

in.ihned.cz/jidlo

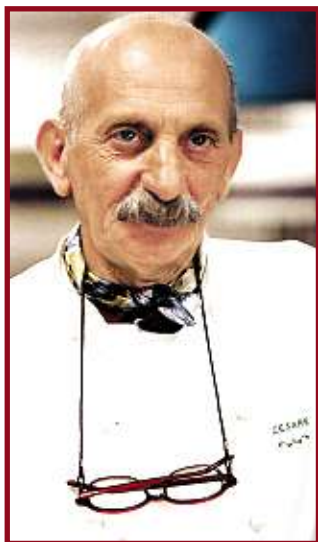
vítězství. Césare říká, že když má pocit, že mu schází inspirace, zavře restauraci a čeká, až ho kuchařská kulinářská múza znovu navštíví. Ovšem potom si můžete být jisti, že v celém kraji Langhi, kopcovité krajině v srdci piemontské oblasti, nic lepšího neochutnáte. Což takhle dát si salát z vepřových nožiček s fialkami a Césarovým domácím Aceta di Arnis nebo velkou vydlabanou pečenou cibuli naplněnou zapečeným sýrem Parmigiano (viz Vařte s námi). Ovšem delikátní ravioli Langaroli s omáčkou ze sýru Castelmagno s chřestem nebo pečená kachna provoněná opět domácím Césarovým octem Aceta di Barolo, který, jak už název napovídá, pochází ze stejnojmenného slavného červeného vína, to už je báseň sama...

Vše je originál

Césare neponechává nic náhodě. Trpělivě objíždí domácí producenty, aby pro své restaurace nakoupil to nejlepší. Kromě Loveckého místa totiž provozuje ještě Da Cesare. Ví, kde koupí nejlepší lanýže, čerstvě ulovenou zvěřinu nebo skutečně domácí kuřata, králíky, jehňata a kůzlata.

Neváhá osobně dovézt vybrané olivy k lisu spřátelených bratrů Cafarate. „Přece bych si jinak nemohl být jistý, že olivový olej pochází skutečně z Ligurie a ne někde z jihu

nebo nedej bože dokonce ze Španělska,“ říká Césare, který nezapře svůj původ a hrdost na vše, co pochází z jeho kraje.



Cesare Giacomé

Bylinky pochopitelně pěstuje rovněž sám, stejně jako si dělá vlastní marmelády a salámy. Suší také vlastnoručně nasbírané houby, když je nestačí zpracovat čerstvě. Nic neponechává náhodě a jenom tak se mohl stát věrným a věhlasným interpretem prapůvodní originální piemontské regionální kuchyně. Netají se tím, že vaření je jeho životní láska, které podřizuje všechno. A jeho výtvoři podle toho také chutnají. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Ravioli plněné sýrem Castelmagno podávané s chřestem a tomatovou omáčkou

Těsto:

- 500 g hladké mouky
- 3 vejce
- lžice olivového oleje
- lžice rozpuštěného másla
- 2 lžice mandlové moučky
- rozmarýn, sůl

Omáčka:

- 10 ks zeleného chřestu

- 10 ks velkých rajčat
- bazalka
- sůl
- nahrubo mletý pepř
- olivový olej

Náplň do ravioli:

- 300 g sýru Castelmagno
- 2 dcl plnotučného mléka



Sýr Castelmagno rozdrobíme na malé kousky do kastrůlku a zalijeme mlékem až po okraj sýru. Za stálého míchání pomalu na mírném plameni přivedeme k varu. Až se sýr úplně rozpustí, odstavíme z plamene a necháme vychladit.

V kastrůlku rozpustíme máslo a necháme v něm vylouhovat větvičku rozmarýnu.

Z připravených surovin vypracujeme hladké těsto, které vyválíme na co nejtenčí plát a plníme ho připravenou směsí a tvoříme ravioli.

Zelený chřest oloupeme na 1 cm široké plátky a lehce spaříme ve vroucí osolené vodě. Ihned prudce zchladíme ve vodě s ledem. Tomatovou omáčku připravíme z nakrájených rajčat, která připravíme na panenském olivovém oleji, dokud nejsou úplně měkká. Ochutíme je solí a čerstvě mletým pepřem. Omáčku rozmixujeme a přecedíme přes cedník. Mezitím uvaříme ravioli v osolené vodě asi 2 minuty (dle velikosti a tloušťky těsta). Na panenském olivovém oleji orestujeme chřest a čerstvou potřesanou bazalku. Přidáme tomatovou omáčku, krátce povaříme a vložíme uvařené ravioli. Při podávání posypeme strouhaným sýrem Castelmagno.



FOTO: ARCHIV

INFORMACE

Restaurace Alegro

Hotel Four Seasons
Velešlavínova 2A, Praha 1

Cenová kategorie: ● ● ●

Ristorante Da Cesare

Via San Bernardo 9
Alberetto ella Torre – Cueno
Faro delle Langhe, Itálie

Cenová kategorie: ● ● ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje
průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj
pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●
do 1500 Kč: ● ● ●
nad 1500 Kč: ● ● ● ●