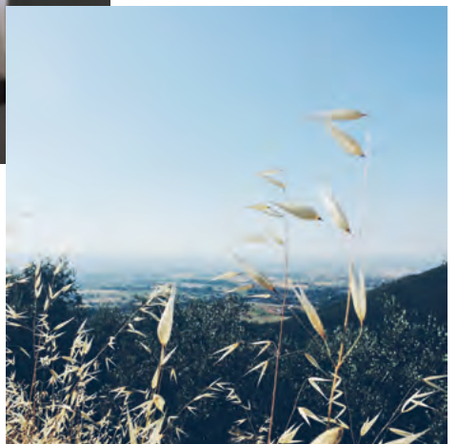
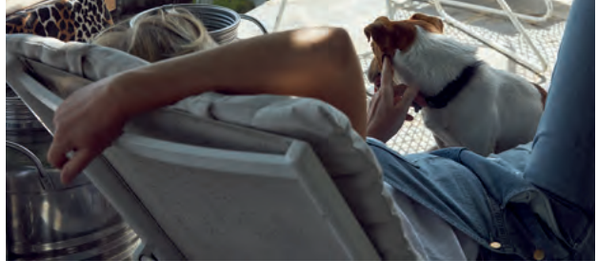
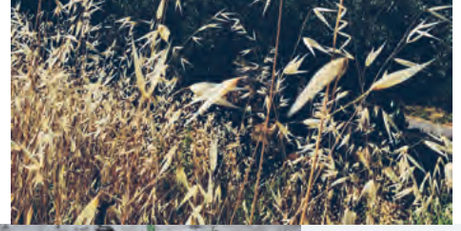


Indice





Essenza 13

Base 15

Antipasti

01 Frittata con patate e asparagi / Zemiakovo-špargľová omeleta **19**
02 Involtini di melanzane / Baklažánové rolky **21**
03 Fichi ripieni /Plnené pečené figy **23**
04 Fiori di zucca ripieni al forno / Plnené cuketové kvety **25**
05 Panino con asparagi selvatici / Desiatový chlebík s divou špargľou **27**
06 Baccelli & Baccellone / Bôby s čerstým jarným syrom **29**
07 Focaccia con prosciutto e fichi / Focaccia s figami a parmskou šunkou **31**
08 Pomodori gratinati al forno / Gratinovaná paradajka **33**
09 Salvia fritta con acciughe / Vyprážaná šalvia s ančovičkou **35**
10 Pinzimonio & Olio nuovo / Pinzimonio s novým olejom **37**
11 Cozze ripiene gratinate / Plnené gratinované slávky **39**
12 Piadine farcite / Plnené placky **41**

Primo Secondo

01 Insalata di cavolo nero / Šalát z čierneho kelu **45**
02 Farinata Lucchese / Hustá zimná polievka **47**
03 Gnocchi di spinaci con platessa / Špenátové gnocchi s platesou **49**
04 Insalata detox primaverile / Jarný detox šalát **51**
05 Insalata tiepida di fagioli al forno / Teplý šalát z pečenej fazule **53**
06 Insalata di barbabietole con salmone affumicato / Šalát z červenej repy s údeným lososom **55**
07 Indivia belga gratinata con polenta e tartare / Gratinovaná čakanka s polentou a tatarákom **57**
08 Cinghiale in umido con olive / Diviačí guláš s olivami **59**
09 Tagliatelle di piselli al pesto di rucola / Hráškové tagliatelle s rucolovým pestom **61**
10 Frigitelli ripiene / Plnené gratinované papriky **63**
11 Sicilia **64**
12 Pappa al pomodoro / Paradajkovo-chlebová polievka **71**
13 Melanzane alla parmigiana / Zapečené baklažány **73**
14 Panzanella / Letná rýchla polievka **75**
15 Zuppa di pane / Zimná chlebová polievka **77**

16 Peperoni ripieni di salsiccia in salsa di pomodoro / Papriky plnené domácou klobásou v paradajkovej omáčke **79**

17 Torta salata con foglie di barbabietola / Slaný koláč z listov červenej repy **81**

18 Ravioli di zucca e ricotta con burro e salvia / Ravioli plnené tekvicou na maslovo šalviovej omáčke **83**

19 Insalata di farro integrale al pesto di pistacchi e frutti di mare / Šalát z celozrnnýchšpaldových krúp s pistáciovo-bazalkovým pestom a plodmi mora **85**

20 Risotto alla salsiccia con cipolle caramellate e burrata / Rizoto so salsicciou, skaramelizovanou cibuľou a burratou **87**

Amici Miei

01 Giuliano & Lida **90**

02 Annamaria & Davide **99**

03 Carlotta & Pompeo **103**

04 Elisa **107**

05 Erik **110**

Dolce

01 Dolce senza cottura / Nepečený dezert **116**

02 Dolce al cucchiaio con crema di castagne e cioccolato bianco / Pohár s gaštanovým krémom a bielou čokoládou **118**

03 Torta al limone e sciroppo di sambuco / Citrónová torta s bazovým sirupom **120**

04 Torta glassata di carote, cocco e mandorle / Mrkvovo-kokosovo-mandľový koláč **122**

05 Tarte limone e rosmarino / Rozmarínový tart s citrónovým krémom **124**

06 Crostatine con quattro marmellate / Mrežovníky so štyrmi marmeládami **126**

07 Castagnaccio / Gaštanovník **128**

08 Panna cotta al mandarino e lavanda / Panna cotta s mandarínkovým želé a levanduľou **130**

09 Fritelle di riso / Ryžové guľky **132**

Bottega

01 Pomodorini grigliati / Grilované cherry paradajky **136**

02 Marmellata di fichi / Figový džem **138**

03 Aringhe marinate / Marinované haringy **140**

04 Olive nere al forno / Pečené čierne olivy **142**

05 Limoncello / Citrónový likér **144**

06 Maraschino / Višňový likér **146**

Digestivo

149

Focaccia con prosciutto e fichi

Focaccia s figami a parmskou šunkou

Keď v auguste dozrievajú figy som v zaváracej pohotovosti. Takmer denno denne ich spracuvávam, či už na marmeládu, chutney, pečiem z nich koláče, gratinujem ich, na sladko, aj na slano. Je to moje najobľúbenejšie ovocie, práve pre jeho mimoriadne sýtu a sladkú chuť a jeho úchvatnú farbu v momente, keď ju rozpolím. Vyskúšajte vložiť figy do slaného focacciového cesta s čerstvým natrhaným tymiánom a hrubozrnnou soľou. V recepte je aj med, ja som použila gaštanový a je príliš výrazný, nabudúce pridám len pár kvapiek agátového. A ak chcete túto lahôdku, ktorú môžete podávať ako antipasto, alebo namiesto chleba trebárs k mäsu ešte vytunovať, poukladajte naňu na jemnúčko nakrájané plátky parmskej šunky.

INGREDIENCIE:

Na cesto:
- 250 g celozrnnej múky
- 3 g čerstvého droždia
- 30 g zmäknutého masla
- 20 g olivového oleja
- 150 ml vody
- soľ
- 1 ČL medu

Na dochutenie:
- 3-5 väčších zrelých fíg
- pár plátkov parmskej šunky
- vetvička čerstvého tymiánu
- hrubozrnná soľ
- olivový olej

(ak chcete zväčšiť dávku, stačí, ak zdvojnásobite proporcie)

POSTUP:

Droždie vymiešame v troške vody. Múku vysypeme do nádoby kuchynského robota a vylejeme do nej pripravené droždie, pridáme zmäknuté maslo, olej, med, soľ a pomaly počas miešania prilievame vodu, koľko treba. Miešame hákom. Cesto by malo byť homogénne a jemne lepkavé (môžete ho vymiešať aj ručne). Preložíme ho do olejom vymastenej keramickej nádoby a ešte ručne premiesime. Poriadne prikryjeme potravinárskou fóliou, aj dvakrát, aby sa dnu nedostal vzduch a cesto necháme na teplom mieste, mimo prievanu kysnúť cca 2 hodiny, až kým neznásobí objem. Potom cesto preložíme do vymastenej nádoby (23x23cm) v ktorej budeme focacciu piecť. Prstami ho vytvarujeme a popritláčame po všetkých stranách až ku okrajom misy. Necháme ho prikryté ešte hodinu kysnúť. Pred pečením cesto potrieme olejom (môžeme si pomôcť kuchynským štetcom) a poukladáme navrch na hrubšie kolieska nakrájané figy, ktoré na konci jemne postláčame dnu. Posypeme tymiánom, hrubozrnnou soľou a necháme piecť v rozohriatej rúre na 180°cca 40-45 minút (až kým nebude cesto pekne zhora dozlata upečené). Necháme chíľku vychladnúť, nakrájame, poukladáme plátky šunky a môžeme podávať.

Panzanella

Letná rýchla polievka

Letná polievka, ktorú poznajú v celom Taliansku, i keď je to typicky toskánska záležitosť. Opäť veľmi jednoduchý recept zo základných surovín, tentokrát bez varenia. Poľnohospodári si ju brávali so sebou na pole, ako jediné jedlo, ktoré obsahuje všetko potrebné a výživné, a to chlieb so zeleninou. Ja ju robievam s menšou obmenou, pridávam do nej aj kusy tuniaka, ktorý milujú moje deti. Pripravujem ju väčšinou deň dopredu, kedy nasaje všetky chute a je akoby uležanejšia. Je ideálna na piknik alebo na pláž, pretože sa nemusí ohrievať a môžete ju jesť studenú alebo v izbovej teplote.

INGREDIENCIE:

(pre 4-6 osôb)

- 2 väčšie paradajky
- 1 väčšia uhorka
- 1 červená cibuľa
- 300 g chleba
  (čistej váhy bez kôrky,
  ja som použila celozrnný,
  môže byť aj odležaný)
- 15-20 lístkov bazalky
- 100 g tuniaka (vo vlastnej šťave)
- 3 PL octu
- soľ
- olivový olej
- čierne korenie

POSTUP:

Cibuľu nakrájate na tenučké plátky a vložíte do misy s vodou a 1 PL octu, necháte odstáť aspoň hodinu, aby ste ju zbavili príliš ostrej chute. Chlieb nakrájate tiež na plátky, odrežete kôrky (tie môžte nechať vyschnúť a namlieť ich neskôr na prézle), poukladáte do misy a zalejete s vodou zmiešanou s 1 PL octu, aby ju chlieb dobre nasal. Očistenú uhorku nakrájate na milimetrové kolieska, vložíte do misy, pridáte na drobno nakrájané paradajky, tuniak a precedenú cibuľu, ktorú rozdelíte na menšie kolieska. Chlieb rukami dobre vymačkajte, aby ste z neho odstránili nadbytočnú vodu a pridáte ho rozdrobený v rukách k zelenine. Natrháte bazalkové listy, osolíte, nameliete čerstvé čierne korenie, zbytok octu, poriadne pokvapkáte olivovým olejom a všetko (môžete aj s rukami) dobre premiešate. Pred podávaním nechajte aspoň hodinu-dve v chlade. Môžete ju podávať ako hlavné jedlo alebo v menších porciách ako antipasto.

Amici miei

Giuliano & Lida

Bruschette con pomodorini e basilico

Bruschette s malými paradajkami a bazalkou

POSTUP:

Paradajky nakrájajte na drobno, nasekajte na jemno cesnak, bazalku, pažítku, osoľte, poriadne prelejte olivovým olejom a zamiešajte. Chlieb nakrájajte na plátky, opečte ho z každej strany, potrite zľahka cesnakom a lyžičkou naložte paradajkovú zmes.

INGREDIENCIE:

(8-10 osôb)

- 1 kg paradajok typu datterini
- za hrsť bazalky
- pár lístkov pažítky
- 3 väčšie strúčiky cesnaku
- peceň bieleho chleba
- olivový olej
- soľ
- čierne korenie

Castagnaccio

Gaštanovník

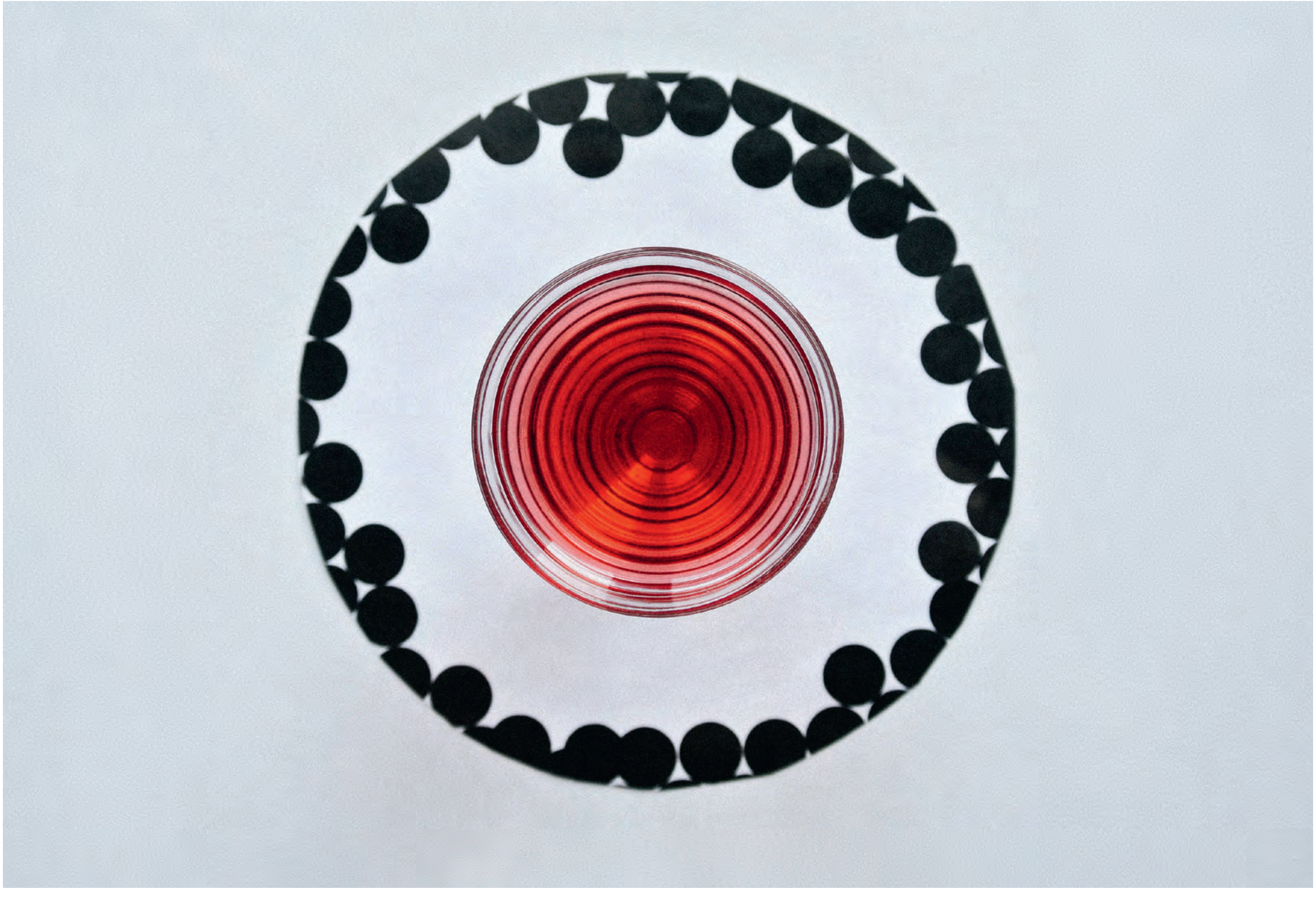
Typicky jesenná gaštanová torta, ktorej história siaha až niekde do renesancie. Poznajú ju v niekoľkých regiónoch, hlavne v tých, kde sú rozsiahle gaštanové lesy. V Toskánsku ju nazývajú rôznymi menami, v okolí Luccy je to „torta di neccio", v Livorne „toppone" a vo Florencii, kde ju robievajú pomerne nízku, „migliaccio". Základom je gaštanová múka, kopec sušeného ovocia a rozmarín. Je veľmi hutná, väčšinou do nej nepridávajú cukor, len štipku soli, lebo gaštanová múka je už sama o sebe pomerne sladká. Ale mne táto verzia príliš nechutí, podľa mňa je oveľa zaujímavejšia s pridaním cukru, poriadnou dávkou hrozienok a pomarančovej kôry. Možno aj preto, lebo mám z detstva spomienky na presladené gaštanové pyré a gaštanové jazýčky, ktoré síce okolo gaštanov pravdepodobne príliš „nechodili", ale konzistenciou je veľmi podobná. Keď ju budete servírovať po večeri ako dezert, odporúčami k nej pohár nového vína, alebo vin santo.

INGREDIENCIE:

- 500 g gaštanovej múky
  (ale môžete dať kľudne aj menej napr. polovičnú dávku)
- 650 ml vody
- 100 g trstinového cukru
- 80 g hrozienok
- 80 g píniových orieškov
- 100 g vlašských orechov
- vetvička rozmarínu
- kôra z 1 chemicky neošetreného pomaranča
- 1 dcl olivového oleja
- štipka soli

POSTUP:

Preosiatu múku nasypte do väčšej misy, pridajte cukor, štipku soli, olej a pomaly prilievajte vodu, premiešajte metličkou, aby vám vzniklo hladké cesto podobné, ako na palacinky. Pridajte (predtým umyté a na 10 minút namočené a odstredené) hrozienka, na panvici zľahka opečené píniе (odložte bokom zopár na dekoráciu), nasekané vlašské orechy (odložte bokom na dekoráciu), nadrobno nasekaný rozmarín (pár ihličiek odložte na dekoráciu), nastrúhanú kôru z pomaranča a vylejte na olejom vymastený plech, alebo pečiacu keramickú misu na pečenie. Ozdobte sušeným ovocím, ktoré ste si odložili bokom a nechajte piecť v rozohriatej elektrickej rúre na 175 stupňov cca 40 min. Bude upečená, ak na povrchu akoby popuká. Môžete ju podávať ešte teplú, nakrájanú na tenšie kúsky, lebo je naozaj veľmi sýta.



Maraschino

Višňový likér

Naše višne nikto nechce jesť, lebo sú malé, veľmi mäkké a poriadne kyselkavé. Na džem, alebo do koláča ideálne. A ešte na griotku, ktorú zarábam, aby na Vianoce bola ku káve a ku koláčom. Taliani majú svoj typický likér Maraschino, vyrábajú ho len z višňových kôstok, preto je priesvitný a jeho výroba trvá dlhé mesiace. A mne sa nechce tak dlho čakať. Tak som sa rozhodla pre niečo, medzi tým. Aj dužina, aj kôstka a ešte jeden vanilkový struk, aby chutila slávnostne, keď už ju vytiahnem.

INGREDIENCIE:

(na cca 1,5 litra)

- 1 kg celých višní + pár višňových listov
- 1/2 l potravinárskeho 95% alkoholu
- 1 vanilkový struk
- 500 g trstinového cukru
- voda

POSTUP:

Umyté celé višne vo väčšej nádobe postláčame (napríklad tĺčikom na mäso z hladkej strany), aby sa čiastočne rozpučili, takto nasiaknu lepšie alkoholom až do kôstky. Preložíme ich do sklenenej fľaše (aspoň 2,5 litrovej) a zalejeme alkoholom, pridáme pár višňových lístkov a vanilku. Hermeticky uzavrieme, pretrasieme a necháme macerovať na slnku 4-5 týždňov. Sem tam pretrasieme. Po uplynutí tejto doby si uvaríme sirup. Do litra vody (ak ho chcete silnejší, dajte menej vody) pri bode varu vložíme cukor a necháme ešte pár minút zovrieť. Vychladnutý sirup prilejeme k vyluhovaným višniam a spolu s alkoholm všetko poriadne pretrepeme a necháme ešte pár dní odstáť na tmavom mieste. Potom griotku zlejeme, scedíme cez husté sitko, alebo tkaninu a porozlievame do fliaš, ktoré uschováme v chladničke, môžete hneď podávať. Ja zvyknem z višní, ktoré ostali z lúhovania urobiť ešte bowle, aby som ich maximálne využila, keď už sú tak krásne napité. Jednoducho k nim do fľaše nalejem fľašu prosecca. Niekedy to zopakujem aj dva-trikrát.