

VAŘTE S NÁMI

První chod

Slaný koláč z listového těsta s cuketami

(Sfogliata aperta di zucchine)

pro 8 osob

- 500 g listového těsta
- 300 g malých cuket
- 200 g střídky z bílého chleba
- 150 g jemného ovčího sýra
- 100 g salámu
- 100 g sýra ricotta
- 80 g mladé cibulky
- 80 g sladké smetany
- 4 vejce
- parmezán
- muškátový oříšek, tymián, olej a sůl

Nadrobno nakrájenou cibulku osolte a nechte na troše oleje na pánvi zesklivatět a smíchejte ji s chlebovou střídkou nakrájenou na kostičky. Na jiné pánvi na oleji orestujte na kolečka nakrájené osolené cukety, ke kterým přidejte nasekaný tymián. Ve velké míse promíchejte vejce se sýrem ricotta, sladkou smetanou, solí, muškátovým oříškem a ochuceným chlebem. Dortovou formu o průměru 22 cm vyložte listovým těstem, které jste rozváleli na plát silný 3 mm. Na těsto nasypejte na kostičky nakrájený salám a ovčí sýr, přidejte směs s chlebovou střídkou, vejci a cuketami. Povrch poprašte parmezánem a pečte asi 45 minut v troubě předehřáté na 175° C.

Druhý chod

Jehněčí kotletky na myrtě

(Carré di agnello almirto)

Pro 4 osoby

- 800 g dobře očištěných jehněčích kotlet s kostí
- 300 g mladých cibulek
- 8 stonků chřestu
- hladká mouka
- snítka myrty
- máslo
- suché bílé víno
- extra vergine olivový olej
- olivový olej na smažení, sůl a pepř

Rozdělte maso na čtyři stejně velké porce, zakapejte je olejem, osolte a opepřete, přidejte myrtu a pečte v troubě při teplotě 19° C 20 – 30 minut, podle toho, jak máte rádi maso propečené. V polovině pečení maso zalijte trochou bílého vína. Mezitím nakrájejte na kolečka cibulky, osolte a poduste je na kousku másla a troše vody. Jakkmile změknou, vmíchejte je do šťavy z masa, aby nasály vůni myrty. Stonky chřestu nakrájejte na dlouhé tenké proužky, obalte je v mouce, osolte a osmažte na oleji.



FOTO: CUCINA ITALIANA



Moučník

Tradiční velikonoční holubice

(Colomba)

Pro 12 osob

- kandované ovoce
- 500 g cukru
- kůra ze 3 pomerančů
- 1 lžíce pomerančové šťávy

Těsto

- 450 g hladké mouky
- 120 g másla
- 5 žloutků
- 60 g moučkového cukru
- 50 g krupicového cukru
- 40 g droždí
- 1 vanilkový cukr
- mléko a sůl

Poleva

- 150 g moučkového cukru
- 2 bílky
- 50 g jemně mletých mandlí
- 5 g hladké mouky
- 4 nadrobno rozdrobené mandlové sušenky amaretti
- cukr na posypání a mandle na ozdobu

Pomerančovou kůru nechte se 100 g cukru v troše vody třikrát přejít varem a potom ji ještě vařte 5 minut. Ve vzniklém sirupu ji nechte vychladnout. Okapanou kůru vložte do dalšího sirupu, který jste připravili z půllitru vody a 400 g cukru. Sirup s kůrou ještě krátce povařte a nechte přes noc odpočívat. Potom nechte kůru okapat a 150 g jí nakrájejte na kostičky a ochutte lžící pomerančové šťávy.

V zadělavací míse metlou rozmíchejte 300 g hladké mouky, rozdrobené droždí a 170 ml mléka zředěného vodou. Vypracované vláčné těsto nechte hodinu kynout. Potom těsto propracujte rukama, aby spadlo, dejte ho do mísy, přidejte žloutky, 50 g cukru, 150 g hladké mouky, 40 g másla, sůl a vanilkový cukr. Znovu vše zpracujte a těsto nechte kynout, dokud se jeho objem nezdvynásobí.

Nakynuté těsto propracujte, aby spadlo, zapracujte do něj 80 g másla, které jste předtím utřeli s moučkovým cukrem a kandovanou pomerančovou kůrou a nechte těsto vykynout potřetí. Opět ho propracujte, aby spadlo a rozdělte na tři části. Jednu větší na tělo a dvě menší na křídla. Těsto dejte do máslem vymazané a moukou vysypané formy, jejíž dno jste vyložili pečícím papírem.

V misce smíchejte rozšlehané bílky (ne sníh) s moučkovým cukrem, rozdrobenými mandlovými sušenkami, nejmenší mletými mandlemi a hladkou moukou. Směsí potřete holubici ve formě. Nechte těsto znovu vykynout, dokud zcela nezaplní formu. Potom ho posypejte cukrem, přidejte celé neloupané mandle a pečte v troubě prvních 30 minut při 190° C a dalších asi 40 minut při 170° C.