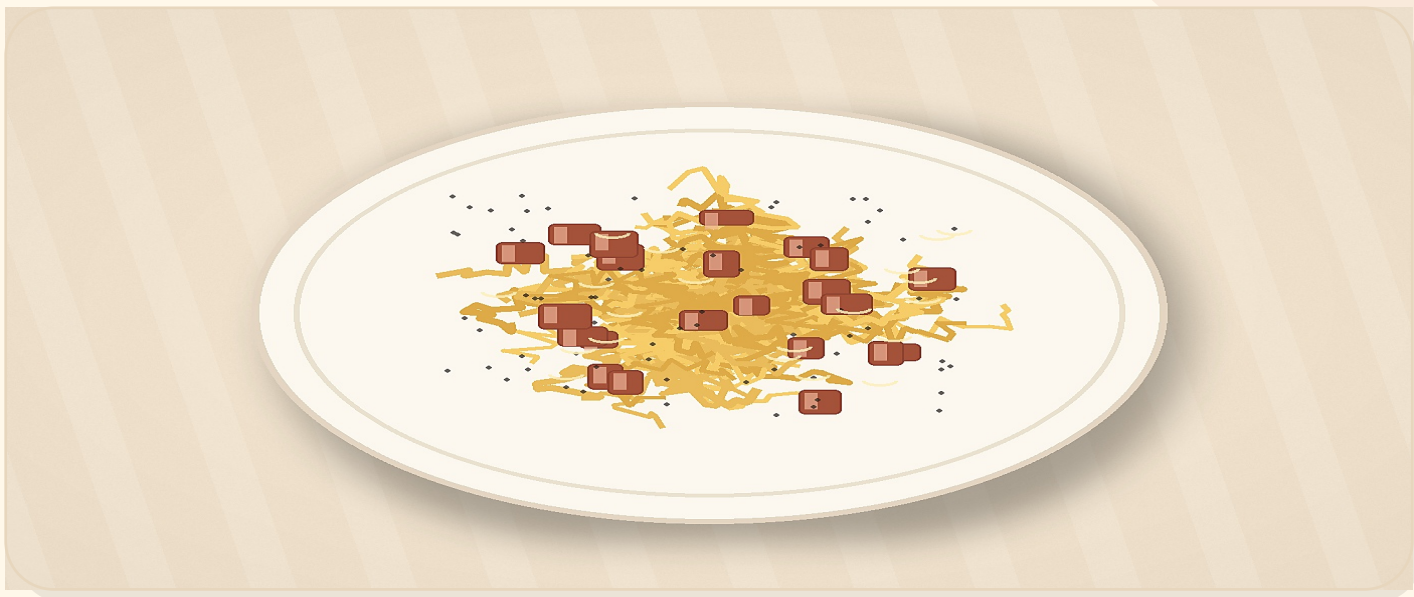


PRZEPIS 01 / INSPIRACJA WŁOSKA

Spaghetti Carbonara

Kremowa klasyka z Rzymu - bez śmietany, z serem i pieprzem.



CZAS
20 min

PORCJE
2 porcje

POZIOM
łatwy

Szybkie danie, które najlepiej smakuje wtedy, gdy makaron jest al dente, a sos powstaje z ciepła makaronu, żółtek i sera.

Produkty pasujące do przepisu: Spaghetti 500 g | Pancetta | Pecorino Romano

Składniki

- 200 g makaronu spaghetti
- 100 g pancetty lub guanciale
- 2 żółtka
- 50 g Pecorino Romano
- świeżo mielony czarny pieprz
- sól do gotowania makaronu

Przygotowanie

1. Ugotuj makaron al dente w dobrze osolonej wodzie.
2. Podsmaż pancettę na suchej patelni, aż będzie chrupiąca.
3. W misce wymieszaj żółtka, starty ser i dużo pieprzu.
4. Przełóż makaron na patelnię, zdejmij ją z ognia i dodaj masę jajeczną.
5. Wymieszaj energicznie, dolewając odrobinę wody z makaronu, aż powstanie aksamitny sos.

Rada włoska

zdejmij patelnię z ognia przed dodaniem jajek - wtedy sos będzie kremowy, a nie jajeczny.

PRZEPIS 02 / INSPIRACJA WŁOSKA

Insalata Caprese

Lekka sałatka z pomidora, mozzarelli, bazylii i oliwy extra vergine.



CZAS
10 min

PORCJE
2 porcje

POZIOM
bardzo łatwy

Prosty przepis, w którym liczy się jakość składników. Kolory dania nawiązują do włoskiej flagi.

Produkty pasujące do przepisu: Mozzarella di Bufala | Oliwa Extra Vergine | Pesto bazyliowe

Składniki

- 2 duże dojrzałe pomidory
- 250 g mozzarelli di bufala
- garść świeżej bazylii
- 2-3 łyżki oliwy extra vergine
- sól morską
- świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

1. Pokrój pomidory i mozzarellę w plastry podobnej grubości.
2. Ułóż je naprzemiennie na talerzu.
3. Dodaj świeże liście bazylii.
4. Skrop całość oliwą extra vergine.
5. Dopraw solą i pieprzem tuż przed podaniem.

Rada włoska

nie wkładaj pomidorów do lodówki - w temperaturze pokojowej mają pełniejszy aromat.

PRZEPIS 03 / INSPIRACJA WŁOSKA

Tiramisu

Kawowy deser z mascarpone, biszkoptami savoiardi i kakao.



CZAS
25 min + chłodzenie

PORCJE
6 porcji

POZIOM
średni

Włoski deser, który najlepiej przygotować wcześniej, aby warstwy biszkoptów, kawy i kremu dobrze się połączyły.

Produkty pasujące do przepisu: Savoiardi | Kakao | Kawa | Mascarpone

Składniki

- 250 g mascarpone
- 3 jajka
- 80 g cukru
- 200 ml mocnej kawy espresso
- 100 g biszkoptów savoiardi
- kakao do posypania
- opcjonalnie: odrobina amaretto

Przygotowanie

1. Oddziel żółtka od białek i utrzyj żółtka z cukrem.
2. Dodaj mascarpone i wymieszaj na gładki krem.
3. Ubij białka na sztywną pianę i delikatnie połącz z kremem.
4. Biszkopty krótko zanurzaj w ostudzonej kawie.
5. Układaj warstwy: biszkopty, krem, biszkopty, krem; posyp kakao i schłódź minimum 3 godziny.

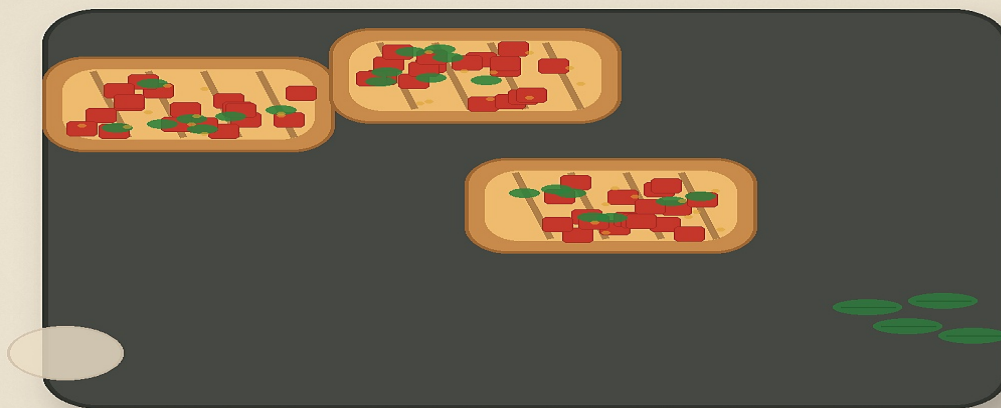
Rada włoska

tiramisu jest najlepsze następnego dnia, gdy kawa i krem stworzą jeden aromat.

PRZEPIS 04 / INSPIRACJA WŁOSKA

Bruschetta z pomidorami

Chrupiące pieczywo, pomidory, czosnek, bazylia i oliwa.



CZAS
15 min

PORCJE
4 porcje

POZIOM
łatwy

Idealna przystawka na spotkanie ze znajomymi. Najlepiej smakuje z dojrzałymi pomidorami i dobrą oliwą.

Produkty pasujące do przepisu: Oliwa Extra Vergine | Pomidory | Przyprawy włoskie

Składniki

- 1 bagietka lub ciabatta
- 3 dojrzałe pomidory
- 1 ząbek czosnku
- garść świeżej bazylii
- 3 łyżki oliwy extra vergine
- sól, pieprz
- opcjonalnie: kilka kropel octu balsamicznego

Przygotowanie

1. Pokrój pieczywo i podpiecz je na patelni albo w piekarniku.
2. Pomidory pokrój w kostkę i wymieszaj z oliwą, solą, pieprzem oraz bazylią.
3. Gorące grzanki delikatnie natrzyj czosnkiem.
4. Nałóż pomidory na pieczywo tuż przed podaniem.
5. Skrop dodatkową oliwą lub odrobiną octu balsamicznego.

Rada włoska

pomidory posól kilka minut wcześniej - puszczą sok, który stworzy naturalny sos do grzanek.

PRZEPIS 05 / INSPIRACJA WŁOSKA

Makaron z pesto i burrata

Zielone pesto, kremowa burrata i pomidorki - prosto, świeżo i efektownie.



CZAS
18 min

PORCJE
2 porcje

POZIOM
łatwy

Szybki obiad w stylu włoskiej trattorii. Gotowy sos pesto łączymy z wodą z makaronu, aby uzyskać aksamitną konsystencję.

Produkty pasujące do przepisu: Pesto bazylkowe | Burrata | Makaron premium | Oliwa

Składniki

- 220 g makaronu tagliatelle lub fusilli
- 3 łyżki pesto bazylkowego
- 1 burrata
- garść pomidorków koktajlowych
- 1 łyżka oliwy
- parmezan lub pecorino
- sól i pieprz

Przygotowanie

1. Ugotuj makaron al dente i zachowaj pół szklanki wody z gotowania.
2. Na patelni podgrzej oliwę i krótko podsmaż przekrojone pomidorki.
3. Dodaj makaron, pesto i kilka łyżek wody z makaronu.
4. Wymieszaj, aż sos oblepi makaron.
5. Przełóż na talerz, połóż burratę na środku i dopraw pieprzem oraz serem.

Rada włoska

pesto nie gotuj długo - podgrzej je delikatnie, aby zachowało kolor i aromat bazylii.