



Domácí ravioli plněné špekem a sýrem gorgonzolou (Agnolotti di speck e gorgonzola)

- 1 porce**
- 100 g agnolotti
 - 20 g gorgonzoly
 - 20 g tyrolského špeku
 - 5 g šalotky
 - bílé víno, rozmarýn

Agnolotti připravíme z nudlového těsta, které vyválíme na tloušťku 1 až 2 mm. Vykrajujeme kousky ve tvaru půlměsíce a plníme náplní. Tu připravíme tak, že šalotku a špek nakrájíme na malé kostičky a krátce je restujeme na oleji. Zalijeme vínem a přidáme gorgonzolu, kterou necháme rozpustit. Dochutíme rozmarýnem a necháme vychladnout. Nesolíme, protože špek i gorgonzola jsou dostatečně slané. Agnolotti uvaříme a podáváme s lehkou krémovou tomatovou omáčkou a sekanou bazalkou.

Farfalle s mušlemi sv. Jakuba s chřestem (Farfalle noc capesante e Asparagi)

- 1 porce**
- 100 g farfalle
 - 30 g masa z mušlí sv. Jakuba
 - 30 g vařeného zeleného chřestu
 - 10 g másla
 - 1 šalotka
 - 2 stroužky česneku
 - 2 kusy oloupaných rajčat
 - šafrán
 - bílé víno
 - nať z petrželky
 - sůl, čerstvě drcený černý pepř

Maso mušlí osmahneme na oleji, přidáme na drobné kostičky nakrájená oloupaná rajčata, zalijeme vínem a přidáme šafrán, osolíme a opepříme. A necháme povařit. Těstoviny uvaříme v dostatečném množství osolené vody al dente, scedíme a smícháme s omáčkou. Doplníme vařeným zeleným chřestem, zjemníme máslem, přidáme sekanou petrželovou nať, dle potřeby dochutíme a horké podáváme.



FOTO: JAN ŠILPOCH

Petrželové tagliatelle s krevetami a sépiovou esencí (Tagliatelle verdi noc gamberoni e nero di seppia)

- 1 porce**
- 100 g domácích petrželových tagliatelle
 - 50 g loupáných tygřích krevet
 - 20 g sépiové esence
 - 10 g másla
 - stroužek česneku
 - panenský olivový olej
 - bílé víno
 - rybí vývar
 - sůl
 - bílý pepř

Nať petrželky zblanzírujeme a s trochou vody rozmixujeme na jemnou pastu, kterou přidáme do těsta na nudle. Získáme tím sytě zelené těstoviny. Rozetřený česnek zlehka osmahneme na oleji a přidáme krevety. Zalijeme vínem a sépiovou esencí, osolíme, opepříme a necháme povařit. Těstoviny uvaříme v dostatečném množství vody al dente, smícháme s omáčkou a podáváme.



Speciální pořadač

pro zakládání výtisků IN magazínu si můžete objednat na adrese **Economia a. s., oddělení distribuce, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, faxové číslo: 233 072 009, e-mail: predplatne@economia.cz. Šanony dodáme do tří týdnů po obdržení objednávky. Cena za šanon je 50 Kč, k ceně bude připočteno poštovné a balné, posílá se na dobírku.**

