 10 dkg szalonna, 1 evőkanál olaj, 3 dkg margarin, 3 tojás, 3 dkg parmezán, fél dl tejszín, só
Elkészítés: A szalonnát apró kockákra vágjuk, az olajon kisütjük. Egy tálkába felverjük a tojásokat a reszelt sajttal, az olvasztott vajjal, egy csipet sóval, ízlés szerint borssal és végül hozzákeverjük a tejszínt (ezzel már nem verjük). Lobogó, sós vízben (ne felejtsünk egy evőkanál olajat tenni bele, hogy a tészta össze ne ragadjon) kifőzzük a spagettit, leszűrjük, leöntjük a szalonnás zsiradékkal, hozzákeverjük a tojásos öntetet és azonnal tálaljuk. Célszerű a tálat előmelegíteni, az aljára egy merőkanál tésztalét önteni, mert a spagettinek nem szabad kiszáradnia, forrónak kell maradnia, hogy a tojás kissé megdermedjen rajta!

Spátzle sajtszósszal

400 g Spátzle (a nokedlihoz hasonló állagú, de metélt formájú német tészta), 1 evőkanál olaj 0,5 l tej, 1,5 evőkanál vaj, 1 evőkanál liszt, 125 g gorgonzola sajt, fehér bors, 1 tojássárgája
Előkészítés: 5 perc
Főzés: 15 perc
1. A vizet felforraljuk és megsózzuk. A spátzlét az olajjal együtt 12-15 percig főzzük.
2. Közben felforrósítjuk a tejet. A vajat lábasban megolvasztjuk, beleszórjuk a lisztet. Kissé megpirítjuk, a forró tejjel felöntjük, jól elkeverjük.
3. A sajtot szétmorzsoljuk, a tejhez adjuk, sóval, borssal ízesítjük. A mártást a tojássárgájával besűrítjük. A tésztát jól lecsepegtetjük, tálba tesszük, ráöntjük a mártást, és tálaljuk.

Szezámmagos tészta csíkokban pirított csirkehússal

4 l víz, só, 300-400 g száraz, vagy 750 g frissen gyúrt linguini tészta, vagy egyéb keskeny-metélt tészta, 1 evőkanál szezámmag, 2 evőkanál olaj, 250 g csíkokra vágott csirkehús, 1/8 l víz, 4 evőkanál mogyoróvaj, 1 evőkanál szójaszósz, 1 evőkanál fehérborecet, 1 evőkanál méz, 1 evőkanál szezámolaj, 1 késhegynyi durván őrölt, cseresznyepaprika, 1 újhagyma
Előkészítés: 18 perc
Főzés: 10 perc
1. A 4 l vizet fazékban felforraljuk, megsózzuk. A tésztát a csomagoláson feltüntetett ideig főzzük, de ne túl puhára.
2. Közben serpenyőben a szezámmagokat mérsékelt tűzön, állandóan rázogatva; aranybarnára pirítjuk. Majd a pirított magokat kis tálba tesszük, és ugyanabban a serpenyőben felhevítjük az olajat. Hozzáadjuk a csirkehúst, 2-3 percig kevergetés közben pirítjuk, amíg át nem sül. Ekkor levesszük a serpenyőt a tűzhelyről.
3. Felforrósítjuk az 1/8 l vizet, majd egy mély tálkában összekeverjük a mogyoróvajjal. Utána gondosan elkeverjük benne a szójaszószt, az ecetet a mézet, a szezámolajat és a darabos cseresznyepaprikát. A hagymát megtisztítjuk, megmossuk és éles késsel ferdén, vékony szeletekre vágjuk.
4. A tésztát jól lecsepegtetjük, tálba tesszük. Ráöntjük a mogyoróvajas szószt, elkeverjük. A húst, levével együtt, a tetejére öntjük, majd megszórjuk a szezámmaggal és az újhagymával.

Tagliarini zöld spárgával

Hozzávalók: 4 l víz, só, 750 g gyenge zöld spárga, lehetőleg olasz, 1 citrom, 60 g vaj, frissen őrölt fehér bors, 350 g Tagliarini tészta, 1 evőkanál olaj, 2-3 ág citromfű, 40-50 g reszelt parmezán sajt vagy 80 g füstölt lazac
Előkészítés: 15 perc
Főzés: 15 perc
TÁLALÁSI JAVASLAT Ehhez a friss tavaszi ételhez kínáljunk könnyű olasz fehérbort.
Elkészítése:
1. Felforraljuk a vizet, és megsózzuk. Közben meghámozzuk a spárgát. A spárga csúcsi részét levágjuk, az alsó végeket félretesszük leves készítéséhez. A spárga többi részét 3-4 cm hosszú darabokra vágjuk.
2. Kifacsarjuk a citrom levét. Lábasban felforrósítjuk a vajat, a spárgát néhány percig kissé megpároljuk benne. Sóval, borssal és a kinyomott citrom levével ízesítjük.
3. A tésztát a forró vízbe tesszük, hozzáadjuk az olajat is, majd nem túl puhára főzzük és lecsepegtetjük.

4. Megmossuk a citromfüvet, szárazra törölgetjük és lecsipkedjük a leveleket. A tésztát 4 tányérra egyenlően elosztjuk, majd ráhelyezzük a spárgát. Citromfűvel díszítjük, megszórjuk reszelt parmezánnal, és azonnal tálaljuk.

Tészta Graham-lisztből vegyes gombával

350 g különböző fajtájú gomba, 2 gerezd fokhagyma, 125 g húsos füstölt szalonna, 2 újhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 4 l víz, só, bors, 350 g búzalisztből készült tészta (Graham-liszt), 1 evőkanál vaj, 2 evőkanál olaj. 1/8 l száraz fehérbor, vaj a kikenéshez, 1/8 l tej, 2 tojás, 1,5 teáskanál étkezési keményítő, 75 g reszelt ementáli sajt, 0,5 teáskanál szárított kakukkfű

Előkészítés: 15 perc
Főzés: 20 perc

Tipp Az évszaknak megfelelően más-más gombafajtákkal is készíthető. Gombából készült ételeket ne melegítsünk fel újra!

1. A gombát megtisztítjuk, megmossuk, és apróra vágjuk. A fokhagymát megtisztítjuk és szétnyomjuk. A szalonnát kockákra vágjuk. Az újhagymát megtisztítjuk, karikákra szeljük. A petrezselymet aprítjuk.
2. A vizet felforraljuk, megsózzuk, a tésztát 1 evőkanál olajjal - típustól függően - 8-12 perc alatt kifőzzük, de nem túl puhára. Rögtön leöblítjük hideg vízzel, majd lecsepegtetjük.
3. A maradék olajat felforrósítjuk beletesszük a vajat és szalonnát, majd a gombát 5 percig kicsit pirítjuk benne. Az újhagymát és fokhagymát az utolsó percben tesszük hozzá. Azután megsózzuk, megborsozzuk, és fehérborral felengedjük.
4. Mikrohullámú sütőbe tehető edényt kivajazunk. A tésztát összekeverjük a gombás-szalonnás keverékkel és a petrezselyemmel.
5. A tejet a tojással, keményítővel és sajttal elkeverjük, sóval, borssal és kakukkfűvel ízesítjük. Ezt a mártást a tésztára öntjük, 600 W-s teljesítménynél és 200 °C-on a légbefúvásos tűzhelyben 9 percig sütjük, majd azonnal tálaljuk.

Tésztagyűrű pesto csirkével

Hozzávalók: 450g olasz tészta, 1 konzerv piros spanyolpaprika apróra vágva, 3 ek Vinaigrette dresszing, 1kg főtt és összevágott csirkemell, petrezselyemlevél díszítéshez
A pesto-szószba: 100g durvára vágott dió, nagy marék bazsalikom vagy petrezselyem, 2 nagy gerezd fokhagyma, 75ml olívaolaj, só és őrölt fekete bors
Elkészítése:
1. Először készítsük el a pesto-szószt: rakjuk a durvára vágott diót, a fűszernövényeket és fokhagymát a turmixgépbe, és daráljuk finom péppé. Adjuk hozzá az olajat és a fűszereket, majd keverjük össze.
2. Tegyünk fel forrni egy nagy fazék sós vizet. Főzzük meg a tésztát (8-12 perc). Szűrjük le, majd öntsünk át rajta egy kanna, forrásban levő vizet, hogy leöblítsük.
3. Keverjük össze a tésztát, a paprikát és a Vinaigrette dresszinget egy nagy tálban. Kóstoljuk meg és fűszerezzük. Rakjuk a tésztát egy kuglófsütőbe és hűtsük kb. 1 óráig.
4. Keverjük össze a pesto-szószt a csirkedarabokkal. Óvatosan öntsük a tésztagyűrűt egy tálra, és töltsük meg a csirkével. Díszítsük petrezselyemmel és tálaljuk.

Tortellini bazsalikomos mártással

Hozzávalók 4 személyre: 35 dkg sajttal vagy túróval töltött tortellini, 7 dkg kolozsvári szalonna, 4 kg csiperkegomba, 20 kg mirelit zöldborsó, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg gouda sajt, 3 dkg parmezán sajt, 2 dl tejszín, 4 dl zöldség-erőleves, 1 teáskanál rétesliszt, 1 csokor bazsalikom, só, bors
Elkészítése: A gombát megtisztítjuk, megmossuk, és nagyság szerint félbe vagy negyedbe vágjuk. A megtisztított vöröshagymát és a kolozsvári szalonnát felkockázzuk. A tortellinit bő, forrásban lévő, sós vízben 12-14 percig főzzük. A szalonna zsírját serpenyőben kiolvasztjuk, hozzáadjuk a hagymakockát és a gombát. Gyakori kevergetés mellett 5 percig pároljuk. Felöntjük a levessel és a tejszínnel. Hozzáadjuk a zöldborsót, és 5 percig főzzük. A bazsalikomot megmossuk. Néhány levelet a díszítéshez félreteszünk, a többit csíkokra metéljük. A bazsalikomot kb. 3 dkg reszelt gouda, illetve 2 dkg reszelt parmezán sajttal együtt a mártáshoz adjuk. A réteslisztet kevés vízben elkeverjük, és a mártást besűrítjük. Sóval, borssal ízesítjük. A tortellinit lecsöpögtetjük, kitálaljuk, és leöntjük a mártással. Megszórjuk a maradék sajttal és a félretett bazsalikommal. Könnyű (olasz) vörösbor illik hozzá.

Veronai gombóc

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 20 dkg liszt, 3 tojássárgája, só, törött bors, majoránna, 10 dkg vaj, 2 kanál paradicsompüré, 2 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt.

Elkészítése: A karikára vágott burgonyát sós vízben megfőzzük, és burgonyanyomón áttörjük. Elkeverjük a lisztel, és a tojássárgákkal. Ízesítjük sóval, borssal, majoránnával. Ha összegyúrtuk, diónyi gombócokat formálunk belőle, és bőséges sós vízben megfőzzük. Akkor szedjük ki, ha feljött a víz tetejére. Tűzálló tálat kivajazunk, rárakjuk a gombócokat, elterítjük rajta a paradicsommal összekevert tejfölt, megszórjuk reszelt sajttal, és a sütőben 20 percig sütjük.

Zöld fusilli

4 I víz só, 300-400 g fusilli vagy ruote tészta, 2 gerezd fokhagyma, 25 g pisztáciamag,1 csokor bazsalikom, 0,5 csokor petrezselyemzöld, 1/8 l olívaolaj, 40 g parmezán sajt, fekete bors, ízlés szerint durván reszelt parmezán
Előkészítés: 12 perc
Főzés: 8 perc
TÁLALÁSI JAVASLAT: Ehhez a klasszikus tésztafogáshoz bruschetta illik, azaz pirított olasz kenyér, amely ecettel, olívaolajjal ízesített, apróra vágott paradicsommal és (friss) bazsalikommal van meghintve.
1. Fazékban felforraljuk a vizet, megsózzuk. Megfőzzük benne a tésztát, de nem túl puhára.
2. Közben a megtisztított fokhagymát felébe vágjuk. Mixerbe tesszük, a pisztáciával együtt finomra aprítjuk. Megmossuk a bazsalikomot és petrezselymet, szárazra törölgetjük, és az olajjal együtt szintén a mixerbe rakjuk, majd addig tartjuk bekapcsolva a gépet, amíg az egész egységes pürévé válik. Ekkor a sajtot is hozzáadjuk, még egyszer beindítjuk a gépet. A pürét megkóstoljuk, sóval, borssal óvatosan ízesítjük.
3. A tésztát lecsepegtetjük, tálba tesszük. Elkeverjük a szósszal.
Tányérokon elosztjuk, parmezánnal meghintjük, azonnal tálaljuk.

ZÖLDSÉGES ÉTELEK

Articsóka római módra

Hozzávalók: 8 articsóka, citromlé, 5 dkg petrezselyemzöld, 1 gerezd fokhagyma, kevés menta, olívaolaj, só

Elkészítése: Az articsóka kemény, külső leveleit lefejtjük, a tüskéket levágjuk, a szárát lekaparjuk, és a tövétől 3-4 cm-nyire levágjuk.

(Ha még maradt valami az articsókából) citromlével összekevert vízbe tesszük, hogy meg ne feketedjen.)

A megmosott petrezselyemzöldet a fokhagymával és a mentalevelekkel együtt finomra vágjuk, sóval összekeverjük.

Az articsókák leveleit óvatosan széjjelnyitjuk, mokkáskanállal vagy kés hegyével a levelek közé töltjük a fűszerkeveréket, azután a leveleket eredeti helyzetükbe visszanyomkodjuk.

Magas peremű, kerek sütőedénybe fejjel lefelé, szorosan egymás mellé lerakjuk, megsózzuk, 2 rész víz, 1 rész olaj keverékével felöntjük, hogy ellepje.

Fedővel lefedjük, mérsékelten meleg sütőben (200 C-on) 1 órán keresztül pároljuk. A folyadéknak szinte teljesen el kell párolognia.

Melegen, hidegen egyaránt nagyon finom.

Sütő helyett tűzhelyen is párolhatjuk.

Articsókás rizottó Toscanai módra

(4 személyre)

Hozzávalók: 35 dkg rizs, 6 articsóka, citromlé, 5 dkg nyers sonka vagy húsos szalonna, 5 dkg vaj, 1 liternyi forró húsleves (leveskockából is készülhet), egy csomó petrezselyemzöld, só, bors, reszelt parmezán sajt.

Elkészítése: Az articsókát előkészítjük, vékonyra felszeleteljük.

Egy lábosban felhevítjük a vajat, és enyhén megpirítjuk rajta a kockákra vágott sonkát és a finomra vágott petrezselyemzöld felét. Belekeverjük a lecsöpögtetett articsókát, néhány kanál meleg vízzel felengedjük, megsózzuk, megborsozzuk, és lassú tűzön pároljuk. 20 perc elteltével beleszórjuk a rizst, pár percig pirítjuk, azután merőkanalanként adagolva hozzáöntjük a húslevest.

Ha a rizs megpuhult, levesszük a tűzről, belekeverjük a megmaradt petrezselyemzöldet, és reszelt sajttal megszórjuk.

Száraz fehérbort kínálunk hozzá.

Bolognai spárga

Hozzávalók: 1 kg spárga, 4 fej hagyma, 1 kanál vaj, 4 kanál morzsa, 4 kanál reszelt sajt, vajdarabkák.

Elkészítése: Az apróra vágott hagymát vajban megpirítjuk, és tűzálló tálba tett, főtt spárgára öntjük. Megszórjuk morzsával, vajjal, sajttal, és megsütjük.

Capellini cukkínivel

Hozzávalók: 3 közepes nagyságú cukkíni, 2 újhagyma, 1 gerezd fokhagyma, 50 g feta sajt, 1 nagy paradicsom, 4 l víz, só, 3 evőkanál olívaolaj, 1 l tyúkhúsalaplé, 300-400 g Capellini tészta (apró, kalapformájú olasz tészta, durumlisztből készül), fekete bors

Előkészítés: 10 perc

Főzés: 15 perc

Elkészítése:

1. A cukkínit megmossuk, a végét levágjuk, és hámozatlanul ujjnyi vastag csíkokra vágjuk. Az újhagymát megtisztítjuk, megmossuk, és 3 cm hosszú darabokra aprítjuk. A fokhagymát megtisztítjuk, megmossuk, és finomra vágjuk. A sajtot szétmorzsoljuk. A paradicsomot megmossuk, majd szárazra törölgetjük; először négy részre, majd a magok eltávolítása után apró kockákra vágjuk.

2. Nagy fazékban felforraljuk a vizet, megsózzuk. Közben az olajat nagy serpenyőben mérsékelt lángon felforrósítjuk, a cukkínicsíkokat beletesszük. Kb. 10 percig pároljuk, amíg a cukkíni kissé meg nem barnul. Hozzáadjuk az újhagymát és fokhagymát, további 1 percig pároljuk. Beleöntjük a tyúkhúsalaplevet, az egészet felforraljuk. Levesszük a tűzhelyről, és meleg helyre tesszük.

3. A tésztát a forrásban lévő vízbe dobjuk és megfőzzük, de nem túl puhára. Jól lecsorgatjuk róla a vizet, nagy, lapos tálra helyezzük. A zöldséget összekeverjük a tésztával, sóval és borssal ízesítjük, rászórjuk a sajtmorzsákat és paradicsomdarabokat. Azonnal tálaljuk.

Firenzei sárgarépa
Hozzávalók: 1 vöröshagyma, 1 csomag sárgarépa, 1 csomó petrezselyem, 2 gerezd fokhagyma. Só, bors, cukor, 1, 5 evőkanál olaj
Elkészítés: A hagymát apró kockákra vágjuk, és a zsiradékban megpirítjuk. Hozzátesszük a tört fokhagymagerezdeket és az apróra vágott petrezselyemzöldet. Majd beletesszük a mirelit sárgarépakockát. Ízlés szerint megfűszerezzük, és pár percig pirítjuk. Majd felöntjük 2 liter vízzel, és puhára pároljuk.

Firenzei tojás 1.
Hozzávalók 4 személyre: 4 db kemény tojás, 1 kg spenót, 3 dkg vaj, 3 dkg liszt, 3 dl tej, 2 evőkanál tejföl, 5 dkg reszelt ementáli sajt, só, bors, őrölt szerecsendió.
Elkészítése: A spenótot megtisztítjuk, jól megmossuk, és bő forró vízben 5-6 percig főzzük, lecsepegtetjük, majd kinyomjuk belőle a vizet. A vajból, lisztből, tejből bechamel mártást készítünk, sózzuk, borsozzuk, megszórjuk őrölt szerecsendióval, jól összekeverjük, majd hozzáadjuk a tejfölt, és még egyszer forráspontig hevítjük. Előmelegítjük a sütőt, kivajazunk egy tűzálló tálat. Az elkészített spenótot nem túl apróra összevágjuk, hozzáadunk két evőkanálnyi mártást, jól összekeverjük, és beterítjük a kivajazott tálba. A főtt tojásokat megtisztítjuk, hosszában kettévágjuk, és a spenót tetejére rakjuk. Befedjük a megmaradt mártással, megszórjuk a reszelt ementáli sajttal. Előmelegített sütőben aranysárgára pirítjuk. Azonnal, forrón tálaljuk.

Firenzei tojás 2.
Hozzávalók: 1 doboz mirelit paraj, 10 dkg vaj, só, törött bors, 8 tojás.
A sajtmártáshoz: 2 dkg vaj, 2 dkg liszt, 2 dl tej, 1 dl tejföl, 5 dkg sajt.
Elkészítése: Egy csomag mélyhűtött paraj levét, mikor fölengedett, teljesen lecsurgatjuk, majd belekeverjük a felolvasztott vajat, és sóval, törött borssal ízesítjük. Kibélelünk vele egy tűzálló tálat, ráütünk 8 tojást, mintha tükörtojást akarnánk készíteni, ügyelve, hogy a sárgája egészben maradjon, és az egészet sajtmártással leöntjük. (A sajtmártáshoz a vajból a liszttel és tejjel Besamelt főzünk, majd a tűzről levéve, simára keverjük a tejföllel és a reszelt sajttal.)
A spenótos-sajtos tojást a sütőbe tesszük, és addig sütjük, amíg a tojásfehérje össze nem áll, de a sárgája még puha maradt.

Genovai spenóttorta
Elkészítése: Túróból, reszelt sajtból, párolt spenótból, pirított hagymából és tojásból szerecsendióval és bazsalikommal tűszerezett masszát készítünk, leveles tésztával bélelt formába simítjuk, beleültetünk 6-8 nyers tojást, tésztalappal betakarjuk, pirosra sütjük. Langyosan kínáljuk.

Laskagomba Carpaccio
Hozzávalók 5 személyre: 1 kg laskagomba, 1 dl olívaolaj, 1 fej saláta, fél csomó petrezselyem, fél csomó zöld fűszer (kapor, citromfű stb.), 10 dkg parmezán sajt.
Elkészítése: A megmosott, megszárított gombát roston vagy teflonserpenyőben tűz fölött, zsiradék nélkül átforgatjuk, hogy a gomba, ropogós maradjon. Rátesszük a tányérokon elrendezett salátára, meghintjük finomra vágott füvekkel, balzsam-dresszinggel meglocsoljuk, megszórjuk reszelt parmezán sajttal, és azonnal tálaljuk.

Marokkói tojástorta
Hozzávalók: 4 burgonya, 1 hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 8 dkg zöldborsó, 4 tojás, só. Bors, 1 késhegynyi paprika, szerecsendió
Elkészítés: A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, villával szétnyomkodjuk, egy mélyebb tálba tesszük. A hagymát finomra vágjuk, kevés olajon üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát. A zöldborsót puhára pároljuk, majd a szétnyomkodott burgonyához adjuk, akárcsak a megtisztított, felkockázott 2 kemény tojást. A két nyers tojást kissé felverjük, elkeverjük benne ízlés szerinti mennyiségben a sót, borsot, szerecsendiót és csípős paprikát (az ételre jellemző, hogy csípős!), lazán eldolgozzuk a burgonyával, borsóval, tojáskockákkal. Kiolajozunk egy kerek, tűzálló tálat, belesimítjuk a keveréket és előmelegített sütőben, közepes tűznél kb. 20 percig sütjük. Tortaszerűen szeleteljük. Melegen, hidegen egyaránt jó.

Olasz karfiol
Hozzávalók: 1 kg karfiol, 1 citrom leve, 1,5 dl fehérbor, 10 dkg liszt, 1 tojás, só, bors, 2 dl olaj, 10 dkg reszelt sajt.
Elkészítése: A karfiolt rózsáira tördelve sós vízben megfőzzük lecsorgatjuk, szűrőkanálon, és megöntözzük citromlével. A tojássárgáját simára keverjük a borral, egy csipet sóval, egy evőkanál olajjal, 4 púpozott evőkanál liszttel, majd óvatosan hozzákeverjük a két

tojásfehérjéből felvert habot. A karfiol rózsáit egyenként meghempergetjük lisztben, megmártjuk a sűrű, tésztás-boros masszában, és forró olajban szép pirosra kisütjük. Fűszeres paradicsommártást adunk hozzá.

Olasz káposzta

Hozzávalók: 1 kelkáposzta (kb. 75 dkg), 2 gerezd fokhagyma, 1 hagyma, 40 dkg darált hús, 5 dkg kemény sajt, 2,5 dl paradicsomlé, 2 paradicsom 1 kk. olasz fűszerkeverék, 1 ek. olaj 1 dl tejszín, 1 kis konzerv olajos hal 1 ek. vaj/margarin, 10 kimagozott fekete olívabogyó
Elkészítése: A kelkáposztát külső sérült leveleit lehántjuk, és 8 ép levelet leszedünk. A maradék káposztát csíkokra vágjuk. A hagymát felkockázzuk. A sajtot lereszeljük. A paradicsomot kis darabokra vágjuk. A kelkáposztaleveleket sós vízben 5 percig blansírozzuk. Szűrőkanállal kivesszük a leveleket, és lecsepegtetjük őket. Az olajat felforrósítjuk, és a hagymát megpirítjuk benne. A sütőt előmelegítjük 200 C-ra. Az olajos halról leöntjük a levét, gerincét kiszedjük, majd az olívabogyóval és a fokhagymával együtt apróra vágjuk. Hozzákeverjük a hagymát és a húst, sózzuk, borsozzuk.
A kelkáposztaleveleket kiterítjük, és elosztjuk rajtuk a húsmasszát. Mindkét oldalon behajtjuk a leveleket, feltekerjük, és cérnával összekötjük. A kelkáposzta-roládokat mély tűzálló tálba tesszük. A paradicsomlevet felforraljuk, beletesszük a paradicsomot, a sajtot és az olasz fűszerkeveréket. 2-3 percig rotyogtatjuk. Hozzáadjuk a tejszínt, majd az egészet ráöntjük a káposztára, és kb. 50 percig betesszük a sütőbe. Közben a vajat/margarin felforrósítjuk, és a csíkokra vágott káposztát megbarnítjuk benne. Hozzáadjuk 1 dl vizet, és a káposztát kb. 12 percig főzzük. Sóval és borssal ízesítjük. A roládokkal és a paradicsomszósszal tálaljuk. Sós vízben főtt burgonya illik hozzá.

Olasz töltött cukkíni

Összeállítás: 15 perc.
Sütés: 30 perc.
Hozzávalók 4 személyre: 4 közepes nagyságú cukkíni, 2 evőkanál olaj, 1 nagy fej, összevagdalt vöröshagyma, 2 szelet húsos füstölt szalonna, 2 tört fokhagymagerezd, 25 dkg darált sertés- vagy borjúhús (esetleg vegyesen), 3 dl főtt rizs, 1 kis doboz paradicsompüré, 1 kiskanál szárított zöldfűszer, 1/2 kiskanálnyi chilipor, 2 evőkanál reszelt (parmezán) sajt.
Elkészítése:
1. A sütőt közepes hőfokúra (180 °C-ra) bemelegítjük. Egy vastag falú tepsit olvasztott vajjal vagy olajjal kikenünk. A cukkínit megmossuk, hosszában félbevágjuk, a belsejét kiskanállal kiszedjük, és kockákra vágjuk.
2. Teflonserpenyőben az olajon a szalonnát kiolvasztjuk, és a kétféle hagymát közepes lángon 3 percig, kevergetve sütjük. A darált húst beleforgatva erős lángon 4 perc alatt aranysárgára pirítjuk. Időnként megkeverjük, hogy a leve elpárologjon. Az apró húsdarabokat villával szétbontjuk.
3. A rizst a fűszerekkel, a paradicsompürével és a cukkínid arabokkal összekeverjük, és kissé átsütjük. Ezt a tölteléket a kivájt cukkínik üregébe halmozzuk, és sajttal megszórjuk. A sütőben 30 percig sütjük, ez alatt a cukkíni is megpuhul.

Olasz töltött paradicsom.

Hozzávalók: 20 dkg főtt füstölt tarja, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 8 db paradicsom, 10 dkg rizs, 2 db zöldpaprika, só, törött bors, zöldpetrezselyem, 2 dkg vaj, 2 gerezd fokhagyma, egy csipet kakukkfű, bazsalikom, vagy rozmaring.
Elkészítése: A szalonnát apró kockákra vágjuk és kiolvasztjuk. A lereszelt hagymát ezen a szalonna zsíron üvegesre pároljuk, majd hozzáadjuk az apróra vágott sonkát is. Egy kicsit pirítjuk, majd hozzáadjuk az apróra vágott zöldpaprikát is. 10 dkg rizst megtisztítjuk, hozzáadjuk, és felengedjük kétszeres mennyiségű vízzel, mint a rizs. Kevés sóval és törött borssal ízesítjük, és takaréklángon fedő alatt puhára pároljuk. A petrezselymet apróra vágjuk, a fokhagymát elkaparjuk, majd a fűszernövényekkel együtt a rizzsel elkeverjük. A paradicsomok tetejét levágjuk, belsejüket kikaparjuk, majd megtöltjük az ízletes, fűszeres, rizses töltelékkel. Kivajazott tűzálló tálra helyezzük, tetejüket visszarakjuk, mindegyikre teszünk egy vékony vajdarabkát, és sütőben átsütjük.

Olasz zöldbab.

Hozzávalók: 1 kg zöldbab, 1 dl olaj, 4 paradicsom, 1 kis fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, bors, 5 dkg reszelt sajt, 20 dkg füstölt hús.
Elkészítése: A babot megtisztítjuk, kuktába tesszük, és leöntjük 1 dl olajjal. Rátesszük a cikkekre vágott paradicsomot, a vöröshagymát, a fokhagymát. Megsózzuk, borsozzuk, öntünk rá 1 dl vizet is. Az edényt lezárva 25-30 percig pároljuk. Tálba szedjük, és a tetejére reszelt sajtot hintünk. Gazdagítjuk 20 dkg metéltre vágott füstölt hússal is.

Paprikás - cukkínis penne

70 dk penne (csőtészta), 2 paradicsom, 3 közepes cukkíni, 2 jonatán alma, 1/2 piros húsú paprika, 2 hagyma. 1 dl olívaolaj, 1/2 csokor petrezselyemzöld, bazsalikomlevél, só, bors
A zöldségeket megtisztítjuk, megmossuk. a paprikát kockákra, a paradicsomot és az almát cikkekre, a cukkínit karikára vágjuk. Nagy serpenyőben 2 ek. olajat forrósítunk fel. a paprika 1/3-át félretesszük, a többi zöldséget megpároljuk. Apránként hozzáöntjük a többi olajat, sózzuk, borsozzuk. Beletesszük az almát, és 8-10 percig pároljuk. Szükség szerint kevés vizzel felöntjük.
A tésztát sós vízben kifőzzük (kb. 10 perc), lecsöpögtetjük, tálra tesszük, ráhalmozzuk a mártásos zöldséget. A félretett bazsalikomlevelekkel és paprikakockákkal díszitjük.
(40 perc)

Rigatoni fehér babbal

Hozzávalók: 3 l víz, 2 közepes nagyságú sárgarépa, 300 g brokkoli, 225 g Rigatoni tészta, 1 kis fej endívia saláta, 2 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olívaolaj, 300 g fehér fejtett bab (konzerv), 40 g reszelt parmezán sajt, fehér bors
Előkészítés: 10 perc
Főzés: 17 perc
1. Fazékban felforraljuk a vizet. Közben meghámozzuk a répát, megmossuk, és vékony karikákra vágjuk. A brokkolit megtisztítjuk, rózsákra szedjük, és megmossuk. A vizet megsózzuk, beletesszük a tésztát, és a répát mintegy 8 percig főzzük. Hozzáadjuk a brokkolit is, az egészet további 3-4 percig főzzük, míg a tészta és a zöldség megfő, de nem puhul túlságosan meg.
2. Közben megtisztítjuk az endívia salátát, megmossuk, és csíkokra vágjuk. A fokhagymát tisztítjuk, és finomra vágjuk. Nagy serpenyőben az olajat mérsékelt lángon felforrósítjuk, beletesszük a salátát és fokhagymát. Pároljuk körülbelül 2 percig, amíg a saláta összeesik.
Ezután hozzáadjuk a leöblített és lecsepegtetett babot, majd 3 percig tovább párolva forrósítjuk.
3. A tésztát, a répát és a brokkolit alaposan lecsepegtetjük, majd egy mély tálba tesszük. Gondosan elkeverjük az endívia salátával, a babbal és a parmezánnal. Ízlés szerint, ha szükséges, sóval, borssal ízesítjük.
Melegen tálaljuk.

Sajtos brokkoli

Hozzávalók (4 személyre): 1 nagy fej brokkoli, 2 ek. olaj, 1 közepes nagyságú hagyma, 1 fej fokhagyma, 4 paradicsom, 2 kk. szárított bazsalikom, só, törött bors, 10 dkg. juhsajt, 2 ek. reszelt parmezán v. azt helyettesítő sajt, 1 ek. zsemlemorzsa
Elkészítés: Megmossuk, és virágjaira bontjuk a brokkolinit, fazékban vizet forralunk, fölé tesszük szűrőben a brokkolinit, lefödjük, és mintegy 20 percig gőzöljük, hogy megpuhuljon, de ropogós maradjon. Serpenyőben felhevítjük az olajat, 5 percig fonnyasztjuk benne a megtisztított, apróra vágott hagymát, a szétnyomkodott fokhagymát, hozzáadjuk a melegvízbe mártott, meghámozott, darabokra vágott paradicsomot, a bazsalikomot, és esetleg kevés vizet hozzáöntve összefőzzük sűrű mártássá.
Sóval, borssal ízesítjük. A brokkolinit tűzálló edénybe tesszük, ráöntjük a paradicsommártást, tetejére rakjuk a felszeletelt juhsajtot, megszórjuk reszelt sajttal és a zsemlemorzsával, Sütőben 20 percig aranysárgára sütjük.

Sajtos burgonyagombóc

Hozzávalók: 1 kg burgonya, só, 20 dkg liszt, 3 tojássárgája, 1 evőkanál majoranna, 1 csipet őrölt fehérbors, 1,5 dl tejszín, 6 dkg reszelt sajt, 3 dkg vaj
Elkészítése: A kockára vágott burgonyát sós vízben megfőzöm, levét leöntöm, majd áttöröm, s a liszttel, a tojássárgájával és a fűszerekkel összedolgozom. A tésztából diónyi gombócokat formálok, amelyeket sós vízben, lassú tüzön 10 percig főzök.
A megfőzött gombócokat, kivajazott tűzálló tálba helyezem, ráöntöm a tejszínt, megszórom reszelt sajttal, a tetejére kis vajdarabokat teszek, és előmelegített sütőben 220 fokon kb. 15 perc alatt készre sütöm.
Egy jó vegyes salátával önállóan is finom vacsora.

Sült burgonya olasz módra

(4 személyre)
Hozzávalók: 8 egészen nagy, lehetőleg egyforma burgonya és a mártáshoz 1 dl ketchup, 1 dl sűrű tejföl (le kell önteni a tejföl savóját), 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál reszelt füstölt sajt, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál mustár, ízlés szerint só és törött fekete bors.

Elkészítése: A burgonyát alaposan megmossuk, és ha szükséges, meg is sikáljuk, majd tepsibe rakjuk. Előmelegített, forró sütőbe toljuk, és megsütjük (jó, ha a beleszúrt villa könnyen ki is jön belőle). Közben a mártáshoz a ketchupot, a tejfölt, a mustárt és az olajat simára keverjük, majd hozzáadjuk a megmosott és apróra metélt petrezselyem-zöldet meg a zúzott fokhagymát. Ezután belekeverjük a reszelt sajtot. A megsült burgonyát héjastól félbevágjuk, és mindegyiket gazdagon bekenjük a mártással. Ezután, éppen csak annyi időre toljuk vissza a sütőbe, hogy az ráolvadjon.
Elkészítési ideje: kb. 70 perc.

Toscanai töltött paradicsom
Hozzávalók 4 személyre: 8 közepes paradicsom, 1 hagyma, 40 dkg darált sertés- vagy marhahús, 1 tojás, 2 evőkanál olaj, 10 dkg reszelt sajt (lehetőleg parmezán), 1 jó nagy csomó petrezselyem, fél teáscsésze rizs, só, őrölt bors.
Elkészítése: A paradicsomok tetejét levágjuk, a belsejüket kávéskanállal kivájjuk úgy, hogy csak egészen vékony faluk maradjon. A hagymát az olajban aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk a darált húst, a paradicsom kivájt belsejét, a finomra vágott petrezselyemzöldet, sóval, borssal ízesítjük és megpirítjuk, Közben enyhén sós vízben megpároljuk a rizst. Amikor mindkettő készen van, összekeverjük és hagyjuk kihűlni. Ezután hozzáadjuk a tojást, a reszelt sajt felét, így is jól átkeverjük és megtöltjük vele a paradicsomokat. Reszelt sajtot szórunk a tetejére, és kiolajozott tepsiben vagy tűzálló edényben, forró sütőben 20 perc alatt megsütjük.
S mert a képen külön még egy töltött paradicsom látható, erről elmondjuk, hogy egy hideg előétel, amelynél a töltelék főtt garnélarák, apróra vágott főtt tojás, finomra metélt kapor és majonéz keveréke,

Töltött articsóka nápolyi módra
Hozzávalók: 4 articsóka, 15 dkg lágy, édes sajt (bivalysajt), 5 dkg reszelt parmezán, 4 szardella (ringli), 1 tojás, fél csomó petrezselyemzöld, 1 ek zsemlemorzsa, olívaolaj, só, bors
Elkészítése: Az articsóka kemény, külső leveleit lefejtjük, a tüskéket ollóval levágjuk.
A puha sajtot felaprítjuk, és összekeverjük a reszelt parmezánnal, zsemlemorzsával, finomra vágott petrezselyemzölddel, a tojással, és egycsipetnyi sóval, borssal.
Az articsóka leveleit széjjelnyitjuk, a belsejét megsózzuk, és az elkészített tölteléket beletöltjük. Egy kis edényben szorosan egymás mellé állítjuk a megtöltött articsókát, annyi vizet töltünk hozzá, hogy kb. a feléig érjen, és mindegyik tetejére teszünk egy darabka szardellát. fedő alatt pároljuk. Egy félóra elteltével sütőbe tesszük, és készre pároljuk.

Zöldbab olaszosan
Hozzávalók: 1 kg zöldbab, 3 nagy paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olaj, só, törött bors
Elkészítése: A zöldbabot egészben hagyva sós vízben megfőzzük, lecsurgatjuk. Az olajat mély serpenyőben felhevítjük, beletesszük a meleg vízbe mártott, hámozott, fakanállal összetört paradicsomot, hozzáadjuk a megtisztított, szétnyomott fokhagymát és a zöldbabot. Megsózzuk, borsozzuk, és forró olajban öt percig rázogatva, kis lángon megpirítjuk.

Zöldborsó sonkával
Hozzávalók: 40 dkg tisztított zöldborsó, 10 dkg nyers sonka vagy húsos szalonna, 5 dkg hagyma, 1 dl olaj, só, bors, fél pohár száraz fehérbor, 1 babérlevél, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 leveskocka.
Elkészítése: A zöldborsót előzőleg sóval, apróra vágott hagymával, tört fekete borssal, néhány babérlevéllel ízesített forró vízzel nyakon öntjük, s a lébe beleejthetünk egy gerezd fokhagymát is. Háromnegyed részben felfőzzük, miközben olajban megpároljuk a finomra vágott hagymát, amelyhez hozzáadunk egy gerezd, szétnyomott fokhagymát és egy babérlevelet, Ebbe beleforgatjuk az apróra vágott sonkát - hagyjuk meg bátran a kövérkés részt -, és megpirítjuk. Amikor már szomjas, nyakon öntjük egy kis fehérborral, de mielőtt eszét venné, rögtön el is párologtatjuk, miközben hozzáadunk egy keveset a zöldborsó főzővizéből, amelyben felolvasztunk egy leveskockát. A zöldborsót leszűrjük és hozzáöntjük az elkészített alaphoz. Sóval, borssal ízesítjük, hőálló üveg-, vagy cserépedényben tálaljuk. Száraz fehérbort kínálunk hozzá.

Zöldborsós articsóka
Hozzávalók: 4 articsóka, 70 dkg friss vagy 45 dkg mirelit zöldborsó, 4 dkg húsos szalonna, 1 kis fej vöröshagyma, 3 ek olívaolaj, néhány fejessaláta-levél, só, bors, citrom.
Elkészítése: Az articsóka kemény, külső leveleit lefejtjük, a tüskéket levágjuk, azután négy cikkre vágjuk, a közepéből a bolyhokat eltávolítjuk, felhasználásig citromlével összekevert vízbe tesszük, hogy meg ne feketedjen.

Az olajon sárgára pirítjuk a finomra vágott szalonnát és hagymát. Beletesszük a lecsöpögtetett articsókát, és tovább pirítjuk, kis idő multán hozzákeverjük a zöldborsót és a metéltre vágott salátát is.
Megsózzuk, megborsozzuk, egy merőkanál langyos vízzel felengedjük, és időnként megkavarva puhára pároljuk.

MÁRTÁSOK

Abruzzói mártás
Hozzávalók 4 személyre: 70 dkg friss, érett paradicsom, 1 közepes fej hagyma, 12 dkg füstölt szalonna, 15 dkg reszelt sajt, őrölt bors, só ízlés szerint.
Elkészítése: A felkockázott szalonnát kisütjük, a zsírjában aranysárgára pirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a hámozott, magjától megtisztított és szeletekre vagy cikkekre vágott paradicsomot, és csak addig pároljuk, míg a paradicsom megpuhul, de nem fő szét. Sóval, borssal ízesítjük. A végén természetesen beletesszük a kisült szalonnát is. Bármilyen főtt tésztához illik, de leginkább spagettihez szokás adni, frissen reszelt parmezánnal.

Articsóka olajbogyó-mártás
Elkészítése: Leöntjük az olajat egy 250 g-os articsókaszív-konzervről, 2 evőkanálnyit megtartunk az olajból. Az articsókát feldaraboljuk, és tálba tesszük. 75 g fekete olajbogyót kimagozunk és felszeletelünk. Végül 1 evőkanál apróra vágott petrezselyemzöldet, a félretett olajat, az olajbogyót, valamint sót és borsot keverünk az articsókához. Az időközben a 4 l vízben (nem túl puhára) kifőzött tésztát, lecsepegtetjük, 4 adagban tálaljuk, a mártást elosztjuk rá.

Bazsalikommártás fenyőmandulával
Elkészítése: 2 evőkanál fenyőmandulát kisebb serpenyőben aranybarnára pirítunk. Közben 1 evő-kanálnyi bazsalikomot vagy petrezselyemzöldet mosás és szárazra törlés után apróra vágunk. Az időközben a 4 l vízben (nem túl puhára) kifőzött tésztát lecsepegtetjük, és elkeverjük 1 evőkanál vajjal vagy margarinnal, valamint 1 evőkanál bazsalikommal (petrezselyemmel) és fenyőmandulával. Minden adagra szórunk egy leheletnyi pirospaprikát. 4 személyre elegendő.

Bazsalikomos pesto
Hozzávalók: 2 csokor bazsalikom, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál fenyőmandula, 10 dkg parmezán, 2, 5 dl olívaolaj
Elkészítés: A bazsalikomot megmossuk, összevágjuk, a fokhagymát feldaraboljuk. A mandulával (használhatunk helyette diót is) és a sóval összeturmixoljuk, hozzákeverjük a reszelt parmezánt. Az olajat először cseppenként, majd lassan csorgatva adagoljuk bele, és jól elkeverjük.

Besamel mártás
Hozzávalók: 5 dkg vaj, 5 dkg liszt, 1/2 liter tej, só, bors, szerecsendió
Elkészítése: A vajból és a lisztből világos rántást készítünk és felengedjük a tejjel. Sózzuk, fűszerezzük, és sűrűre főzzük.
A lasagne tésztát kb. ötösével nehogy összeragadjanak sós, olajos vízben kifőzzük (akkor is ajánlatos megfőzni, ha a dobozon az szerepel, hogy a tésztát főzetlenül is használhatjuk) és egyesével egy tiszta konyharuhára szedjük, hogy ne maradjon vizes. Egy tűzálló tál aljára 1 merőkanál ragut teszünk, ezt meglocsoljuk 2-3 kanál besamel mártással (ez a lényege, u.i. ettől marad szaftos), rárakjuk a tésztát, majd újra a ragu és a besamel következik. A rétegezést addig folytatjuk, amíg a hozzávalókból tart úgy, hogy felváltva egyik sorba gépsonkát, a másikba lapka sajtot teszünk. A tetejére sajt kerüljön. Alufóliával betakarjuk és kb. 20-30 percig forró sütőben sütjük. Félidőben nézzük meg, és ha túl sok levet eresztett volna (nem sűrítettük be eléggé a ragut vagy a tészta túl vizes maradt), vegyük le a fóliát!

Brokkoli - pesto mártás
20 g pekándiót és 3 gerezd apróra vágott fokhagymát 1/4 l olívaolajjal, 250 g kiolvasztott (mélyhűtött) brokkolival és 50 g aprított petrezselyemzölddel összekeverünk. Mixerben simára aprítjuk. Tálba öntjük, 50 g reszelt parmezánt adunk hozzá ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és spagettihoz kínáljuk.

Choron mártás
Hozzávalók; 5 db tojás sárgája, 2, 5 dkg hagyma, 1,5 dkg tárkonylevél, 1 db babérlevél, 3 g törött bors, 2,5 dkg Worcester, 1 dl fehérbor, 30 dkg vaj, 1 dkg só, 0,5 g Cayenne bors, fél citrom, 2, 5 g tárkonyecet, 1, 5 dl tejszín 5 dkg paradicsompüré.
Elkészítése: Apróra vágott hagymát, a babérlevelet, a megmosott és apróra vágott tárkonyból 0,5 dkg-ot, a törött borsot, egy kevés citrom héját tárkonyecettel és fehérborral fedő alatt addig főzzük, amíg a leve majdnem elforrt. Ekkor szűrőruhán átszűrjük egy vastag aljú gyorsforralóba, hozzáadjuk a tojás sárgákat, a tejszínt, megsózzuk és a tűzhely szélén lassú egyenletes hőmérsékleten habverővel folyton keverve, sűrű habszerű mártássá verjük fel. Ezután levesszük a tűzhelyről, és szitán állandó keverés közben hozzáadjuk a már

előzőleg felolvasztott és melegen tartott vajat. Végül citromlével, Cayenne borssal, Worcesterrel ízesítjük és a megmaradt 1 dkg megmosott, és apróra vágott tárkonylevelet hozzákeverjük. Tálalás előtt habverővel hozzá keverjük a paradicsompürét.

Cukkíni-mártás
3 evőkanál vajat felforrósítunk; benne 2 percig párolunk 2 cukkínit, amelyeket előzőleg 3 cm hosszú keskeny csíkokra vágtunk. 200 g csiperkegombát négy részre vágunk, szintén a serpenyőbe tesszünk, és addig párolunk, amíg meg nem puhul. 1 evőkanálnyi lisztet szórunk rá, jól elkeverjük a zöldséggel. Ezután 1 l tyúkhúsalaplét, 1/8 l főzőtejszínt; 2 evőkanál apróra vágott petrezselymet és jócskán borsot adunk hozzá.
Keverés közben felforraljuk. Sóval ízesítjük. A mártást penne tésztához tálaljuk

Cukkínis paradicsommártás
Közepes nagyságú serpenyőben 600 ml konyhakész paradicsommártást felforrósítunk. Közben egy közepes nagyságú cukkínit megmosunk, és karikákra szelünk. Meg- tisztítunk 1 fej vöröshagymát, és kockákra vágjuk. Ezután felforrósítunk 1 evőkanál olívaolajat, megpároljuk a cukkínit és a hagymát, majd a paradicsom-mártásba keverjük: Elegendő 4 adaghoz.

Garibaldi öntet
Hozzávalók: 7-8 evőkanál majonéz, 1 evőkanál mustár, 2 evőkanál borecet, 1 evőkanál kapribogyó, 3 gerezd zúzott fokhagyma, késhegynyi Cayenne bors, fél csokor metélőhagyma, csipet só.

Húsmártás
Lábasban felforrósítunk 1 evőkanál olívaolajat. 400 g darált marhahúst, 1 apróra vágott vöröshagymát és 2 gerezd átpréselt fokhagymát teszünk bele. 6-8 percig pirítjuk, amíg a hús barnára nem sül. A felesleges zsiradékot leöntjük. Ezután 200 g paradicsomsűrítményt (konzervet), 1/8 l vörösbort vagy hús-alaplevet, 2 evőkanál aprított petrezselyemzöldet és 1 evőkanál szárított bazsalikomot keverünk bele. Felforraljuk, és 15 percig gyenge lángon pároljuk. Sóval; borssal ízesítjük, spagettivel tálaljuk.

Kagylómártás
Serpenyőben 2 evőkanál olívaolajat felforrósítunk, benne 2 újhagymát és 3 gerezd fokhagymát, mindet apróra vágva kb. 3 percig párolunk, amíg a hagyma meg nem puhul Ezután 200 g tejszínes friss sajtot, 200 g alaposan lecsepegtetett, feldarabolt kagylót (konzervből), és 1/8 l száraz fehérbort vagy esetleg vizet adunk hozzá. Felforrósítjuk, de nem hagyjuk főni, farfalle tésztával kínáljuk.

Kapri-mártás
Hozzávalók: 2 ek. olaj, 1 ek. reszelt vöröshagyma, 1 fiola kapribogyó, 1 gerezd tört fokhagyma, 1 dl tejföl, 1 kk. vegeta, 1-1 késhegynyi őrölt bors és majoránna, citromlé.
Elkészítése: Az olajon világosra sütjük a hagymát, hozzáadjuk a tört fokhagymát és egy kevés vízzel felengedve a vegetával megszórjuk. Beletesszük a levével együtt a kapribogyót és a fűszereket, és 5 percig forraljuk. Ha a kapri levétől nem lesz elég pikáns, pár csepp citromlével ízesítjük, végül a tűzről levéve kihűtjük, és tejföllel gazdagítjuk.

Máltai mártás
Hozzávalók: 2 evőkanál víz, 1 evőkanál borecet, fél teáskanál só, fél vérnarancs héja, 2 tojássárgája, 2 evőkanál vérnarancslé, 1 csipet cukor, 15 deka vaj
Elkészítés: A vizet, az ecetet, a sót és a narancshéjat egy kis edényben úgy beforraljuk, hogy csak egy evőkanálnyi maradjon, ezután lehűtjük. A tojássárgákat a narancslével, egy csipet cukorral zománcozott mártásos edényben kis habverővel habosra keverjük. Hozzáadjuk a beforralt narancsos ecetet. Ezután a mártásos edényt forró vízfürdőbe állítjuk (egy nagyobb edénybe) és a mártást addig verjük, amíg sűrű krémszerű lesz. A vajat diónyi darabokra vágjuk, és állandó keverés közben fokozatosan hozzáadjuk a mártáshoz. Egy leheletnyi Cayenne-i borssal fűszerezzük. Halhoz, spárgához és feketegyökérhez kitűnően illik.

Nápolyi mártás
Hozzávalók: 2 dl ketchup, fél dl vörösbor, 2-3 gerezd tört fokhagyma, só, őrölt bors, 1 csokor tárkony, néhány szál friss, összevágott bazsalikom, késhegynyi babérlevélpor.
Elkészítése: A hozzávalókat alaposan kikeverjük, és jól záródó üvegben néhány napra hűtőszekrénybe tesszük, hogy az ízek összeérjenek.

Olasz mártás
Hozzávalók: 2 szál újhagyma, 2 ek. olaj, 1 kis doboz paradicsompüré, 1 gerezd fokhagyma, só, őrölt bors, késhegynyi babérlevélpor, csipetnyi oregano (szurokfű), vagy őrölt rozmaring.

Elkészítése: Az olajon megpirítjuk az apróra vágott újhagymát, hozzáadjuk a tört fokhagymát, és még egy-két percig sütjük, beleadjuk a paradicsompürét, a fűszereket és felöntjük kétszer annyi vízzel, mint amennyi a paradicsom volt. Néhány percig forraljuk, majd kihűtjük.

Olasz mustármártás
Hozzávalók: fél fej reszelt fekete retek, 1-2 ek. reszelt vöröshagyma 2 ek. borecet, 4-5 ek. olaj, só, őrölt bors, egy kevés szárított őrölt rozmaring, 2 dl ketchup, 2 kk. mustár.
Elkészítése: Alaposan összeturmixoljuk a hozzávalókat, majd behűtjük.

Olasz paradicsommártás
Hozzávalók: 3 evőkanál olaj, 1 hagyma, 15 dkg darált hús, 1 sárgarépa, 1 zellergumó, 2 doboz paradicsompüré, só, őrölt bors, 1 babérlevél
Elkészítés: Az olajon, erős tűzön megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a megreszelt zöldségeket, és azokkal tovább pirítjuk. Ha már szép sárga színük van, közékeverjük a darált húst, és mág5 percig pirítjuk. Végül beleadjuk a paradicsompürét, a fűszereket, és még egyszer annyi vizet, mint amennyi az eddigi hozzávalók terjedelme. Lefedve, lassú tűzön 3-4 óra hosszan főni hagyjuk, ha vizet elfőné, pótoljuk. A belevalónak teljesen szét kell főni, krémmé kell puhulni. Az olasz paradicsommártást lehet hús nélkül, esetleg apróra vágott sonkával, vagy sonkával meg gombával készíteni.

Paradicsommártás 1.
Felforrósítunk 2 evőkanál olívaolajat 1 db karikákra vágott vöröshagymát, és 2 gerezd apróra vágott fokhagymát 3 percig párolunk benne 400 g paradicsomot, 150 g , paradicsomsűrítményt (mindkettőt konzervből), 1 l jó minőségű vörösbort 75 g magozott fekete olajbogyót; 1 teáskanál szurokfüvet (oregánót) teszünk hozzá. Felforraljuk, és lefedve mintegy 15 percig pároljuk. Szükség szerint sózzuk, borsozzuk, 1-1 késhegynyi cayenne-i borssal, illetve cukorral ízesítjük.

Paradicsommártás 2.
Hozzávalók: 80 dkg paradicsom, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt, 3-4 dkg cukor, 1 hagyma
Elkészítés: A paradicsomot a hagymával és a babér-, illetve zellerlevéllel addig főzzük, amíg a paradicsom pépszerű lesz. Szitán áttörjük. Közben a zsiradékból és a lisztből rántás készítünk, és a paradicsomlével jól felengedjük., 5 percig lassan forraljuk. Sóval, cukorral ízesítjük.

Paradicsomos-szalonnás mártás
Közepes nagyságú serpenyőben 600 ml konyhakész paradicsommártást felforrósítunk. Közben 100 g húsos szalonnát csíkokra vágunk. Kisebb serpenyőben 1 teáskanál. Olívaolajat felforrósítunk, a szalonnát megpirítjuk benne, majd 1 teáskanál durvára őrölt csípős paprikával együtt a mártásba keverjük. Elegendő 4 adaghoz.

Római tojásmártás
Hozzávalók: 3 tojás, 1 dl olívaolaj, 8-10 olívabogyó, 4 db dió, 2 gerezd fokhagyma, 1 csomó petrezselyem, 1 csipet fahéj, só
Elkészítés: A tojásokat reszeljük meg vagy törjük át, tegyük egy mélyebb tűzálló tálba, adjuk hozzá apránként az olajat, mintha majonézt készítenénk. Vágjuk meg finomra az olívabogyót, a fokhagymát, a petrezselymet és a dióbelet, adjuk a krémhez, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és a fahéjjal együtt keverjük habosra. Most a tálat kb. 10 percre forró vízfürdőbe állítjuk. Sűrű, majonéz állagú, de nem túl kemény mártást kell kapnunk. Ha mégis keménynek találnánk, tegyük vissza a tálat a vízfürdőbe, adjunk hozzá néhány csepp langyos vizet, keverjük jól össze. Sült húsokhoz, halakhoz, vadakhoz kínáljuk.

Sajtmártás
Mixerben 200 g ricottát vagy túrót, 30 g reszelt parmezánt 2 gerezd préselt fokhagymát és 4 evőkanál főzőtejszínt péppé turmixolunk. Lábasban 2 evőkanál olívaolajat felforrósítunk. .1 kisebb, csíkokra szelt piros húsú paprikát, és.4 db 1 cm-s, csíkokra vágott újhagymát beleteszünk, 3 percig pároljuk. A mixerben elkészített sajtkeveréket, hozzáadjuk, felforrósítjuk, de nem főzzük. Sóval, borssal ízesítjük, fusilli tésztával tálaljuk.

SALÁTÁK

Capri saláta
Hozzávalók: 20 dkg mozzarella sajt, 25 dkg közepes paradicsom, 2 ágacska bazsalikom, olíva olaj, só, bors, tálaláshoz lollo rosso salátalevelek
A mozzarellát és a paradicsomot felkarikázzuk egy centis szeletekre. Egy nagy lapos tálat kirakunk megmosott salátalevelekkel, és a sajtot a paradicsommal felváltva lerakjuk kör alakban a tányér széle felől a közepe felé haladva. A salátát meglocsoljuk olívaolajjal, fűszerezzük sóval, borssal és frissen leszedett, elmorzsolt bazsalikomlevéllel.

Déligyümölcs-saláta málnaöntettel
Hozzávalók: 2 evőkanál mazsola, 1 narancs, 1 vérnarancs, 1 grépfrút, 3 mandarin, 1 klementin, 2 evőkanál cukor, 1 zöld citrom, 1 citrom, 2 evőkanál mandula, vanília, fahéj
Elkészítés: A meghámozott déligyümölcsöket vágjuk nagyon vékony karikákra, a levüket gyűjtsük össze. A levél együtt tegyük tűzálló tálba, találomra szórjuk el a cukrot, a beáztatott mazsolát, a citromok levét és húsát, a darabolt mandulát, a vaníliát és a fahéjat. Osszuk el a tetején a vajat, és 5 percig süssük grillsütőben. Turmixoljuk össze az öntetet hozzávalóit és lassú tűzön melegítsük fel. A déligyümölcsöket öntözzük meg az öntettel és a sütőtálban azonnal tálaljuk. Vaníliafagylalttal kísérhetjük.

Fokhagymás mediterránsaláta
Hozzávalók: 400 g tintahal, 100 g főtt kagylóhús, 100 g főtt garnéla, 15 g kapribogyó, 80 g vöröshagyma, 80 g zöldpaprika, 1 db tojássárgája, 1.2 dl olaj, 40 g fekete olívabogyó, 4 dl száraz fehérbor, 1 db citrom, 1 db piros fejes saláta, fokhagyma, só, törött bors;
Elkészítése: A tintahalat megtisztítjuk, vékony karikákra vágjuk, majd fokhagymás fehérborban puhára főzzük. Szükség esetén kevés vizet öntünk rá. A tojássárgáját olajjal kikeverjük, az így nyert majonézt ízesítjük sóval, törött borssal, zúzott fokhagymával, a citrom és a tintahal párolólevével, apróra vágott kapribogyóval, majd simára keverjük. Az ízesített mártáshoz hozzáadjuk a kihűlt tintahalhúst, a főtt kagylóhúst, a főtt, tisztított garnélát, a kimagozott fekete olajbogyót, a kockára vágott zöldpaprika húsát, a vékony, karikára vágott vöröshagymát, a vékonyra metélt piros fejes salátát. Az egészet lazán összekeverjük. Salátalevélen jól lehűtve tálaljuk.

Macedónia gyümölcssaláta
4 személyre
Ezt a közkedvelt gyümölcssalátát szinte minden olasz cukrászdában, bárban, fagylaltozóban lehet kapni.
Hozzávalók: 50 dkg görögdinnye (a fehér héja nélkül mérve), 1 jonatánalma, 1 körte, fél kisebb sárgadinnye, néhány szem szőlő.
Elkészítés: A görög- és a sárgadinnye húsát kivájjuk, és kockákra vágjuk. Apróra feldaraboljuk a megtisztított almát és körtét is. Az összes gyümölcsöt egy nagyobb bóléstálba tesszük. Legalább egy órára jégbe hűtjük, amíg a dinnye, levet ereszt.

Makarónisaláta
Hozzávalók: 25 dkg makaróni, 3 dkg olvasztott vaj, mustáros salátaöntet, amit joghurtból mustár, só és bors hozzáadásával készíthetünk
Elkészítése: A darabokra tört makarónit bő vízben - nem túl puhára - megfőzzük, leszűrjük, leöntjük olvasztott vajjal, óvatosan elkeverjük a mustáros salátaöntettel, és ízlés szerint utánízesítve tálaljuk.

Nápolyi tojássaláta
Hozzávalók: 6 tojás, 1 hagyma, 4 paradicsom, 10 dkg juhsajt, oregano, fél dl olívaolaj, só
Elkészítés: A tojásokat felkarikázzuk, vékony szeletekre vágjuk a hagymát, a paradicsomot és a juhsajtot. Egy mélyebb üvegtálban először lerakunk egy tojássort, aztán a hagymát, a paradicsomot, végül a sajtot, s addig folytatjuk a rétegezést, amíg a hozzávalók el nem fogynak. Ízlés szerint sót, borsot, szurokfüvet (oregáno) keverünk az olajban, leöntjük a salátát, és tálalásig hidegre tesszük; fedjük le alufóliával, hogy a hagyma szagát ne vegye át a hűtőszekrény. Csak az asztalon, tálalás előtt keverjük össze, különben elvész a szépsége!

Nizzai burgonyasaláta
Hozzávalók: 40 dkg újburgonya, 1 kis üveg zöldbabkonzerv, 1 kis fejessaláta, 1 adag francia mártás, 6 paradicsom, 1 fiola kapribogyó, néhány szem olívabogyó, 1 kis doboz sós ringli, 1 dl fehérbor, 1-2 ek. fehér borecet
Elkészítése: Sós vízben megfőzzük a kockára vágott újburgonyát, majd a főzőlébe beleöntjük a bort és a borecetet. A burgonyát ebben hagyjuk kihűlni, majd leszűrjük. A zöldbabot is

leszűrjük, majd beleöntjük a főtt burgonyát, összekeverjük a francia mártással, és hozzáadjuk a cikkekre vágott paradicsomot. Néhány óráig hűtőben érleljük, majd közékeverjük a leszűrt kapribogyót, a kimagozott felszeletelt olívabogyót és a vékony laskára vágott fejes salátát. Salátalevéllel bélelt tálba öntjük, és a tetejét a leszűrt ringlivel díszítjük.

Nizzai saláta 1.

Hozzávalók / 6 adag /: 1 kg burgonya, só, bors, 37 dkg zöldhüvelyű zöldbab, 6 tojás, 50 dkg paradicsom, 6 dkg szardella, 2 doboz tonhal konzerv, 12,5 dkg fekete olívabogyó Öntethez: 3 gerezd fokhagyma, 7-10 szál friss kakukkfű, 1 csokor friss turbolya, 1,2 dl vörösborecet, 10 ml Dijoni mustár, 3,7 dl olívaolaj

Elkészítése: A burgonyát kockákra vágjuk, és 15-20 perc alatt megfőzzük. Közben elkészítjük a vinaigrettet: A fokhagymát, a kakukkfüvet, a turbolyalevelet apróra vágjuk. Egy üveg tálban keverjük össze az ecetet a mustárral, az apróra vágott fokhagymával, sóval, borssal. Majd óvatosan adjuk hozzá az olajat és keverjük simára az öntetet. Adjuk az öntethez az apróra vágott kakukkfüvet és a turbolyát. Vágjuk a megfőtt burgonyát kisebb darabokra. Kanállal locsoljuk rá a vinaigrettet a burgonyára, amíg az meleg. Főzzük a zöldbabot 5-7 percig, majd tegyük egy tálba és keverjük össze a megmaradt öntettel. A főtt tojásokat vágjuk negyedekre. A paradicsomot vágjuk félbe, a tonhalat csepegtessük le. Nyomkodjuk össze villával a tonhalat, keverjük újra össze a vinaigrette öntetet és locsoljuk meg a halat. A hozzávalókat rendezzük el egy tálon: a burgonyát körbe, a közepére a zöldbabot tesszük, és erre rakjuk a tonhalat és a szardellát. A tonhal kupac tetejére tegyünk felváltva paradicsom és tojáscikkeket. A még megmaradt öntetet öntsük a salátára.

Nizzai saláta 2.

Összeállítás: 20 perc Főzni nem kell!

Hozzávalók 4-6 személyre: 14 dkg zöldbab, 2 szem nyolcba vágott paradicsom, 1 kis fej, karikákra vágott lilahagyma, 3 kemény tojás, negyedelve, 8 evőkanál kimagozott fekete olívabogyó, 40 dkg lecsepegtetett konzerv tonhal, 4 dkg leszűrt szardella, 3 evőkanál olívaolaj. 1 evőkanál fehér borecet, 1 tört fokhagymagerezd, 1/2 kiskanál francia mustár

Elkészítése: A zöldbabot megtisztítjuk, és 1 percre lobogó forró vízbe dobjuk, majd jeges vízbe átszedjük, és lecsepegtetjük. A babot a paradicsommal, a hagymával, a tojásokkal, az olajbogyóval, a tonhaldarabokkal és a szardellával összekeverjük. Az olívaolajat az ecettel, a fokhagymával meg a mustárral jól záródó üvegben összerázzuk. A salátára öntve pirított kenyérrel tálaljuk.

Nizzai saláta 3.

Hozzávalók 4 személyre: 25 dkg mélyhűtött zöldbab, 2 db tojás, 1 doboz (15 dkg) tonhal, 4 szelet szardínia, 1 kis fej saláta, 1 fej hagyma, 1 evők. borecet, 3 evők. olívaolaj, 4 db paradicsom, 2 evők. fehérbor, ízlés szerint só, őrölt bors, 1 evők. vágott zöldfűszer (petrezselyem, metélőhagyma, tárkony), 12-16 szem fekete olajbogyó (kimagozva).

Elkészítése: A zöldbabot megpároljuk, a tojásokat megfőzzük. A salátát tisztítjuk, mossuk és lecsöpögtetjük. A paradicsomokat negyedeljük, szárukat kivágjuk. A tisztított hagymát felkarikázzuk.

Ecetből, olajból, fehérborból, sóból, borsból és a vágott zöldfűszerekből kikeverjük a mártást. A salátaleveleket nagy tálba helyezzük. Rátesszük a zöldbabot, a tonhalat, a szardíniát, a tojásokat, a hagymát, az olajbogyót, a paradicsomot, majd ráöntjük a mártást és azonnal tálaljuk.

Nizzai saláta 4.

Hozzávalók: 20 dkg sajt, 3 tojás, 2 rókagomba, 1 fej saláta, 10-15 szem kapribogyó, 6-8 ecetes gyöngyhagyma, 4-5 gerezd ecetes paprika, 1 pár virsli, fél dl sherry, olaj, borecet, só

Elkészítés: A salátát alaposan megmossuk, jól lecsorgatjuk, apróra tépkedjük, a tojásokat felkarikázzuk, a sajtot (valamilyen kemény sajt, pl. ementáli) kis kockákra, a megmosott, megszárított gombát vékony szeletekre vágjuk. A virslit megfőzzük, kihűtjük, ujjnyi vastagra felszeleteljük, a többi hozzávalóval együtt (kapribogyó, gyöngyhagyma, paprika) egy mélyebb üveg- vagy porcelántálba tesszük, összekeverjük. Elkészítjük az öntetet: az olajat, borecetet, a sherryt sóval, borssal jól kikeverjük, de csak a tálaláskor adjuk a salátához, mert a levelek összesnek. A salátakeveréket tálalásig a hűtőben tartjuk.

Olasz cukkíni saláta

Hozzávalók: 80 dkg cukkíni, 1 kis fej vöröshagyma, 4 ek. olaj, fél citrom leve, 5 ek. borecet, 1 kk. mustár, 1-1 csokor petrezselyem és snidling, só, cukor, őrölt bors Elkészítése: Meghámozzuk, és vékonyan felszeljük a cukkínit, kevés sóval meghintjük, citrommal megöntözzük, és az olajban fedő alatt 10 percig pároljuk. Simára keverjük a mustárt az ecettel, sózzuk, borsozzuk, és az ízét cukorral szelídítjük. Ezzel a mártással keverjük össze a kihűlt cukkínit. Közé reszeljük a hagymát, meghintjük a finomra vágott zöldfűszerrel.

Olasz fejessaláta
Hozzávalók: 2fej saláta, borecet, olívaolaj
Elkészítése: A megmosott, leszárított, és leveleire szedett salátát nagyobb darabokra tépve lehűtjük. Az asztalon szokás megöntözni egy kevés borecettel, és bőven olívaolajjal

Olasz parasztsaláta
Elkészítése kb. 1/2 órát vesz igénybe.
Hagyjuk kb. 1/4 órát állni.
Hozzávalók: 1 hagyma, 1/2 cső piros paprika, 1/2 cső zöldpaprika, 2 paradicsom, 50g fekete olajbogyó, 100g kockára vágott juhsajt, 4 evőkanál olívaolaj, 2 evőkanál balzsamolaj, só, bors, 1 teáskanál cukor, 1 evőkanál apróra vágott metélőhagyma.
Elkészítése: Vágjuk apró kockákra a hagymát, nagyobb kockákra a paprikát. Hámozzuk meg a paradicsomot és ezt is vágjuk kockákra.
Egy nagy edényben óvatosan keverjük össze a zöldségeket, olajbogyót, juhsajtot.
Öntsük le a salátát olívaolaj, ecet, só, bors, cukor keverékével, hagyjuk 10-15 percig hűtőszekrényben állni, ízesítsük újra.
Metélőhagymával tálaljuk. Fehérkenyérrel kínáljuk

Olasz tésztasaláta pennével
Hozzávalók: 40 dkg penne, 500 ml tejföl, 500 ml majonéz, olaszos fűszerkeverék, 10 dkg kaliforniai piros paprika, 10 dkg sárgarépa, 5 dkg póréhagyma
Elkészítése: Az olaszos fűszerkeveréket elkeverjük a tejföllel és a majonézzel. A kifőtt lehűtött tésztához hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott paprikát és sárgarépát és a szeletekre vágott póréhagymát. Hozzáadjuk a dresszinget, és hűtőben érleljük.

Radicchio
Hozzávalók: 3 fej radicchio saláta, 4 nagy, savanykás alma, 10 dkg dióbél, 3 evőkanál olívaolaj, 2 evőkanál citromlé, 1/2 dl fehérbor, só, bors, néhány olajbogyó, zöld salátalevél, narancskarika
Elkészítése: A radicchio salátát alaposan megmossuk, metéltre vágjuk. Az almát megmossuk, kimagozzuk, felszeleteljük, és a salátához keverjük. A szép egész diógerezdeket kiválogatjuk, a többit durvára összevágjuk. A salátaöntethez a fehérborban elkeverjük a citromlét, az olívaolajat, sóval, borssal fűszerezzük, és belekeverjük a durvára vágott diót. A salátát összekeverjük az öntettel, a tetejét megszórjuk diógerezdekkel. Zöld salátalevéllel, narancskarikával és néhány olajbogyóval díszítve tálaljuk.
Elkészítési idő: kb. 15 perc

Saláta olasz módon
Hozzávalók: 40 dkg francia saláta, 20 dkg paradicsom, 2 kemény tojás, néhány szem olajbogyó, 2 szardella filé, 10 db rákfarok, 1 dkg capri.
Elkészítése: A francia salátát kúpalakúra tálaljuk, s paradicsommal, kemény tojással, olajbogyóval, szardellával, rákkal és caprival ízlésesen díszítjük.

Vegyes, vagy olasz saláta
Elkészítése: Megfőzünk puhára 12 deka száraz babot ugyan-annyi lencsét, 3-4 burgonyát és leszűrve, megtisztítva kihűlni hagyjuk. Egy borízű nagy almát meghámozunk, s apró kockára vágjuk. Tejben kiáztatott heringet; angolnát, két-három szardíniát darabokra vágunk, vagy - szintén a kihűlt burgonyát is és egy kis fej hagymát finomra összeaprítunk. Ha minden együtt van, egy mély tálba megsózzuk, ecet és olajjal leöntve jól elvegyítjük s salátástálba magasan felrakva, hering és szardínia farkokkal, vörös répa, zöldpaprika, vagy káposztával tetszés szerint díszítjük. Ha pikánsabban akarjuk, akkor még 3 tojás megfőtt sárgáját mustárral s olajjal elkeverve is hozzá öntünk a salátához.

ÉDESSÉGEK, SÜTEMÉNYEK

Ananász sorbet
Hozzávalók: 1 doboz ananász, 8 evőkanál cukorjég, fél citrom leve
Elkészítés: Turmixoljuk krémmé a lecsöpögtetett ananászt a cukorral és a citrommal. Adjuk hozzá a jégkockát és turmixoljuk homogén masszává. Ne turmixoljuk túl sokáig, nehogy felmelegedjen és megolvadjon. Ha ez megtörténik, a sorbetet tegyük 30 percre mélyhűtőbe. Kelyhekbe téve azonnal tálaljuk.

Amaretti
Hozzávalók kb. 40 db-hoz:
A tésztához: 3 tojásfehérje, 300 g hámozott és darált mandula, 3 db hámozott és darált keserűmandula vagy 8 csepp keserűmandula-olaj, 300 g cukor
Előkészítés: 30 perc
Sütés kb. 25 perc sütőlemezenként
Kikészítés: 5 perc
Elkészítése: A tojásfehérjét verjük kemény habbá. Utána a mandulát és a keserűmandulát (vagy az olajat), valamint a cukrot vegyítsük a tojáshabhoz.
A sütőt melegítsük elő 160 C°-ra (gáznál 2-es fokozat). A sütőlemezt zsírozzuk ki vagy béleljük ki sütőpapírral. A tésztából készítsünk dió nagyságú golyócskákat, egy kissé meglapítva helyezzük a sütőlemezre. Az egyes darabok között hagyjunk egy kis távolságot, mert sütés közben az amarettik valamelyest szétfolynak.
A mandulás csókokat a sütőben középen kb. 25 percig süssük. Ezután vastagon szórjuk be porcukorral, majd helyezzük tésztarácsra, és hagyjuk kihűlni.

Amaretto felhők
Hozzávalók kb. 40 db-hoz: 3 tojásfehérje, 300 g őrölt mandula, 8 csepp keserűmandula olaj, 300 g cukor, porcukor a szóráshoz
Elkészítése: A tojásfehérjéből nagyon kemény habot verünk, majd óvatosan beleforgatjuk a mandulát, a keserűmandula olajat és a cukrot. A sütőt 160 fokra (gázsütő 1-es fokozat) előmelegítjük. A mandulás habcsókmasszából vizes teáskanállal kis halmokat rakunk a sütőpapírral bélelt sütőlemezre. A habcsókot körülbelül 20 percig szikkasszuk a sütőben.
A süteményt leszedjük a tepsiről, és rácsra téve hagyjuk kihűlni. Végül vastagon meghintjük porcukorral.

Baccarat
Elkészítése: 10 deka porcukrot 1/2 csomag vanilincukorral, 6 tojás sárgájával és 7 deka vajjal habosra keverünk, azután 1/2 csomag Váncza-sütőport és annyi sima lisztet szórunk hozzá állandó keverés, illetve később gyúrás mellett, hogy formálható legyen. A tésztát 1/2 óra hosszáig még erősen gyúrjuk, azután dió nagyságú golyókat formálunk tenyerünkkel, melyeket tepsibe rakunk. Sütés előtt 1-2 órára pihenni félretesszük. Közepes tűznél sütjük. Sütés után a tésztagolyócskák felülete szétrepedezik. Vanilin-szórócukorral hintjük be tálalás előtt.

Boccaccio szelet
Hozzávalók: 5 tojás, 10 kanál porcukor, 4 kanál víz, 15 dkg dió, 5 kanál liszt
Elkészítés:
Tészta: 5 tojás sárgáját kikeverünk 10 kanál porcukorral; 4 kanál vizet, 15 dkg diót, 5 kanál grízes lisztet, fél csomag sütőport és végül az 5 tojás keményre vert habját adjuk hozzá.
Zsírozott tepsiben sütjük.
Krém: 25 dkg vajat kikeverünk 2 egész tojással, tovább keverjük egy vaníliás cukorral és 25 dkg porcukorral. Adunk hozzá egy adagnyi forró kávét, és így keverjük addig, amíg sima és kenhető lesz. Ezt rákenjük a kihűlt tésztára, tetejét vágott dióval megszórjuk.

Bolognai palacsinta
Hozzávalók: 8 palacsinta, 20 dkg főtt füstölt sonka, 10 dkg sárgarépa, 5 dkg fehérrépa, 2 hagyma, 2 dkg paradicsompüré, fokhagyma, só, bors, bazsalikom, kakukkfű, zöldpetrezselyem, oregánó, 2 dl tejföl, reszelt sajt.
Elkészítése: A finomra vágott hagymát megpirítjuk az olajban. Hozzáadjuk a kockára vágott zöldséget, és puhára pároljuk. A kockára vágott főtt húst is hozzáadjuk, belekeverjük a paradicsompürét és a fűszereket, majd az egészet összeforraljuk. A palacsintákat ezzel a raguval megtöltjük, tűzálló tálra helyezzük, leöntjük tejföllel, megszórjuk sajttal, és a sütőben átsütjük. Római kotlett A grillezett sertéshúst egy tálra rakjuk, és grillezett, 1 cm vastagra vágott alma és paradicsomszeletekkel körítjük.

Capuccino szelet
Hozzávalók: 6 tojás, 30 dkg porcukor, 6 evőkanál víz, 19 dkg liszt
Elkészítés: 6 tojás sárgáját 30 dkg porcukorral, 6 evőkanál melegvízzel, 18,7 dkg liszttel, másfél evőkanál kakaóval, fél csomag sütőporral összekeverjük. Hozzáadjuk a 6 tojás keményre felvert habját. Krém: Fél liter tejet 2 csomag tejszínes pudinggal felfőzünk, kihűtjük. 25 dkg porcukrot 25 dkg margarinnal és 2 csomag vaniliás cukorral habosra keverünk, majd a kihűlt krémet hozzáadjuk. A massza feléhez 2 evőkanál kakaót teszünk. A barna tésztára kenjük a sárga krémet, majd a barna krémet, végül csokimázt öntünk rá. Máz: 2 evőkanál cukrot 2 evőkanál kakaóval, pici tejjel felfőzünk, 1/3 margarint adunk hozzá.

Citromos őszibarack
Elkészítése: Két citrom kicsavart levét négy kiskanál cukorral vagy ennek megfelelő édesítőszerrel ízesítjük, jégbe hűtjük. Az asztalon, tálaláskor meghámozunk négy őszibarackot, négyfelé vágjuk, de nehogy szétessen! (Még a magját is bennhagyjuk, dísznek.)
Megöntözzük a citromlével, és azonnal fogyasztjuk.

Costatta
Elkészítése: Feketeribizli lekvárral rácsos linzert készítünk, a tetejét megszórjuk durvára őrölt mandulával. A megsült süteményt tejszínhabbal díszítjük.

Curacao felfújt
Hozzávalók: 16 dkg liszt, 10 dkg cukor, 8 dkg vaj, 5 dl tej, 8 tojás, 10 dkg cukor, 1/2 csomag vaníliás cukor, 1 dl Curacao
Elkészítés: 3 narancsot jól megmosunk, a héját lereszeljük és félretesszük. A tejet a vajjal, 10 dkg kristálycukorral, a vaníliás cukorral felfőzzük. Egy habverővel belekeverjük a lisztet, addig keverjük a tűz fölött, amíg a massza az edénytől el nem válik. A még forró masszába belekeverjük a tojás sárgáját, a narancslikőrt és a reszelt narancshájat, ezután kihűtjük. A tojásfehérjét 10 dkg kristálycukorral habbá verjük. A massza teljes kihűlte után belekeverjük a fehérjehabot. Ezt a felfújtmasszát kivajazott és porcukorral körülszórt adagnyi tálakba öntjük, előmelegített sütőben 170 °C-on, erősebb felső lángon kb. 10-15 percig sütjük. A sütés vége felé a sütő hőmérsékletét csökkenteni kell. A kész felfújtat porcukorral meghintve forrón tálaljuk.

Csokoládépuding
Hozzávalók (6 személyre): 25 dkg túró, 4 tojássárgája, 10 dkg porcukor, 2 ek kávépor, 20 dkg színcsokoládé, 3 dl tejszín
A díszítéshez: 5 dkg reszelt csokoládé, kávészemek
Elkészítés: A 4 tojássárgájából a cukor hozzáadásával kemény habot verünk, hozzáadjuk a túrót, a forró vízben feloldott kávéport és a megolvasztott csokoládét. Amikor az egész masszát simára kevertük, óvatosan hozzávegyítjük a tejszínhabot, s jól összedolgozzuk. 6 talpas pohárba kanalazzuk, vagy üvegtálon elrendezzük, és 3-4 órára behűtjük. Reszelt csokoládéval és kávészemekkel díszítve tálaljuk.

Csokoládétorta sütés nélkül
Összeállítás: 15 perc + 5 óra hűtés, Főzés: 3 perc
Hozzávalók: 20 dkg összevagdalt étcsokoládé, 20 dkg vaj, 2 tojás, 14 dkg szárított gyümölcs vegyesen (őszi- és sárgabarack, datolya, szilva kimagozva, összevagdalva), 3-4 dkg összevagdalt mogyoró, 13 dkg darabokra tördelt babapiskóta
Elkészítése: Egy 20 cm átmérőjű kerek tortaformát kikenünk, és az alját meg az oldalát sütőpapírral kibéleljük. A csokoládét a vajjal gőzön vagy mikrohullámú készülékben felolvasztjuk, simára keverjük. Langyosra hűtve a tojásokkal habosra verjük, majd a szárított gyümölccsel, a piskótával meg a mogyoróval összedolgozzuk. A formába töltve 5 óráig a hűtőszekrénybe tesszük, hogy megdermedjen.
Cikkekre vágva fagylalttal vagy tejszínhabbal tálaljuk.
Jó tudni:
A legkönnyebb a formából kiszedni, ha kivehető aljú tortaformában készítjük, de akkor is alaposan ki kell kenni.

Epres Tiramisu
Hozzávalók: 15 db. 8x8 cm-es kockához: 1 kg eper, 25 dkg mascarpone (azzuro), 13 dkg porcukor, 2 dkg vaníliás cukor, 4 db tojás sárgája, 2 dl tejszín, 1 tasak habfixáló, 30 dkg piskótalap, 6 evőkanál illatos likőr, Citromfű levélkék, 15 db szép epret félreteszünk a többit félbe, negyedbe vágjuk.

Elkészítése: A mascarponét habosra keverjük a porcukorral, vaníliás cukorral és az egyenként hozzáadott tojás sárgákkal. A tejszínt a habfixálóval kemény habbá verjük, és a tojáskrémhez keverjük (egy kicsit híg lesz, nem baj). A piskóta lap felével kibélelünk egy szögletes tálat, meglocsoljuk a likőr felével. A krém kétharmadát a piskóta tetejére kenjük, belenyomkodjuk az epret, majd ráborítjuk a maradék piskóta lapot, meglocsoljuk a maradék likőrrel és bevonjuk a maradék krémmel. Felkockázzuk és a kockák közepébe, tesszük a félretett epret, és 6 órára a hűtőbe tesszük.
Könnyű édesség.

Friss datolya pesto mártással

Hozzávalók: 2 csomó friss bazsalikom, 2-3 fokhagymagerezd, 50 fenyőmandula, 75 g őrölt mandula, 40 g reszelt pecorino (juhtejből készült olasz keménysajt), 40 g reszelt parmezán, 150 ml olívaolaj, só, fekete bors, 250 g mascarpone sajt (friss tejszínből készült olasz desszertsajt), 24 datolya, 12 hámozott mandula
Előkészítés: 20 perc
Főzés: nincs
TIPP: A saját készítésű pesto lezárt üvegben, hűtőszekrényben eltart- ható. Így egyszerre akár több adagot elkészíthetünk. Ha egy adagra túl sok lenne a 3 datolya, természetesen kisebb mennyiséget is tálal- hatunk.
Elkészítése: A bazsalikomot megmossuk, szárazra töröljük, és a leveleket óvatosan leszedjük. Megtisztítjuk a fokhagymát, összekeverjük a bazsalikomlevelekkel, fenyőmandulával, mandulával, pecorinóval és parmezán sajttal, majd az olívaolajjal együtt mixerben pürésítjük. Sóval. és borssal ízesítjük.
Az olasz desszertsajtot szétnyomkodjuk, és 2 evőkanál bazsalikomot a pestóval összekeverjük.
A datolyát kimagozzuk, mindegyikbe belerakunk egy hosszában '. megfelezett mandulát, ráöntjük a krémet és tálaljuk.

Mandulahabos őszibarack

4 személyre
Hozzávalók: 4 őszibarack, 2 tojásfehérje, 3 dkg darált mandula, Polisweet édesítőszer.
Elkészítés: Félbevágjuk és kimagozzuk az őszibarackot (aki nem szereti a héját, mártsa előbb forró vízbe a gyümölcsöt, így könnyen lehúzható). Verjük fel nagyon keményre a tojáshabot az édesítőszerrel, majd keverjük bele a darált mandulát. Állítsuk tűzálló tálba, és előmelegített sütőben süssük 10-15 percig, míg a tojáshab szép rózsaszínűre nem pirul.

Mascarpone krémmel

Hozzávalók kb. 16 szelethez:
A tésztához: 10 dkg liszt, 10 dkg étkezési búzakeményítő, 4 tojás, 12 dkg cukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 10 dkg étcsokoládé, 2 teáskanál sütőpor
A töltelékhez: 37 dkg mascarpone (olasz jellegű tejszín krémsajt), 10 dkg cukor, 6 dkg étcsokoládé, 4 dl tejszín, 5 dl joghurt, 75 dkg eper, 9 lap fehér zselatin, 3 dkg kukoricapehely, 2 evőkanál eperlekvár, reszelt citromhéj
Elkészítése: A tojások fehérjét 4 evőkanál vízzel kemény habbá verjük. Beleszitáljuk a cukrot és a vaníliás cukrot, egyenként belevegyítjük a tojások sárgáját, majd az étkezési búzakeményítővel és a sütőporral összekevert lisztet. Végül hozzáadjuk a lereszelt csokoládét. A tésztát sütőpapírral kibélelt, kb. 26 cm átmérőjű tortaformába simítjuk, és előmelegített sütőbe toljuk. 175 fokon (gáztűzhelynél 2-es fokozaton) 30-35 percig sütjük. A díszítéshez a csokoládét felolvasztjuk, és belekeverjük a kukoricapelyhet. A csokoládés masszából két teáskanál segítségével, olajjal megkent alufóliára apró halmokat rakunk és kihűtjük. A zselatint hideg vízbe áztatjuk. Közben a kihűlt tortalapot keresztben kétszer kettévágjuk. Az alsó lap köré tortakarimát pattintunk. Az epret megtisztítjuk, megmossuk, és a díszítéshez félreteszünk 4 szép szemet. Kb. 17 dkg epret 2 evőkanál cukorral pürésítünk. 3 lap zselatint kinyomkodunk, kis lángon feloldjuk, a gyümölcspürébe vegyítjük, és hűvös helyre állítjuk. 2 dl tejszínt habbá verünk, és a pürébe keverjük. Amikor dermedni kezd, az alsó tortalapra kenjük. Ráhelyezzük a középső lapot, és hűvös helyre állítjuk. 25 dkg mascarponét összekeverünk 3 dl joghurttal, 3 evőkanál cukorral és a reszelt citromhéj felével. 4 lap kinyomkodott zselatint kis lángon feloldunk, és a mascarponés krémbe vegyítjük. Hideg helyre állítjuk. A maradék eperszemeket félbevágjuk, és a középső tortalapra helyezzük. A dermedő krémet az eperrétegre simítjuk. Beborítjuk a harmadik tortalappal, és 1 órára hideg helyre állítjuk. A maradék joghurtot és mascarponét összekeverjük, a maradék cukorral és citromhéjjal ízesítjük. Belekeverjük a feloldott zselatint, és hideg helyre állítjuk. Amikor dermedni kezd, a torta tetejére és oldalára kenjük. A csokoládés kukoricapelyhet összemorzsoljuk, majd 8 darabot félreteszünk, a többit a torta

oldalába nyomkodjuk. A megmelegített lekvárt a felvert tejszínbe keverjük, és a tortára habrózsákat nyomunk. A félretett eperrel és csokoládés kukoricapehellyel díszítjük.

Málnás Raffaello torta

Hozzávalók kb. 12 szelethez: 10 dkg liszt, 4 tojás, 15 dkg cukor, 12 dkg vaj (margarin), 7 dkg kókuszreszelék, 20 db Raffaello desszert, 25 dkg málna, 5 dl tejszín, 10 dkg sárgabaracklekvár, 3 csapott teáskanál sütőpor, 2 zacskó habkeményítő por, 1 zacskó vaníliás cukor

Elkészítés: A kókuszreszeléket száraz serpenyőben aranysárgára pirítjuk. A vajat összekeverjük 12 dkg cukorral és a vaníliás cukorral. A tojásokat szétválasztjuk, a sárgáját egyenként a krémbe keverjük. Hozzáadjuk a lisztet, a sütőport és a kókuszreszeléket. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és a krémbe keverjük. A tésztát sütőpapírral kibélelt, 26 cm átmérőjű tortaformába töltjük. Előmelegített sütőben, 175 fokon (gáztűzhelynél 2-es fokozaton) 30 percig sütjük. A kihűlt tészta belsejét kanállal kiszedjük úgy, hogy alul és oldalt 1 1/2 cm-es rész maradjon. A belsejét szétmorzsoljuk. 14 Raffaellót kis darabokra vágunk. A tejszínt a maradék cukorral és a habkeményítővel habbá verjük. Belevegyítjük a felaprított desszertet, majd hozzáadunk 20 dkg málnát. A masszát kúposan a kivájt üregbe töltjük. A megmelegített sárgabaracklekvárt a torta szélére kenjük, és belenyomkodjuk a tortamorzsa felét. A maradék Raffaellót félbevágjuk, és a félretett málnával együtt a torta szélére helyezzük. A tortát a maradék kókuszreszelékkel díszítjük. Fogyasztásig hűvös helyen (hűtőszekrényben) tartjuk.

Elkészítési idő kb. 1 1/4 óra.

Nápolyi puding

Elkészítése: 1 liter jó, sűrű tejfölhöz hozzáteszünk ugyanannyi lisztet, kevés sót, 4 tojássárgáját és a habját. Kivajazott behintett formában, egy óráig gőzben főzzük tálra téve, leöntjük forró vajjal és meghintjük reszelt sajttal.

Olasz csokoládébomba

Hozzávalók kb. 16 szelethez: 7,5 dl tejszín, 3 szelet (kb. 40 dkg) kör alakú vékony piskótalap, 15 dkg étcsokoládé, 5 dkg tejcsokoládé, 2 teáskanál nescafé, 4 dkg szálasra vágott mandula, 5-6 evőkanál Amaretto (olasz mandulalikőr), 1 zacskó vaníliás cukor, 1 evőkanál cukor, 1 teáskanál kakaó, folpack

A nescafét kikeverjük 2,5 dl tejszínnel, majd felforraljuk, és levesszük a tűzről. A kétféle csokoládét nagyobb darabokra tördeljük, a forró kávés tejszínhez adjuk, és állandó keverés mellett felolvasztjuk. Tálba öntjük, majd kb. 2 órára hideg helyre állítjuk.

A mandulát teflonserpenyőben, külön zsiradék hozzáadása nélkül aranybarnára pirítjuk. Az egyik piskótalapból 21 cm átmérőjű kört vágunk ki. Egy 21 cm átmérőjű, félgömb alakú tálat folpackkal kibélelünk.

A második lapot hatfelé vágjuk. A háromszög alakú szeletekkel kibéleljük a tálat, s a tésztát meglocsoljuk 2 evőkanál likőrrel. Kemény habbá verünk 2,5 dl tejszínt a vaníliás cukorral. Hozzákeverünk 2 evőkanál likőrt, és a kihűlt pirított mandulát, majd a habot a tálban lévő piskótára simítjuk.

A harmadik tortalapot és a maradék piskótát összetörjük, a likőrös habra morzsoljuk, kissé belenyomkodjuk, és meglocsoljuk a maradék likőrrel. Kb. 1 órára behűtjük. A csokoládés krémet habverővel felverjük, megtöltjük vele a bomba közepét, majd elsimítjuk és befedjük a kör alakú piskótalappal. Folpackkal betakarjuk, és kb. 6 órán keresztül hideg helyen pihentetjük. A maradék tejszínt a cukorral kemény habbá verjük. A csokibombát megfordítjuk, kirázzuk a formából, és a tetejéről lehúzzuk a
folpackot. Tálalás előtt befedjük édes tejszínhabbal és meghintjük a kakaóporral. A csokoládébomba Amaretto helyett dió-, kávé- vagy kakaólikőrrel elkészítve is finom.

Raffaello

Szükséges hozzá: 3 kanál liszt, 6 kanál cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 dl tej, 20 deka kókuszreszelék, (+ még valamennyi kívülre), 10 deka vaj vagy Ráma margarin, egy üveg nutella vagy egyéb mogyorókrém egy fél kiló (lehet jóval kevesebb is) mandula vagy mogyoró

Elkészítése: A lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot és a tejet fel kell főzni. Meg kell várni, amíg langyosra hűl, majd bele kell keverni a kókuszt és a vajat.

Ha teljesen kihűlt, akkor golyócskákat kell alkotni, mégpedig úgy, hogy a golyó magja egy szem mandula vagy mogyoró legyen, köré pedig ízlés szerinti mennyiségben nutella-krém illesztendő. Mikor ez megvan, akkor jöhet a lényeg: a hideg rafaello-masszából tetszés szerinti, de szerintem legalább fél centi vastagságú héjat készíteni a félkész golyócskák köré. Az utolsó lépés a legegyszerűbb, az immár szinte tökéletes golyócskákat kókuszreszelékben kell meghempergetni.

A munkának vége, jöhet a pihenés, a rafaellonak ugyanis egy éjszakán át, állnia kell a hűtőben.

Szedres tiramisu

Hozzávalók: 400 g jól érett szeder, 150 g porcukor, 100 ml vörösbor, 2 evőkanál cseresznye likőr (én Garone Cherry-t használtam), 2 evőkanál narancslé, 2 evőkanál Cassis (ezt kihagytam, mert nem tudom, hogy mi ez. Ha valaki tudja, homályosítson fel!), 1 tojássárgája, 1 cs vaníliás cukor, 2 evőkanál Amoretto (likőr, vagy Amoretto massza kávéban feloldva. 250 g Mascarpone (cukrászati sajt, az Azuro krém nagyon jó), 250 g tejszín, 150 g babapiskóta, 40 g vékonyra vágott mandula, 300 g málna, 1 teáskanál citromlé

Elkészítése: 70 g porcukorból karamellt készítünk, amit a vörösborral kell felönteni. Addig forralni, amíg fel nem oldódik a karamell, majd hozzá kell adni a cseresznye likőrt, narancslevet, (Cassist) és addig főzni, míg szép tiszta színe nem lesz. Add hozzá a szedret és vedd le a tűzről. Ezt a szirupot hagyd lehűlni.

A tojássárgáját 60 g porcukorral, a vaníliás cukorral, és az Amorettóval keverd habosra. Majd kevert hozzá a Mascarpone-t.

A tejszínt keményre verd fel, ezt a kemény habot keverd hozzá a krémhez. A szedret vedd ki a szirupból. A babapiskóta felét helyezd el a tál alján, öntözd meg a sziruppal, a krém felét kend a tetejére, erre tedd rá a szeder felét, majd megint babapiskóta jön, amit a sziruppal megitattál, majd a maradék szeder és a tetejére a maradék krémet kend rá.

A mandulát meleg lábosban pörköld aranybarnára, és egy evőkanál porcukrot adj hozzá, addig hagyd fent a tűzön, míg a cukor aranybarnára karamellizálódik. Ezt a mandulát tedd a sütemény tetejére. A kész tiramisut jól takard le és min. 4 órára tedd be a hűtőbe pihenni a legjobb, ha egész éjszaka pihen.

A málnát préseld át szűrőn, keverj hozzá 2 evőkanál porcukrot, 1 teáskanál citromlevet és a maradék szirupot. Tálalásnál a szelet tiramisu mellé önts egy kis málnaszószt, és esetleg egy kis tejszínhabbal díszítheted.

Szicíliai narancsdesszert

Hozzávalók (4 személyre): 4 nagy narancs, 15 dkg porcukor, 2 kk triple sec, 2,5 dl víz

Elkészítés: A jól megmosott narancshéját lereszeljük, azután óvatosan meghámozzuk. A vizet a porcukorral lassan felmelegítjük, amíg a cukor meg nem olvad, akkor 5 percig forraljuk. Levesszük a tűzről, hozzáadjuk a reszelt narancshéjat és a likőrt. A narancsot gerezdekre bontjuk, a magokat eltávolítjuk, ráöntjük a forró szirupot, s hagyjuk kihűlni. A narancsszeleteket 4 üvegtányérban elrendezzük, kívánság szerint meglocsolhatjuk még likőrrel.

Tiramisu 1.

Hozzávalók a tésztához: 3 tojás, 9 dkg cukor, 3 evőkanál víz, 9 dkg liszt, fél csomag sütőpor. (Ha lustábbak vagyunk, használhatunk 1 doboz babapiskótát.)

A krémhez 1 doboz Azuro krémsajt vagy Mascarpone, 5 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, rum vagy Amaretto likőr, 1 tojás, 2 evőkanál méz szükséges.

A locsolóoldathoz: erős feketekávé, rum. Tetejére kakaópor (nem cukrozott).

Elkészítése: Elkészítjük a tésztát. A tojások sárgáját a cukorral jól kikeverjük, majd egyenként hozzáadunk 3 evőkanál vizet, hozzákeverjük a sütőporral elkevert lisztet, végül a tojások felvert habját. Megsütjük.

A krém készítése: a tojássárgát a vaníliás cukorral és a cukorral elkeverjük. Hozzáadjuk a krémsajtot, a mézet, a rumot, jól elkeverjük, és végül a tojáshabbal lazítjuk.

A piskótát lerakjuk, feketekávé és rum keverékével meglocsoljuk, és rákenjük a krémet. Rétegezhetjük is; alulról felfelé: tészta, krém, tészta, krém.

A tetejét kakaóporral megszórjuk (teaszűrővel legegyszerűbb a terítés).

Tiramisu 2.

Hozzávalók: 1 kész piskótalap, 2 dl tejszín, 9 tojás sárgája, 10 dkg porcukor, 1/2 dl rum, 30 dkg mascarpone sajt, kevés zselatin, 2 dl hideg kávé, kakaópor a díszítéshez

Elkészítése: A tejszínt hidegtálban sűrű, kemény habbá verjük. A tojássárgáját porcukorral habverővel fehéredésig keverjük (elektromos habverővel), majd a rum következik (ezt kézi habverővel keverjük bele). Hozzáadjuk a sajtot, majd a felvert tejszínt és végül a feloldott zselatint öntjük hozzá.

A piskótalapot az edény formájára vágjuk, és kávéval meglocsoljuk, de ne áztassuk el. Ráöntjük a krém kb. felét és elsimítjuk.

Erre rátesszük a következő tortalapot, ezt is meglocsoljuk (vagy inkább megspricceljük) kávéval, ráöntjük a maradék krémet, és kicsit megrázogatjuk, hogy a krém egyenletes legyen. Megszórjuk kakaóporral, és 12 órán át, hűtőben tároljuk, mert csak így lehet majd szépen szeletelni.

Tiramisu 3.
Hozzávalók: 2 csomag babapiskóta, 2 dl hideg feketekávé, 2 dl rum, 1/2 kg mascarpone sajt, 4 db tojás, 15 dkg porcukor, 2 mokkáskanál őrölt fahéj
Elkészítése: A tojásokat felütjük, és szétválasztjuk. A fehérjét felverjük a porcukorral, majd belekeverjük a sajtot, a fahéjat és a tojássárgáját. A kávét és a rumot összekeverjük, és a babapiskótát megforgatjuk benne. Egy üvegtálba rétegenként felváltva beletesszük a piskótát és a krémet úgy, hogy alulra piskóta, felülre krém kerüljön. a tetejét megszórjuk (nem cukrozott) kakaóval. Egy napig hűtőszekrényben hagyjuk állni.

Tiramisu 4.
Hozzávalók: 1 kg vegyes gyümölcs, 2-3 ek. citromlé, 250 g mascarpone, 100 g porcukor, 20 g vaníliás cukor, 4 tojássárgája, 2 dl tejszín, 1 tasak habfixáló, 300 g kész piskótalap, 6 ek. illatos likőr
Elkészítése: A gyümölcsöket felaprózzuk, a barnulásra hajlamosakat meghintjük citromlével, és alaposan lecsepegtetjük. A mascarponét habosra keverjük a porcukorral, a vaníliás cukorral és az egyenként hozzáadott tojássárgákkal.
A piskótalap felével kibélelünk egy négyszögletes tálat, meglocsoljuk a likőr felével. A krém felét a piskóta tetejére kenjük, belenyomkodjuk a gyümölcs felét, majd ráborítjuk a maradék piskótalapot, meglocsoljuk a maradék likőrrel, bevonjuk a maradék krémmel, és csinosan változatosan kirakjuk a maradék gyümölccsel. 6 órára behűtjük, és kockákra vágva tálaljuk.

Tiramisu 5.
Hozzávalók: 2 dl feketekávé, 1 kupica rum, 3 tojás, 3 evőkanál cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 25 dkg Azuro sajtkrém (lehet túró is), 25 dkg babapiskóta, 3 evőkanál kakaópor.
Elkészítése: A feketekávét a rummal összekeverjük, és hűlni hagyjuk. A tojások sárgáját a cukorral, a vaníliás cukorral, valamint a citromhéjjal habosra keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük. A tojásos-cukros masszát a sajtkrémmel összekeverjük, és a tojáshabot lazán beleforgatjuk. A babapiskóta felét egyenként a rumos feketében megmártjuk, és tálra fektetjük. A krém felét rákenjük, a maradék, szintén beáztatott babapiskótát rárakjuk, végül a krém másik felével beborítjuk. A tetejére kakaóport szitálunk, és a süteményt kb. 2 órára hűtőszekrénybe rakjuk.

Tiramisu 6.
Hozzávalók: (kb. 4-5 személyre egy kisebb mély tepsibe való adaghoz) 4 csomag kis babapiskóta vagy kettő dobozos (nagy csomag) babapiskóta, 0,5 kg Mascarpone sajt (nagyobb super - hipermarkatben kapható 250 g-os kiszerelésben), 4 tojás, Kb. 6 dl lefőzött kávé vagy Nescafé (ne legyen túl erős), Mandula aroma vagy mandula likőr, 2 dl konyak vagy rum, kb. 20 dkg cukor, 3 csomag vaníliás cukor
Kakaópor a díszítéshez (de mindenképen cukormentes kakaó)
Elkészítése:
Krém: A mascarpone sajtot egy nagyobb tálba tesszük, hozzáadjuk a négy tojás sárgáját, ízlés szerint édesítjük cukorral (én kb. 10 evőkanálnyit szoktam belerakni, így nem is túl édes de valaki édesebben szereti), hozzáadunk pár csepp mandulaaromát, (vagy a mandulalikőrből 0,5 dl) , kb. 0,5 dl rumot/konyakot, 1 csomag vaníliás cukrot és ezt géppel kb. 15 percig keverjük, amíg kissé habos nem lesz. Ezután berakjuk a hűtőbe pihenni, közben a 4 tojás fehérjéből kemény habot verünk és ezt is betesszük a hűtőbe. Amíg pihennek, addig elkészíthetjük a tiramisu alapját:
Lefőzzük a kávét és beleöntjük egy nagyobb tálba, hozzáadunk 1,5 dl rumot/konyakot, 2 csomag vaníliás cukrot, ízlés szerint cukrot (én kb. 7 evőkanálnyit szoktam bele tenni) és összekeverjük. Ebbe a keverékbe belemártjuk a babapiskótákat egyenként egy pillanatra, mert nagyon hamar megszívják magukat. Ezeket a beáztatott piskótákat a tepsibe fektetjük szorosan egymás mellé. Ha kész az első sor, akkor kivesszük a hűtőből a krémet és a tojáshabot, a tojáshabot beletesszük a sajtos krémbe és összekeverjük. Ezután a piskótákra teszünk egy "sor" krémet majd megint áztatott piskótát. Ebből a mennyiségből két ilyen sor jön ki. A lényeg, hogy a legteteje krém legyen. Megszórjuk jó bőven a tetejét kakaóporral.
Tálalás: Elkészülés után még legalább egy éjszakát pihentessük, hogy "összeérjen". Lehet hozzá még tejszínhabot adni tálaláskor.
Óvatosan szeleteljük!

Tiramisu szőlővel
Hozzávalók 4 személyre: 10 dkg babapiskóta, 0,5 dl erős feketekávé, 4 evőkanál kávélikőr, 25 dkg szőlő, 25 dkg tehénfúró, 20 dkg mascarpone jellegű tejszín krémsajt, 5 dkg cukor, 1 zacskó vaníliás cukor, a díszítéshez kakaópor és étcsokoládé

Elkészítése: A babapiskótát a feketekávéval és a likőr felével meglocsoljuk. 6 szép nagy szem szőlőt a díszítéshez félbevágunk és kimagozunk. Az áttört tehéntúrót kikeverjük a tejszínkrémsajttal, a cukorral, a vaníliás cukorral és a maradék likőrrel. A babapiskótát. a krémet és a szőlőt üvegtálba rétegezzük. Kb. 30 percre hűtőszekrénybe helyezzük. Kakaóporral meghintjük, csokoládéforgácsokkal és a fél szőlőszemekkel díszítjük.
Elkészítési idő 20 perc.

EGYÉB ÉTELEK

Bevert tojás pizzasütő módra
Hozzávalók: 4 tojás, 4 szelet kenyér, 4 paradicsom, 1 dl tej, diónyi vaj, oregano, 8 dkg juhsajt, só, bors
Elkészítés: Vajjal kenjünk ki egy tűzálló tálat (4 kisebb tűzálló tálat is használhatunk, úgy még szebb!), rakjuk ki a kb. 2 cm vastagságúra vágott együnk 1 villával szétnyomkodott paradicsomot. Villával nyomkodjuk szét, ügyelve, hogy a paradicsompép teljesen befedje a kenyérszeletet. Egy kisebb merőkanalat belenyomunk a pépbe, azaz "fészket" készítünk a tojásnak, mogyorónyi vajat teszünk az aljára, meghintjük egy csipet szurokfűvel, ízlés szerint sóval, borssal. A szokásos módon elkészített bevert tojásokat gondosan lecsepegtetjük, a fölösleges fehérjét a széléről levágjuk, és minden fészekbe 1-1 tojást ültetünk. Végül meghintjük a sajttal és egy kevés tejjel. Előmelegített, forró sütőben kb. 3 percig sütjük, petrezselyemmel díszítjük, azonnal tálaljuk.

Bolognai töltött kifli
Hozzávalók: 4 kifli, 20 dkg főtt marhahús, 10 dkg sárgarépa, 5 dkg fehérrépa, 2 hagyma, 5 dkg paradicsompüré, fokhagyma, só, bors, bazsalikom, kakukkfű, zöldpetrezselyem, oregánó, 1 dl olaj, reszelt sajt.
Elkészítése: A finomra vágott hagymát megpirítjuk az olajban. Hozzáadjuk a kockára vágott zöldséget, és puhára pároljuk. A darált főtt húst is hozzáadjuk, belekeverjük a paradicsompürét és a fűszereket, majd az egészet összeforraljuk. A fél kifliket ezzel a raguval megtöltjük, a tetejére reszelt sajtot teszünk, és sütőben átsütjük.

Bruschetta
Hozzávalók: 1 kicsi vöröshagyma, vagy mogyoróhagyma, 1 csomó bazsalikom, 5 evőkanál olívaolaj, 1/2 teáskanál citromlé, 6 érett hosszúkás paradicsom (kb. 350 g), só, bors, 2 gerezd fokhagyma, 8 szelet kb. 2 cm vastag kenyér 1
Elkészítése: A hagymát megtisztítjuk, és finomra vágjuk. A bazsalikomot megmossuk, és a vizet leitatjuk róla (esetleg néhány levelet félreteszünk a díszítéshez), majd nagyobb darabokra aprítjuk. Kisebb tálban 3 evőkanál olívaolajat összekeverünk a hagymával, bazsalikommal és a citromlével. A paradicsomot megmossuk, szárazra töröljük, 5 mm-es kockákra vágjuk, majd hozzáadjuk az olajos keverékhez. Sóval és borssal ízesítjük, azután félrerakjuk. Megtisztítjuk, és csíkokra vágjuk a fokhagymagerezdeket. Serpenyőben közepes hőmérsékleten felforrósítjuk a megmaradt 2 evőkanál olívaolajat, a fokhagymát 1 percig aranybarnára pirítjuk benne. A fokhagymát kiszedjük az olajból. Megpirítjuk a kenyeret, 4 tányérra 2-2 szeletet rakunk. Megkenjük a fokhagymás olajjal. Szűrőkanálon lecsepegtetjük a paradicsomot, majd egyenletesen elosztjuk a kenyérszeleteken. A félretett bazsalikommal díszítjük és tálaljuk.

Caprese
Elkészítése: Két csomag mozzarella sajtot leszűrünk, és 2 mm vastag karikákra vágjuk. Három közepes nagyságú paradicsomot hasonló vastagra felszeletelünk. A sajtos paradicsomszeleteket egymással váltogatva, körkörösen, félig egymásra, tálra fektetjük, a tetejüket összevagdalt friss bazsalikomlevéllel, esetleg mokkáskanálnyi szárítottal - megszórjuk. Az egészet fél mokkáskanálnyi borecettel, majd egy evőkanálnyi olívaolajjal meglocsoljuk, és jégbe hűtve kínáljuk.

Egyszerű pesto
Hozzávalók: 5 evőkanál olívaolaj, 3 gerezd fokhagyma, 1 hegyes paprika, 1 csokor petrezselyem
Elkészítés: A pesto nyers, olajos zöldségmártás. Ehhez a petrezselymet összevágjuk, a paprikát és a fokhagymát is darabokra vágjuk, majd sóval, borssal összeturmixoljuk vagy mozsárba összetörjük. A zöldséges masszához óvatosan adagoljuk az olajat, és jól elkeverjük.

Firenzei palacsinta
Hozzávalók: 20 dkg darát, főtt füstölt tarja, 12 palacsinta, 1 csomag mirelit paraj, 5 dkg Ráma margarin, 2 dl tejföl, 1 kiskanál Vegeta, 10 dkg reszelt sajt, 1 tojás.
Elkészítése: A palacsintákat megkenjük darált hússal, amelyhez kevés tejfölt kevertünk. A parajt kevés tejjel felmelegítjük, utána levét lecsurgatjuk, adunk hozzá egy kiskanál Vegetát, 5 dkg Ráma margarint, törött borsot, 5 dkg reszelt sajtot. A sűrű krémet rákenjük a palacsintákra, majd felgöngyöljük. Tűzálló tálba rakjuk. A tejfölbe elkeverünk 1

tojássárgáját, 5 dkg reszelt sajtot. A palacsinták tetejére öntjük, sütőben addig sütjük, míg barna nem lesz.

Firenzei tojás

Elkészítése: A firenzei tojáshoz egy csomag fagyasztott parajt felolvasztunk (vagy 40 deka frisset megfőzünk, leszűrjük és összevagdaljuk), majd 10 deka vajjal, sóval, bőven borssal néhány percig pároljuk. Nagy tűzálló tálba terítjük, és egymás mellé nyolc tojást ütünk rá, de a sárgája a fehérjével ne folyjon össze. Két deka lisztet négy deci tejjel simára keverünk, két deka vajat dobunk bele, és kevergetve mártássá főzzük. A tűzről levéve egy deci fejföllel meg öt deka reszelt sajttal simára keverjük, kissé megsózzuk, és a tojásokat bevonjuk vele. A forró sütőbe téve csak addig sütjük, míg a tojásfehérje megalvad, de a sárgája lágy maradjon!

Gaspacho olasz módra

Hozzávalók: 1 l paradicsomlé, 3 evőkanál olívaolaj, 1 citrom leve, 2 evőkanál ecet, 3 gerezd fokhagyma, 2 nagy csemegeuborka, 1 marék friss metélőhagyma, 1 marék friss bazsalikom, pirospaprika. Só, őrölt bors. 1 paradicsom, fél zöldpaprika, fél piros héjú paprika, 1/4 kígyóuborka, 1 ág zeller, 4 gyöngyhagyma, 2 kemény tojás, 2 szelet kenyér
Elkészítés: Egy paradicsomkonzervet keverjünk el olajjal, citromlével, ecettel, fokhagymával, csemegeuborkával, a fűszerekkel és a fűszernövényekkel. A maradék paradicsomlével öntsük salátástálba, és 1 óráig hagyjuk állni a hűtőszekrényben. A zöldségeket aprítsuk kis kockákra, a kemény tojásokat vágjuk fel és készítsünk pirított kenyérkockákat. Az össze hozzávalót tegyük külön-külön kis tálba. Mindenki magának szed majd a jéghideg paradicsomlé mellé.

Gesztenyés rizottó

Hozzávalók 4 személyre: 30 dkg rizs, 40 dkg gesztenye, 3 babérlevél, 3 szegfűszeg, 10 dkg kolbász, 2 dl tej, 1 kisebb fej vöröshagyma, 2 db leveskocka, 4 evőkanál vaj, 5 dkg liszt.
Előkészítés: A rizst megmossuk, lecsepegtetjük. A gesztenyét bevagdossuk, sós vízben a babérlevéllel és szegfűszeggel kb. 30 perc alatt megfőzzük. Meghámozzuk. 10 egész darabot félreteszünk, a többit negyedekbe vágjuk, szitába tesszük. A kolbászt kockákra vágjuk. A tejet meglangyosítjuk. A hagymát kisebb kockákra vágjuk. A leveskockákból bő 1 liter levest főzünk.
Elkészítés:
1. 2 evőkanál vajon a kockákra vágott hagymát aranysárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a szitában lévő gesztenyét, 5-6 percig együtt pirítjuk a hagymával.
2. Belekeverjük a rizst, egy kicsit pirítjuk, majd felöntjük a langyos tejjel. Hagyjuk főni, amíg a rizs a tejet beszívja. Felöntjük a húslevessel, felforraljuk. Kis lángon 15 perc alatt puhára főzzük az egészet.
3. Közben a másik 2 evőkanál vajon megpirítjuk a kolbászt és az egészben hagyott gesztenyéket.
4. Amikor a rizs megfőtt, levesszük a tűzről, belekeverjük a lisztet.
Hozzákeverjük a kolbászos gesztenyét, az egészet még kb. 5 percig lassú tűzön összeérleljük. Azon melegen, egytálételként tálaljuk.
Munka: kb. 30 perc.
Fogyasztható: 60 perc múlva.

Gnocchi

Hozzávalók 4 személyre: 0.5 liter tej, 14 dkg búzadara, 12 dkg reszelt parmezán sajt, 2 tojás, 8 dkg vaj, reszelt szerecsendió, só.
Elkészítése: Miközben a tejet felforraljuk, folytonos keveréssel belecsurgatjuk a búzadarát, és megfőzzük. Levesszük a tűzről, elkeverünk benne 5 dkg vajat. A reszelt parmezánt, és a két tojást, s megsózzuk. Egy kivajazott tálra 1 cm vastagságban szétkenjük, kihűtjük, majd ovális, vagy félhold alakú kiszúróval kiszaggatjuk. Vajjal jól kikent tepsibe tesszük, megszórjuk sajttal, és forró sütőben pirosra sütjük. Ehhez is jól fűszerezett paradicsommártás illik.

Gombás palacsinta

Hozzávalók: 8 db sima sós palacsinta, 5 cl olaj, 25 dkg apróra vágott gomba, kis fej aprított hagyma, 1 gerezd zúzott fokhagyma, 1 kis doboz paradicsompüré, késhegynyi bors, 1 dl vörösbor, 10 dkg reszelt parmezán sajt, 1 ágacska friss rozmaring, só.
Elkészítése: Olajon megpirítjuk a hagymákat, majd a gombát, hozzáadjuk a paradicsompürét. Sóval, borssal, rozmaringgal fűszerezzük. Felengedjük borral, 10 percig pároljuk, majd rövid lére beforraljuk.
A palacsintákat megkenjük a töltelékkel, megszórjuk sajttal, kivajazott jénaiban egymásra fektetjük. A felsőt csak sajttal szórjuk be. Sütőben ráolvasztjuk a sajtot.

Tortaként szeleteljük.

Milánói rizottó 1.

Hozzávalók (8 személyre): 45 dkg rizs, 10 dkg vaj, 2 evőkanál olíva olaj, lehetőség szerint 1 evőkanál marha- vagy borjúvelő, 1 kávéskanál sáfrány, 3 evőkanálnyi forró víz, 2 dl száraz fehérbor, 1,5 liter tyúkhúsleves (3 leveskockából), őrölt fehér bors, 5 dkg reszelt parmezán sajt

Elkészítése: A sáfrányt 15-20 percig forró vízben áztatjuk, serpenyőben felmelegítjük az olajat, és a vaj felét, s három percig pirítjuk benne a finomra vágott hagymát. Hozzáadjuk a velőt és a rizst, óvatosan kavargatjuk öt percig, vigyázva, hogy ne barnuljon meg. Hozzáöntjük a bort, addig melegítjük a rizst, amíg a bor csaknem elpárolog, majd hozzáöntünk 1 csésze levest, s addig főzzük, amíg a rizs fel nem szívja. Akkor folyamatosan hozzáöntjük a megmaradt levest, s kevergetjük, amíg a rizs meg nem puhul. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, tetejére reszelt sajtot szórunk.

Milánói rizottó 2.

Hozzávalók: 25 dkg rizs, 1 csomó petrezselyem, 2 evőkanál Vegeta, 1 kis hagyma, 20 dkg kötözött sonka, 25 dkg konzerv borsó, 3 keményre főtt tojás, reszelt sajt, 10 dkg vaj, só.

Elkészítése: A rizst reszelt hagymával vajban megpirítjuk, majd hozzáadunk kb. 1 l vizet, Vegetát, finomra vágott petrezselymet, sót. Kis lángon, keverés nélkül, puhára pároljuk. Ha a rizsszemek puhák, hozzátesszük a kockára vágott sonkát, a borsót és a kockára vágott kemény tojást. Az egészet átforrósítjuk. A tetejét reszelt sajttal hintjük meg.

Milánói ropogós

Hozzávalók: 1 csirke, 20 dkg füstölt marhanyelv, 20 dkg főtt makaróni, 2 evőkanál reszelt parmezán sajt, 2,5 dl fehérmártás, zsemlemorzsa, liszt, vaj, 2 tojás, zsír, szerecsendió, só, bors.

Elkészítése: A húsokat és a makarónit megdaráljuk, összekeverjük a fehérmártással reszelt sajttal. Fűszerezzük, és összeforraljuk. Levesszük a tűzről, egy tojást bele keverünk, és lehűtjük. Hidegen kis rudacskákat formázunk belőle, és forró zsírban megsütjük.

Narancsos rizs tengeri hallal

Hozzávalók 4 személyre: 1 tasak előfőzött rizs (gyorsrizs), 40 dkg tengeri halfilé, 2 nagy narancs, 10 dkg póréhagyma, 10 dkg kemény sajt, 2 dl tejszín, 1 dl majonéz.

Elkészítés:

1. A rizst megfőzzük, hagyjuk teljesen kihűlni.
2. A tengeri halat megfőzzük, hagyjuk kihűlni, és apró darabokra vágjuk.
3. A narancsot meghámozzuk úgy, hogy a fehér héja se maradjon rajta, és kockákra vágjuk. A póréhagymát megmossuk, karikákra vágjuk, a sajtot felkockázzuk.
4. A tejszínt kemény habbá verjük, és összekeverjük a majonézzel. Az összes hozzávalót egy tálba tesszük, és leöntjük a tejszínes öntettel. Ha egy kicsit állni hagyjuk, akkor a póréhagyma ízesebbé teszi.

Munka: kb. 20 perc.

Fogyasztható: kb. 2 óra múlva.

Olasz kolbászos pirítós

Összeállítás: 25 perc

Sütés: 45 perc

Hozzávalók 2 -4 személyre: 1 evőkanál olívaolaj, 2 tört fokhagymagerezd, 1 kis csokor összevagdalt petrezselyem, 20 dkg debreceni kolbász, 1 közepes nagyságú, felszeletelt lilahagyma, 1 kicsi, csíkokra vágott zöldpaprika. 1 evőkanál paradicsompüré, 40 dkg hámozott, összevagdalt paradicsom, 1 evőkanálnyi csípős chili mártás, 1 evőkanál fűszerecet, 1 evőkanál bazsalikomlevél összevagdalva, 1 kiskanál friss kakukkfű összevagdalva, 1 csomag barna toast (szeletelt) kenyér, 10 dkg reszelt mozarella (vagy más lágy sajt)

Saját megjegyzések: olívaolaj helyett hagyományos étolajat használtam, friss zöldfűszereket nem kaptam, ezért szárítottal készítettem, és a paradicsom ilyentájt igencsak sápatag, ezért konzervparadicsomból készítettem (színe végett) - és így hámozni sem kellett. :-)

1. A fokhagymát a petrezselyemmel, kevergetve, olajon 2 percig sütjük, majd a kolbászt belerakva (megpucolva, egészben) körös-körül megpirítjuk. Szűrőlapáttal kiemeljük, félretesszük. A hagymát meg a paprikát a visszamaradt olajba rakjuk, és puhára pároljuk. A paradicsompürét 1 percig kevergetjük benne, majd a paradicsomot, a chili mártást, az ecetet, a bazsalikomot és a kakukkfüvet is hozzáadjuk. Takaréklángon, időnként megkevergetve addig pároljuk, amíg be nem sűrűsödik.
2. A kolbászt átlósan 1 cm széles szeletekre vágjuk, és a mártásba visszarakva még 25 percig pároljuk.

3. A kenyérszeleteket kissé megpirítjuk, és a kolbászos mártással az egyik felüket bevonjuk. A sajtot ráreszeljük, és a grillben 2 perc alatt (én sütőben sütöttem meg) ráolvasztjuk. Azonnal tálaljuk. (10 kicsi szelet toastra elég a szósz)

Olasz lepény

Hozzávalók: 10 dl víz, só, 200 g rózsaburgonya, 6 tojás, 1 teáskanál szárított, őrölt rozmaring, 1 konzervdoboz articsókaszív (500 g), 2 evőkanál olívaolaj, 50 g mozzarella sajt, 1 evőkanál reszelt parmezán sajt aprított petrezselyemzöld, ízlés szerint
Előkészítés: 10 perc
Főzés: 29 perc
Elkészítése:
1. Felforraljuk és megsózzuk a vizet. Jól megmossuk a burgonyát, és héjastól 5 cm széles karikára vágjuk. A vízben 10 perig lefedve főzzük.
2. A tojásokat elkeverjük a rozmaringgal, és a sóval. Lecsepegtetjük az articsókát. Felforrósítjuk az olajat, beletesszük a burgonyát és az articsókát, és időnként megforgatva 5 percig sütjük. Csökkentjük a lángot. A tojáskeveréket is a serpenyőbe tesszük, lefedjük, még 7-8 percig sütjük.
3. Eközben nagyobb darabokra vágjuk a mozzarellát, majd a parmezánnal együtt elosztjuk a sült tojáson. Letakarjuk a serpenyőt, majd még kb. 1-2 percig tovább sütjük, amíg a sajt olvadni nem kezd. Végül a kész lepényt meghintjük petrezselyemzölddel, darabokra vágjuk, és azonnal tálaljuk.

Olasz Mozzarellás falatok

Hozzávalók: 8 darab 4 ringlifilé, 3 petrezselyemzöld, szárral 40 g vaj, 8 szelet francia kenyér 5 paradicsom, 200 g mozzarella sajt só, frissen őrölt bors
Elkészítése: A sütőt előmelegítjük 240 °C-ra. Megnedvesítjük a ringlifiléket. Megmossuk, szárazra töröljük a petrezselymet, díszítéshez félre teszünk belőle, a többit durvára vágjuk. A vajat kis serpenyőben a ringlifilével együtt felforrósítjuk, majd hozzáadjuk az aprított petrezselymet is. A kenyérszeleteket megkenjük a ringlis vajjal. Megmossuk és megtöröljük a paradicsomot, majd felszeleteljük (1 paradicsom szeleteit félretesszük a díszítéshez), és a kenyérre tesszük. Tetejére mozzarella sajtot helyezünk, sózzuk és borsozzuk. A mozzarellás falatokat körülbelül 10 percre sütőbe tesszük. Amikor kivesszük, a félretett paradicsomszeletekkel, valamint a petrezselyemmel díszítve azonnal tálaljuk.

Olasz olívabogyós rizottó

Hozzávalók 4 személyre: 1 vöröshagyma, 1 zöld húsú paprika, 15 dkg hosszú szemű rizs, 20 dkg fűszeres kolbász, 3 evőkanál olaj, 4 dl erőleves 2 kockából, 5 dkg töltött olívabogyó.
Előkészítés: A hagymát apróra vágjuk. A paprikát vékony csíkokra szeleteljük. A rizst megmossuk. A kolbászt felkarikázzuk.
Elkészítése:
1. A hagymát 1 evőkanál olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a rizst, és állandóan kevergetve üvegesre pirítjuk.
2. Felöntjük a levessel, felforraljuk, letakarjuk, és kb. 15 perc alatt kis lángon megpuhítjuk.
3. Közben a maradék olajon megsütjük a kolbászkarikákat.
4. A paprikaszeleteket hozzáadjuk a rizshez, összekeverjük, kicsit együtt pároljuk, és ízlés szerint megfűszerezzük.
5. Az olajbogyókat is hozzáadjuk, átmelegítjük, és végül belekeverjük a kolbászkarikákat. Kenyérrel és zöldsalátával tálaljuk.
Munka: kb. 15 perc.
Fogyasztható: kb. 35 perc múlva.

Olasz szendvics

Hozzávalók: 1 doboz löncshús, fél tubus spagettikrém, 5 dkg reszelt sajt
Elkészítés: A sajton kívül mindent összekutyulni, kenyérre kenni, grillben sütni, amíg a szagát nem lehet érezni. Akkor kivenni, sajtot rátenni, vissza a grillbe, sütni a sajt olvadásáig

Olasz rántotta 1.

Hozzávalók: 2 dl tejföl, 20 dkg sajt, 8 tojás, 5 dkg vaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa, só
Elkészítés: Lapos, tűzálló tálat kikenünk vajjal, és kibéleljük a fele tejföllel. Meghintjük egy kanál zsemlemorzsával és ráütjük a nyers tojásokat úgy, hogy sárgájuk egészben maradjon. Sózzuk, borsozzuk, majd leöntjük a maradék tejföllel. Újra egy kanál zsemlemorzsa kerül rá, majd a reszelt sajt, tetejére pedig a maradék vajat morzsoljuk. Előmelegített sütőben addig sütjük, míg a tojások fehérje meg nem keményedik.

Olasz rántotta 2.
Hozzávalók: 10 dkg reszelt sajt, 20 dkg sonka, 4 dl tejfel, 7 dkg vaj, 10 db tojás, 4 dkg zsemlemorzsa, 1 dkg só.
Elkészítése: Egy tűzálló tálat behintünk 5 dkg reszelt sajttal, 10 dkg apróra vágott sonkával, majd ráöntjük a tejfelt és a vajdarabkákat. Ráütjük a tojásokat, ismét behintjük a maradék sajttal és apróra vágott sonkával. Tetejére zsemlemorzsát szórunk, megsózzuk, és közepes meleg sütőben jól átsütjük.

Olasz zöldgaluska
Hozzávalók: 25 dkg túró, 3 tojás, 1 evőkanál búzadara, 1 evőkanál liszt, 25 dkg spenót, 5 dkg vaj, 10 dkg parmezán
Elkészítés: Szitán áttörjük a tehéntúrót. Összedolgozzuk a tokásokkal, a búzadarával, a liszttel és a felengedett spenóttal. Forró, sós vízben nagy galuskákat szaggatunk. Amikor feljönnek a víz tetejére, leszűrjük. A tányéron meglocsoljuk olvasztott vajjal, és bőven hintünk rá parmezánt.

Olívabogyós rizottó
Hozzávalók 4 személyre: 1 vöröshagyma, 1 zöld húsú paprika, 15 dkg hosszú szemű rizs, 20 dkg fűszeres kolbász, 3 evőkanál olaj, 4 dl erőleves 2 kockából, 5 dkg töltött olívabogyó.
Előkészítés: A hagymát apróra vágjuk. A paprikát vékony csíkokra szeleteljük. A rizst megmossuk. A kolbászt felkarikázzuk.
Elkészítés:
1. A hagymát 1 evőkanál olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a rizst, és állandóan kevergetve üvegesre pirítjuk.
2. Felöntjük a levessel, felforraljuk, letakarjuk, és kb. 15 perc alatt kis lángon megpuhítjuk.
3. Közben a maradék olajon megsütjük a kolbászkarikákat.
4. A paprikaszeleteket hozzáadjuk a rizshez, összekeverjük, kicsit együtt pároljuk, és ízlés szerint megfűszerezzük.
5. Az olajbogyókat is hozzáadjuk, átmelegítjük, és végül belekeverjük a kolbászkarikákat. Kenyérrel és zöldsalátával tálaljuk.
Munka: kb. 15 perc.
Fogyasztható: kb. 35 perc múlva.

Omlett olaszosan
Hozzávalók: 6 db egész tojás, 2 dl tej, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál olaj, 25 dkg kemény apró paradicsom, 5 dkg reszelt parmezán (jellegű) sajt, 1 teáskanál paradicsompüré, 1 teáskanál porcukor, ízlés szerint só, 1 mokkáskanál rozmaring, 1 mokkáskanál bazsalikom, 1 mokkáskanál törött fehér bors.
Elkészítése: A tojásokat habosra verem. A tejbe belekeverem a lisztet, a paradicsompürét és az összes fűszert, majd a tojáshoz keverem, végül az olajat is beleöntöm. A megmosott paradicsomokat felnégyelem, és egy lapos tűzálló tálra teszem egymás mellé. (Nem egymásra!) A tojáskeveréket ráöntöm, és a tálat saját fedelével letakarva a mikrohullámú sütőbe tolom. A legerősebb fokozatra kapcsolva három percig sütöm, majd kivéve a készülékből, ráhintem a reszelt sajtot, és a tálat megfordítom. Még három percig sütöm. Négy cikkre vágva teszem tányérokra és még külön is meghintem kevés reszelt sajttal.

Ökörvékonybél (római recept)
Hozzávalók: Ökörvékonybél, sonkaszalonna, sűrített paradicsom, fokhagyma, zeller, petrezselyem, zsír, só, bors, vörösbor, víz
Elkészítése: A belet már lehetőleg vásárláskor szabadíttassuk meg a hashártyától; vágjuk mintegy 20 centis darabokra, melyekből gyűrűket formálunk. Ezúttal is apróra vágunk sonkaszalonnát fokhagymával, zellerrel és petrezselyemmel, forró zsírban szétolvasztjuk, majd a gyűrűket szüntelen kevergetés közben megpirítjuk. Ezután megsózzuk, megborsozzuk és felöntjük vörösborral. Ha a bor elpárolgott, víz következik, ehhez adható néhány kanál sűrített paradicsom. 3-4 óra alatt - miközben egyre utántöltjük a vizet vagy a bort - a gyűrűk összezsugorodnak és megpuhulnak. Ezután rátesszük őket a megfőtt rigatonira (vagy a pontosan 18 percig főzött rizsre) és jöhet a sajtozás: szórjuk rá a reszelt parmezánt vagy pecorinót.

Petrezselymes pesto
Hozzávalók: 1 cs. petrezselyem zöldje, 5 gerezd fokhagyma, 20 db felszeletelt dióbél, tengeri só, bors, 100 ml olívaolaj, 50 g reszelt parmezán sajt
Elkészítése: Turmixoljuk össze a petrezselymet, a fokhagymát és a dióbelet, sózzuk, borsozzuk. Közben csepegtetve adagoljuk bele az olívaolajat, végül a sajtot. A pesto hűtőszekrényben 14 napig tárolható.
Metéltbe gyúrva nagyszerű ajándék.

Rizses olajoshal

Hozzávalók: 2 doboz olajoshal-konzerv, 25 dkg rizs, 5 dkg sajt, 2 szál sárgarépa, 1 csomó petrezselyem, 1 kiskanál currypor, 2 dkg vaj, 1 gerezd fokhagyma, só

Elkészítés: A rizst vajon üvegesre hevítjük. Másfélszer annyi forró vízzel felöntjük, mint a rizs térfogata, hozzákeverjük a megreszelt sárgarépát, sózzuk, borsozzuk, majd lefedve, előmelegített sütőben erős lángon 15 percig sütjük. Amikor a sütőből kivesszük, villával óvatosan hozzáadjuk az olajtól lecsepegtetett apróra darabolt halat, a tört fokhagymát és az apróra vágott petrezselyemzöldet. Curryvel meghintjük, rácsepegtetünk néhány csepp szardíniaolajat, és sütőben lefedve még 15 percig sütjük. Tálaláskor reszelt sajttal hintünk meg.

Rizspuding

Hozzávalók: rizs, vaj, csontvelő, húslé, 2-3 tojássárgája

A töltelékhez: tyúkmáj, gomba, báránymirigy, sütőkolbász, nyers vagy főtt sonka, 1 db borjú- vagy marhanyelv, paradicsomkrém, zsemlemorzsa

Elkészítése: A gonddal megtisztított, de meg nem mosott rizst vajban (még célszerűbben: vaj és csontvelő fele-fele arányú keverékében) enyhén megpirítjuk. Akkor annyi húslét (húslevest) öntünk rá, hogy a rizst elfödje, majd ha elpárolog, utánatöltünk belőle mindaddig, amíg a rizs csaknem puha lesz. Ekkor vegyük le a tűzről, keverjünk hozzá néhány tojássárgáját, majd tegyük félre állni.

A töltelékhez pároljunk össze tyúkmájat, gombát, báránymirigyet és sütőkolbászt; beledolgozhatunk keverékünkbe vagdalt nyers vagy főtt sonkát, egy darabka borjú- vagy marhanyelvet, kevéske sűrített paradicsomot. Amikor a töltelék kész, zsírozzuk ki és szórjunk be zsemlyemorzsával egy tepsit vagy pudingformát. A rizst és a tölteléket most úgy helyezzük bele ebbe, hogy a sütőformával csak a rizs érintkezzék. Rizzsel és zsemlyemorzsával borítjuk.

A rizspuding közepes hőfokú sütőben egy óráig sül. Miután kivettük, öt percig pihentetjük, majd kiborítjuk.

Római galuska

Elkészítése: A római galuska alapja egy liter tej, amelyet sóval, csipetnyi reszelt szerecsendióval ízesítünk. Felforraljuk, és állandóan kevergetve öt evőkanál búzadarát szórunk bele. Takaréklángon még 5-10 percig keverjük, hogy a dara megduzzadjon, üvegessé, sűrűvé váljon. A tűzről levéve 10 deka reszelt sajtot keverünk bele, és ha langyosra hűlt, egy simára kevert tojással eldolgozzuk. Másfél ujjnyi vastagon kiolajozott tálba simítjuk, kihűtjük, és egy órára a hűtőszekrénybe tesszük, hogy megkeményedjen. Utána hideg vízbe mártogatott pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, vagy késsel kockákra vágjuk, és kivajazott tűzálló tálba félig egymásra fektetjük. A tetejére még 5-10 deka sajtot reszelünk, 3-4 deka vajat morzsolunk rá. Halványpirosra sütjük.

Rossini pástétom

Hozzávalók: 35 dkg füstölt szalonna, 30 dkg gépsonka, 50 dkg csirkemáj, 70 dkg darált sertéshús, 10 dkg gomba, 5 dkg vaj, 4 tojássárga, fél dl konyak, fél dl vörösbor, 4 dl tejszín, 1 ek. liszt, 3 kk. só, 1 kk. őrölt bors, 2 kk. Kakukkfű.

Elkészítése: A szalonnát felszeleteljük és megszórjuk borssal, kakukkfűvel. Kibélelünk vele egy hosszúkás formát úgy, hogy a szélén ki is lógjon belőle (ezt majd a végén a pástétomra hajtjuk). A gépsonkaszeletekkel szintén az előző módon kibéleljük a formát. A májdarabokat a vajon átsütjük, kakukkfűvel megszórjuk és megpároljuk. Ha a máj kész, a tűzről lehúzva konyakkal ízesítjük. A darált sertéshúst a tojássárgákkal összekeverjük, megsózzuk, és a tejszínnel, a máj alatt lévő zsiradékkal és fél dl borral habosra keverjük. Végül beledolgozzuk a lisztet. A húsvagdalék negyedét a bélelt formába simítjuk, és a májdarabok felével kirakjuk. Erre kerül a 2. húsvagdalékréteg. Erre tesszük az egészben hagyott gombafejeket, és a húsvagdalék harmadik részével betakarjuk. Erre kerül a maradék sültmáj. Végül az egészet húspéppel bevonjuk.

Ezután a sonkaszeleteket, majd a szalonnaszeleteket a pástétomra hajtjuk. A formát letakarjuk, és forró sütőbe gőzfürdőbe állítjuk. Öt percig erős, majd takaréklánggal kb. 1, 5 óráig gőzöljük. A pástétomot a formában hagyjuk kihűlni, és 2-3 órára jégbe hűtjük.

Tálalás előtt a széleit késsel meglazítjuk, a pástétomot, hidegtálra borítjuk, és zöldségekkel körberakva kínáljuk.

Szicíliai rakott pacal

Hozzávalók: 1 kg pacal, 1 fej hagyma, 3-4 kanál olívaolaj, 35 dkg paradicsom, 35 dkg padlizsán, 5 dkg szalonna, 10 dkg juhsajt, 2 keménytojás, 1 ek reszelt parmezán, só, bors, olaj

Elkészítése: A padlizsánt felkockázom, besózom, egy órán keresztül állni hagyom, majd leöblítem és leitatom róla a vizet. Olajon pirosra sütöm, leszűröm. Az olívaolajon üvegesre pirítom az apróra vágott hagymát és szalonnát, ráteszem a tisztított, csíkozott pacalt és zsírjára pirítom. Sózom, borsozom, beleteszem a kockázott paradicsomot, és majdnem puhára párolom. Egy tűzálló edényben rétegesen lerakom a pacalt, a padlizsánt, a juhsajtot, a felkarikázott keménytojásokat. Tetejét megszórom reszelt parmezánsajttal, és a sütőben szép pirosra sütöm.

Velencei rántotta 1.

Hozzávalók: 1 kis doboz paradicsompüré, 6 tojás, 10 dkg rövidcső, 10 dkg sajt, egy kávéskanál zsiradék, só, őrölt bors, egy csipet cukor

Elkészítése: Jókora tűzálló tálat kizsírozunk, az alját megkenjük sóval, borssal és cukorral ízesített paradicsompürével, ráütjük a tojásokat, mintha tükörtojást akarnánk sütni, és megsózzuk. Közben kifőzzük a rövidcső tésztát, levét lecsurgatjuk, a tésztát a tojások tetejére rakjuk, és az egészet reszelt sajttal meghintve, a sütőben átsütjük.

Velencei rántotta 2.

Hozzávalók: 1 kis doboz paradicsompüré, 8 tojás, 10 dkg spagetti, 5 dkg sajt, zsír, só, bors.

Elkészítése: Kizsírozunk egy kerek tűzálló tálat, és jól belesimítjuk a vízzel hígított, megsózott, borsozott paradicsompürét. Egymás mellé ütünk 8 tojást, mintha tükörtojást készítenénk, és az egészet beborítjuk a darabora tört, sós vízben megfőzött spagettivel, meghintjük a reszelt sajttal, és a sütőben megpirítjuk a tetejét.

GOFRIS RECEPTEK

Gofrik:

Élesztős gofri

Hozzávalók: 100g margarin, 50 cukor, só fél csomag vaniliás cukor, 3 tojás 1/4l tej vagy joghurt, 20gr élesztő, 350gr liszt.
Elkészítése: A habosra kikevert margarint keverje össze sóval, vaniliás cukorral, tojással, majd adja hozzá a langyos tejbe áztatott élesztőt és a lisztet. Alaposan dolgozza össze. Az így elkészített tésztát kb. egy órán át, pihentesse. Még egyszer keverje át és süsse.

Gofri 1.

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 60 dkg liszt, 20 dkg edami sajt, 2 dl tejföl, 1 tasak sütőpor, 2 tojás, tej, só
Elkészítése: A margarint a tojással elkeverjük, beletesszük a reszelt sajtot, a tejfölt, a sót, a sütőporral elkevert lisztet és annyi tejet, hogy sűrű masszát kapjunk. Gofrisütőben sütjük. Megkenjük tejföllel, és reszelt sajtot szórunk rá.

Gofri 2.

Hozzávalók: 25 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 4 db tojás, 50 dkg liszt, 1/2 l tej, 1 sütőpor, 1 vaníliás cukor, 1 kávéskanál citromlé vagy fahéj.
Elkészítése: A hozzávalókat összedolgozzuk a tojások fehérjét habbá verve, a végén keverjük bele.
Sütés: A sütő formát kikenjük, kb. egy merőkanálnyi tésztát teszünk a formába.

Ropogós gofri

Hozzávalók: 250gr margarin, 350gr cukor, 5-6 tojás, 1 cs vaniliás cukor, só 500 gr burgonyaliszt.
Elkészítése: A habosra kidolgozott margarinhoz fokozatosan keverje a többi alapanyagot. Az ilyen módon elkészített tésztát 15 percig pihentesse, és adagonként süsse ki.

Sajtos gofri

Hozzávalók: 25dkg margarin, 60 dkg liszt, 20 dkg sajt, 2 dl tejfel, 1 tasak sütőpor, 2 tojás, tej só. (kb. 20 db készül belőle (négyzet alakú)
Elkészítése: A margarint a tojással elkeverjük. Hozzáadjuk a reszelt sajtot, sót, sütőport lisztet, tejfelt. Annyi tejet adunk hozzá, hogy sűrű masszát kapjunk. A gofrisütőben 5-6 percig sütjük. A tetejére rakhatunk tejfelt, reszelt sajtot.

Túros gofri

Hozzávalók: 75 gr margarin, 75 gr cukor, 1 tojás, 150gr liszt, 1/8l sűrített tej, egy késhegynyi reszelt citromhéj, só, 150gr száraztúró.
Elkészítése: Keverje habosra a margarint, a cukrot és a tojássárgáját, majd dolgozza össze a liszttel, a sűrített tejjel, sóval, a reszelt citromhéjjal, és a simára kevert túróval. Végül adja hozzá a kissé megsózott tojásfehérjét és süsse ki.

PIZZA RECEPTEK

Bolognai pizza
Elkészítése: Kevés szalonnát kis kockákra vágunk és megpirítjuk. Egy kis fej finomra vágott hagymát adunk hozzá, megpároljuk, rádobjuk a paradicsompürét és a fokhagymát, jól lepirítjuk. 25 dkg darált marhahúst adunk hozzá, és megpároljuk. Amikor félig elkészült, apró kockákra vágott vegyes zöldséget adunk hozzá. 10 dkg reszelt parmezán sajttal megszórjuk, és sütőben megsütjük.

Calabriai pizza
Hozzávalók, kb. 8 darabhoz: 50 dkg liszt, 1 csomag, élesztő (5 dkg), 1 teáskanál cukor, 4-5 evőkanál olaj, 75 dkg leveles spenót, 2 evőkanál vaj vagy margarin, fekete bors. 2 nagy fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg nagyobb szemű csiperkegomba. 10 dkg gouda sajt, 1 üveg (850 g) hámozott paradicsom, 7 dkg vékonyra szeletelt húsos füstölt szalonna, édesnemes pirospaprika, só, zsír, és liszt a tepsi előkészítéséhez
Elkészítése: A lisztet csipetnyi sóval tálba szitáljuk. 1/4 liter langyos vízben feloldjuk a cukrot, majd hozzáadjuk az élesztőt, és simára keverjük. Meleg helyen felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a liszthez. Miközben kézi keverőgéppel sima tésztává dolgozzuk, evőkanalanként hozzáadjuk az olajat. A tésztát letakarva, meleg helyen kb. 20 percig kelesztjük. Ez alatt, a megmosott és alaposan lecsepegtetett spenótot forró zsiradékban rövid ideig pároljuk, majd sóval, borssal ízesítjük. A keletkezett nedvességet lecsepegtetjük, esetleg kissé kinyomkodjuk. A hagymát megtisztítjuk, és vékony karikákra vágjuk, vagy lereszeljük. A meghámozott fokhagymát apró kockákra vágjuk, a megtisztított, leöblített gombát vékonyra szeleteljük. A sajtot vékony, de széles csíkokra vágjuk. A tésztát kézzel még egyszer átgyúrjuk, és zsírral kikent, liszttel meghintett serpenyőben kinyújtjuk.
A paradicsomot szitán lecsepegtetjük, nagyobb darabokra aprítjuk, és egyenletesen elosztjuk a tésztán. Rátesszük a spenótot, a hagymakarikákat, a fokhagymát, a gombát, a szalonnát és a sajtot. Megszórjuk sóval, borssal és kevés paprikával. Újabb 15 percig kelesztjük, majd előmelegített sütőben (villanytűzhelynél 200 fokon, gáztűzhelynél 3-as fokozaton) kb. 30 percig sütjük.

Capriciosa pizza
Elkészítése: A mártást a tésztára terítjük, főtt kukoricát, csíkokra vágott szalonnát, főtt tojásszeleteket, karikára vágott hagymát, apróra vágott pépperoni paprikát (vékony, zöld erős paprika) teszünk rá. Oregánoval és ízlés szerint erős paprikával illetve feketeborssal fűszerezzük. Megszórjuk sajttal, és sütőben megsütjük.

Carbonari pizza
Elkészítése: 5 dkg vékony csíkokra vágott húsos szalonnát kisütünk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, zöldbabot és a cikkekre vágott gombát. Az egészet jól megpároljuk, a mártással felöntve kiforraljuk. A kész ragut a tésztára terítjük, és vékony karikákra vágott paradicsommal betakarjuk. 10 dkg reszelt parmezán sajttal megszórjuk, és sütőben megsütjük.

Firenzei pizza
Elkészítése: A mártást a tésztára terítjük, 5 dkg metéltre vágott sonkát, 5 dkg szeletelt gombát, 5 dkg leforrázott, metéltre vágott, parajt és 10 dkg szeletelt főtt sertésagyvelőt teszünk rá. Sóval, borssal, bazsalikommal, zsályával ízesítjük. 10 dkg reszelt parmezán sajttal megszórjuk, és sütőben megsütjük.

Focaccia 1.
Elkészítése kb. 3/4 órát vesz igénybe.
Hagyjuk kb. 1 órát kelni. Könnyű vörösborral kínáljuk.
Hozzávalók: kelt tészta, 1 ek olaj a tepsi kikenéséhez, 50 g nyers sonka, 16 zöld, töltött olajbogyó, 16 fekete olajbogyó, 2 gerezd fokhagyma, 4 ek. olívaolaj, 1 tojássárgája, 1 ek. tej, 1 tk. Kömény, 1 tk. Só, 1 tk. koriander
Elkészítése:
1. Készítsük el a hagyományos tésztát. Vágjuk félbe, sodorjunk belőle két kerek lapos lepényt, és tegyük a kikent tepsibe. Melegítsük elő a sütőt 200 fokra.
2. A sonkát vágjuk csíkokra, és nyomkodjuk az olajbogyókkal a tésztába. A fokhagymagerezdeket vágjuk rudacskákra, és nyomkodjuk ezeket is a sonka és az olajbogyók közé
3. Kenjük meg olívaolajjal a pizzát, süssük a sütőben kb. 20 percig.

4. A tojássárgáját verjük fel tejjel, és a sütés befejezése előtt 5 perccel kenjük meg vele a tésztát. Szórjuk meg köménnyel, korianderrel, sóval.
Ötlet: Adjunk hozzá jó minőségű olívaolajat, így mindenki ízlése szerint csepegtethet belőle a saját pizzájára.

Focaccia 2.
Hozzávalók: 1 kg 1-es típusú búzaliszt, 30 g szárított élesztő, 3 dl víz, 1 dl olívaolaj, 20 g só (kb. 3 teáskanál)
Elkészítése: Az összetevőkben gazdag kenyér elkészítése folyamatában nem tér el a hagyományosétól. Azokat a hozzávalókat, amelyek részben helyettesítik a vizet, a vízzel együtt kell hozzáadni - ez nem jelent gondot a rutinos tésztakészítő számára -, vagy pedig a víz hozzáadása előtt a liszttel kell elegyíteni. Az olajjal az a helyzet, hogy a vízzel együtt vagy utána hozzáadva az a veszély fenyegeti, hogy nem oszlik szét egységesen a tésztában. Teljessé téve a készítési tippeket, javasoljuk a szárított élesztő használatát, ami a frisshez képest kevésbé érzékeny az eltarthatóságra. Oldja föl az élesztőt egy pohár langyos (kb. 30°C-os) vízben, és hagyja pihenni vagy tíz percig meleg helyen, amíg a felületén könnyű hab nem képződik. Ezalatt keverje össze a liszttel a sót, majd öntse ki egy gyúródeszkára, és formáljon egy mélyedést a közepébe. Ez a mélyedés legyen elég mély, és öntse bele a már kész élesztőt és az olajat.
Fedje be egy kevés liszttel, adja hozzá lassacskán a langyos vizet, közben dagassza erőteljesen. Amikor a tészta már jó állagú és rugalmas lesz, formálja labda alakúvá, takarja le egy konyharuhával, és hagyja kelni előkészített, meleg helyen a szükséges ideig.
Ha már megkelt, helyezze vissza a tésztát a gyúródeszkára, és nyújtsa ki a kívánt vastagságúra és a kívánt formájúra (kerek, három- vagy négyszögű…). Mielőtt a sütőbe tenné, kenje meg a tetejét egy kevés olívaolajjal, és vizes késsel vagdossa be szabályos alakzatban, így könnyítve meg a tészta kelését a sütési szakaszban is.
Az alaptésztát már a kezdeti szakaszban lehet gazdagítani különféle összetevőkkel az ízesítés végett. Mindazonáltal ezek hozzáadása (ánizs, mákszemek, szezám-, köménymag, olívaolaj, zsálya, rozmaring, bazsalikom, oregánó, vörös- vagy fokhagymapép) lassíthatja a kelés folyamatát. Ezt megsegítendő szükségesnek bizonyulhat egy csipet cukor hozzáadása az élesztőhöz.

Gyors pizza
Hozzávalók: 4 szelet kenyér, 2 gerezd fokhagyma, 2 paradicsom, 4 evőkanál paradicsompüré, 4 szardellafilé, fél vöröshagyma, 8 olajbogyó, 8 kapribogyó, őrölt bors, oregano, olívaolaj
Elkészítés: A kenyér egyik oldalát pirítsuk meg. A másik oldalát dörzsöljük be egy fél fokhagymával és egy fél paradicsommal úgy, hogy a paradicsom húsa jól beszívódjon. Adjuk hozzá a paradicsompürét és a többi hozzávalót. A tetejére az olívaolaj és a sajt kerüljön. Grillsütőben süssük meg.

Gyömbéres-almás desszertpizza
Összeállítás: 35 perc + kelesztés
Sütés: 30 perc
Hozzávalók 6 személyre:
A tésztához: 2 kiskanál szárított élesztő, 2 kiskanál cukor, 3/4 dl meleg víz, 30 dkg liszt, 3 dkg puha vaj, 1 simára kevert tojás
A tetejére: 8 dkg mazsola, 2 evőkanál konyak (a rum is jó, én ezt használtam), 1 1/2 kiskanál gyömbérpor (ez a mennyiség az én ízlésemnek sok, csípőssé teszi a végeredményt, elég a harmada is ennek a mennyiségnek). 2 evőkanál víz, 2 evőkanál juharszirup (vagy higított méz), 1 nagy piros alma cikkekre vágva, kicsumázva (ha az egész pizzát ki akarjátok rakni almával, akkor több kell), 2 kiskanál olvasztott vaj
A tálaláshoz tejszínhab
1. A tésztához: az élesztőport a cukorral meg a vízzel összekeverjük, és folpackkal letakarva, meleg helyen 10 percig állni hagyjuk, amíg habos nem lesz. A lisztet a tálba töltve (én előtte átszitáltam) a közepébe mélyedést nyomunk, és az élesztős keveréket beleöntjük. A tojást meg a vajat is hozzáadjuk, és széles pengéjű késsel (szerintem bármilyen keverőkanál jó, én a Tuppereset használtam) összedolgozzuk. Meglisztezett deszkára átrakva, rugalmas tésztává gyúrjuk, és letakarva, meleg helyen 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.
2. A tetejére: a mazsolát a konyakban (rumban) megáztatjuk. A vajat a serpenyőben felolvasztjuk, a gyömbért belekeverjük, és a vizet, meg a szirupot hozzáadva, kis lángon, kevergetve, 4 perc alatt besűrítjük, majd kihűtjük. A sütőt jó forróra (210 °C-ra) bemelegítjük. Egy 30 cm átmérőjű pizzasütőt olvasztott vajjal kikenünk. (Én egy közepes, lapos tepsit használtam, de a tortaforma is megteszi, csak akkor vastagabb lesz egy kicsit a tészta.)

A tésztát még egyszer átgyúrjuk, majd kerek lappá (vagy a tepsi formája szerint) nyújtjuk. A formába fektetve a szélét cakkosra nyomkodjuk. (Én egy kis peremet készítettem, és azt cakkoztam, már amennyire az sikerült).
A leszűrt mazsolával meghintjük, és az almacikkekkel körkörösen kirakjuk, a sziruppal megspricceljük. Az üres tésztaszélet olvasztott vajjal megkenjük. (Az egész tepsit megraktam almával, nem túl sűrűn, de bőségesen) Melegen, tejszínhab kíséretében tálaljuk. (Tényleg csak melegen jó, mert ha kihűlt, akkor a tészta kemény, és ropogós lesz - ámbár úgy sem rossz!

Hagymás pizza
Hozzávalók: 1 adag pizzatészta, 1 kg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 8-10 olajos ringli, 10 dkg olívabogyó, 5-6 evőkanál olaj, 1 evőkanál vaj, liszt
Elkészítés: A pizzatésztát bedagasztjuk, kelni hagyjuk. A hagymát és a fokhagymát meghámozzuk, a hagymát felkarikázzuk, a fokhagymát áttörjük. A ringlit és az olívabogyót lecsepegtetjük. A sütőtepsit kikenjük olajjal. A sütőt előmelegítjük 200 C fokra (gázsütő: 3. fokozat). A vajon üvegesre pároljuk a hagymát, kissé megsózzuk, borsozzuk. A tésztát lisztezett deszkán, lazán átgyúrjuk, és 2 db 22-24 cm átmérőjű korongra kinyújtjuk-húzogatjuk, a tepsibe fektetjük, a széleket 2 cm-re felmagasítjuk. Villával megszurkáljuk, megkenjük olajjal, megrakjuk a hagymával, tetejükre rendezzük a ringliket és az olajbogyókat. Megszórjuk az oreganóval, meglocsoljuk a maradék olajjal, és a forró sütőben 25-30 percig sütjük.

Mediterrán pizza
Hozzávalók 12 szelethez: 50 dkg liszt, 25 dkg vaj vagy margarin, 1 tojás, 3 tojássárgája, 50 dkg paradicsom, 75 dkg cukkíni, 30 dkg zöldfűszeres tejszínkrémsajt, 1 dl tej, 5 dkg fenyőmag vagy napraforgómag, néhány ág friss rozmaring, 1 evőkanál olaj, só, bors, a tepsi kikenéshez margarin
Elkészítése: A lisztet tálba szitáljuk, majd összegyúrjuk a felütött tojással, a puha zsiradékkal, 1/2 teáskanál sóval és 2 evőkanál hideg vízzel. A tésztát letakarva, 1 órára hideg helyre állítjuk. A megtisztított, megmosott paradicsomot felkarikázzuk, a cukkínit ferdén vékonyra szeleteljük. A zöldfűszeres tejszínkrémsajtot kikeverjük a tejjel és a tojássárgájával. A megmosott, lerázott rozmaringágról lecsipkedjük a leveleket. A felét apróra vágjuk, és a sóval, borssal együtt a krémbe keverjük. A tésztát kinyújtjuk, tepsibe fektetjük, majd villával megszurkáljuk. A sajtkrém felét a tésztára simítjuk. Beborítjuk a paradicsom- és cukkíni karikákkal, majd megkenjük a maradék krémmel, meghintjük a napraforgó- vagy fenyőmaggal és meglocsoljuk az olajjal. Előmelegített sütőbe toljuk, és 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozaton) 35- 40 percig sütjük. Végül meghintjük a maradék rozmaringlevéllel, és nagyobb kockákra vágva tálaljuk.
Elkészítési idő kb. 1 1/4 óra.

Milánói pizza
Elkészítése: Egy kis fej hagymát finomra vágunk, egy kevés olajban megfonnyasztjuk, 15 dkg, metéltre vágott sonkát és 20 dkg metéltre vágott vargánya gombát adunk hozzá. Lepirítjuk, sóval, borssal, kakukkfűvel ízesítjük. Ledarált friss paradicsomot adunk hozzá és, jól kiforraljuk. A ragut a tésztára terítjük, 10 dkg reszelt parmezán sajttal megszórjuk, és sütőben megsütjük.

Mini pizza
Hozzávalók: 1 adag pizzatészta, 30 dkg kelkáposzta, 1 paprika, 2 sárgarépa, 1 evőkanál olaj, 15 dkg krémsajt, 1 tojás
Elkészítés: A pizzatésztát bedagasztjuk, és kelni hagyjuk. A kelkáposztát, a paprikát megtisztítjuk, megmossuk, a paprika magházát kivágjuk, és mindkettőt csíkokra vágjuk. A répát megtisztítjuk, megmossuk és lereszeljük. A sütőt 175 C fokra előmelegítjük. A tésztát lisztezett deszkán átgyúrjuk, és mini pizzát formázunk belőle. A széleket 2 cm-re felmagasítjuk. Tepsibe rakjuk. Egy fazékban felforrósítunk olajat. Megpároljuk benne a zöldségeket, sózzuk és borsozzuk. Hozzáadjuk a krémsajtot, a tojást, és a masszát a 4 pizzán elosszuk. Megszórjuk a reszelt sajttal, és 30 percig - míg a sajt szétolvad - sütjük.

Olasz burgonyapizza
Hozzávalók 16 szelethez: A tésztához: 30 dkg liszt, 4-6 evőkanál olaj, 2 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 1/2 teáskanál só, a tepsi kikenéshez vaj vagy margarin
A tetejére: 1.5 kg burgonya, 1,2 dl olívaolaj, 1 teáskanál só, 1 teáskanál szárított oregano vagy szurokfű
Elkészítése: A szétmorzsolt élesztőt felöntjük 1.2 dl langyos vízzel, majd meghintjük a cukorral. A tálba szitált lisztet felöntjük a felfuttatott élesztővel. Összegyúrjuk, majd tiszta konyharuhával letakarva, meleg helyen kb. 15 percig kelesztjük. Hozzáadjuk az olajat és a

sót, majd kézzel vagy robotgéppel simára dolgozzuk, és letakarva, további 30 percig kelesztjük. Közben a meghámozott, megmosott burgonyát kb. 1 cm vastagon felkarikázzuk. Az átgyúrt tésztát kinyújtjuk, tepsibe helyezzük, és villával megszurkáljuk. Ráhelyezzük a burgonyakarikákat, meglocsoljuk a maradék olajjal, és meghintjük sóval, szárított oreganóval. Előmelegített sütőben, 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozaton) 45 percig sütjük. Szeletekre vágva tálaljuk. Hideg sör illik hozzá.
Ötletünk: A burgonyás pizzát tejszínnel, tejföllel is meglocsolhatjuk, s még gazdagabbá tehetjük, ha tetejét bőven megszórjuk reszelt sajttal.
Elkészítési idő kb. 1 1/2 óra.

Pármai pizza
Elkészítése: A mártást a tésztára terítjük, 10 dkg előző este beáztatott fehérbabot füstölt lében megfőzünk. A babot, 15 dkg metéltre vágott pármai sonkát, 5 dkg szeletelt gombát, 5 dkg karikára vágott paradicsomot teszünk rá. Oreganóval ízesítjük.

Pizzatészta alaprecept
Hozzávalók: 2 dl tej, 1 kávéskanál cukor, 2 dkg élesztő, 40 dkg liszt, 10 dkg vaj
Elkészítés: A tejet a cukorral meglangyosítjuk, beletördeljük az élesztőt, jól elkeverjük, lefedjük, és meleg helyen 10 percig kelesztjük, azaz "felfuttatjuk". A lisztet, a zsiradékot és a sót egy keverő tálba tesszük. Hozzáadjuk az élesztős tejet, és a robotgép dagasztóspiráljával fényes-hólyagosra kidolgozzuk. Tiszta konyharuhával letakarjuk és meleg helyen a kétszeresére, kb. 30 percig kelesztjük. Ezután az egyes receptek szerint dolgozunk vele tovább.

Sonkás-olívás pizza
Hozzávalók: 1 adag pizzatészta, 30 dkg paradicsom, 20 dkg mozzarella, 20 dkg főtt gépsonka, 20-25 szem olívabogyó, 5-6 evőkanál olaj
Elkészítés: Bedagasztjuk a pizzatésztát, kelni hagyjuk. A paradicsomot szétnyomkodjuk. A sajtot felszeleteljük. A gépsonkát vékony csíkokra vágjuk. Az olívabogyókat lecsepegtetjük. A sütőtepsit kikenjük olajjal. A sütőt előmelegítjük 200 C fokra (gázsütő: 3. fokozat). A tésztát lisztezett deszkán, lazán átgyúrjuk, és 2 db 24 cm átmérőjű korongra kinyújtjuk-húzogatjuk, a tepsibe fektetjük, a széleket 2 cm-re felmagasítjuk. Villával megszurkáljuk, megkenjük olajjal. A tetejükre simítjuk a paradicsomot, elosztjuk rajtuk a sonkát, a sajtot és az olívabogyót, megszórjuk az oreganóval, sóval, meglocsoljuk a maradék olajjal, és 25-30 percig sütjük.

Vége