

lii k nejvyhledávanějším a má i dobrou mezinárodní pověst. A pochopitelně na čerstvé suroviny. Žádné mražené ryby nebo polotovary. Musím říct, že naši hosté už jsou natolik znalí, že to poznají a dovevou ocenit.“

Emanuel vlastně pokračuje ve šlépějích svého děda, který byl rybář i hospodský. Proto pro něj není problém vybrat a nakupovat ty nejlepší čerstvé ryby. Neváhá dokonce zajet pro některou obzvláště vydařenou do Itálie, když mu kamarádi dají echo, že je k máni opravdu zajímavý kousek.

„Dobré a kvalitní jídlo musí být vlastně jednoduché“, říká Emanuel. „S dresinky a různými dochucovadly je třeba spíš šetřit, protože důležitá je ta původní chuť, kterou někde zbytečně přerazí exoticky se tvářícími příměsemi. V jednom jídle by nemělo být víc než tři základní suroviny a musí být zachována původní chuť každé z nich. Vzájemně se musí doplňovat, umocňovat, a ne přetloukat. Mám tři kuchaře a všichni mají praxi v Itálii, přímo v konkrétním regionu“.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Spaghetti al cartoccio



Zabaione gratinato con frutta fresca

INFORMACE

Ristorante Da Emanuel

Tel.: 224 312 934
Charlese De Gaulla 4
Praha 6

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: ●●●●

VAŘTE S NÁMI

Spaghetti vongole e porcini

(pro 4 osoby)

- 450 g těstovin linguine
- 600 g vongole (srdcovek)
- 300 g hřibků
- 4 stroužky česneku
- 1,5 dl bílého vína
- 1 dl olivového oleje
- 2 kusy chilli papriček
- petrželová nať

Těstoviny vaříme v předem osolené vodě asi 12 minut. Mezitím dáme na pánev olivový olej

A orestujeme na něm na plátky nakrájený česnek a srdcovky, zalijeme bílým vínem a krátce podusíme. Přidáme nasekanou petrželovou nať a podrcené chilli papričky a vše smícháme s těstovinami.



Spaghetti vongole

FOTO: IVO GOLDBACH