

TARTALOM

PASTA PERFETTO	6
SZÁRAZTÉSZTÁK	12
FRISS TÉSZTÁK	76
TÖLTÖTT TÉSZTÁK	110
SÜLT TÉSZTÁK	132
SZÓSZOK	160
TÁRGYMUTATÓ	170
KÖSZÖNET...	176



ZUPPA DI VERDURE E PASTINA

Zöldségleves pastina tésztával

Ez a levest hívhatnánk Olivia levesének is, mivel ez Olivia lányom kedvenc étele! Az apró tészta (*pastina*) lehet csillag vagy lepke alakú, esetleg betűtészta is, de ha nincs más, használhatunk apróra tört *capelli d'angelòt* (vékony *spaghetti*). Olaszországban rengeteg különböző formájú pastina kapható, és ha utazunk, mindig veszünk egy újabb fajtát. Még ízletesebb lesz a leves, ha zöldségalaplé helyett markáns ízű húsalaplét használunk (mint a *Háromhúsos leves* esetében, lásd 112. oldal).

4 személyre

- 3 ek. extra szűz olívaolaj
- $\frac{1}{2}$ fej hagyma, finomra vágva
- $\frac{1}{2}$ szál százzeller, finomra vágva
- 1 sárgarépa, finomra vágva
- 85 g cukkini, finomra vágva
- 800 ml/ $3\frac{1}{2}$ bögre forró zöldségalaplé
- 85 g *pastina* (apró tészta)
- reszelt parmezán, a tálaláshoz (elhagyható)

Az olívaolajat közepes lábosban, közepes lángon felforrósítjuk. Rádobjuk a hagymát, zellerszárat, répát és cukkinit, és 2-3 percig dinszteljük. Felöntjük az alaplével, felforraljuk, majd kis lángon, gyöngyöztetve főzzük 5 percig. Hozzáadjuk a *pastinát*, és *al dente* állagúra főzzük (a javasolt főzési időt ellenőrizzük a csomagoláson).

A levest mélytányérokba merjük, ízlés szerint megszórjuk reszelt parmezánnal, és azonnal tálaljuk.

RIGATONI ALLA ZOZZANA

Rigatoni pancettával és kolbásszal

E kiadós, rendkívül ízletes római tésztaétel neve a *zozza* szóból ered, mely a római nyelvjárásban annyit tesz: „mocskos”; de ebben az esetben „gazdagon” jelentésű, mivel sokféle hozzávaló kerül bele – amolyan átmenet a többi római klasszikus tésztaétel, a *cacio e pepe* és a *carbonara* között, és általában maradékok felhasználásával készül.

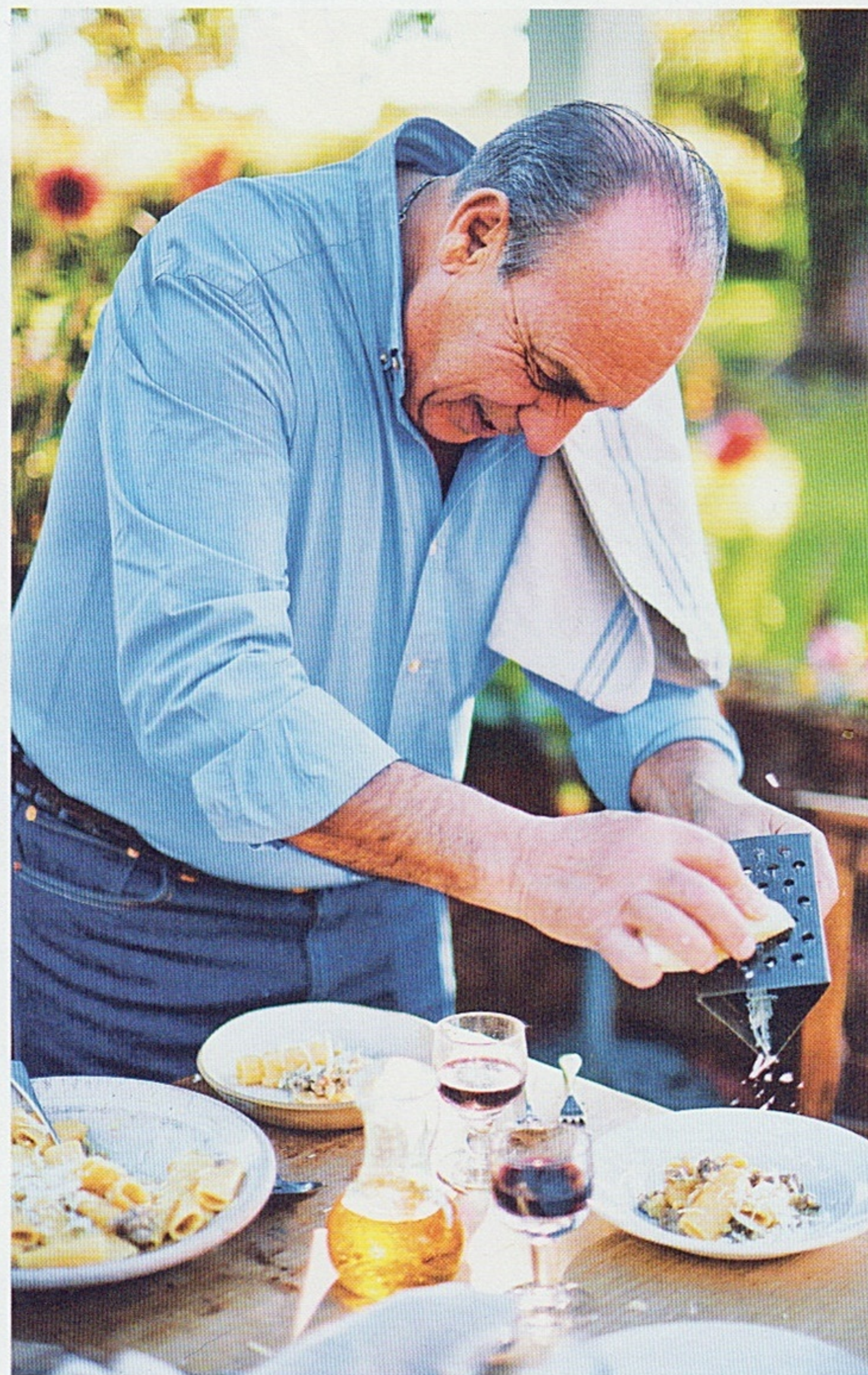
4 személyre
300 g rigatoni tészta
2 ek. extra szűz olívaolaj
1 fej hagyma, finomra vágva
100 g pancetta (füstöletlen, olasz szalonna), finomra vágva
100 g olasz sertéskolbász, héja nélkül, összemorzsolva
1 tojássárgája
30 g ½ bögre reszelt pecorino sajt, és még egy kevés
2 ek. főzőtejszín
tengeri só és frissen őrölt fekete bors

Nagy fazékban sós vizet forralunk, és a tésztát *al dente* állagúra főzzük (a javasolt főzési időt ellenőrizzük a csomagoláson).

Az olívaolajat serpenyőben, közepes lángon felforrósítjuk, rádobjuk a hagymát, és 1 percig dinszteljük. Hozzáadjuk a pancettát és a kolbászhúst, és 10 percig pirítjuk.

Közben a tojássárgáját, a reszelt pecorinót és a tejszínt kisebb tálba öntjük, sózzuk, borsozzuk, és összekeverjük.

A kifőtt tésztát leszűrjük, a szalonnás kolbászhúshoz adjuk, összekeverjük, és élénk lángon pirítjuk 1 percig. Levesszük a tűzről, és hozzákeverjük a tejszínes-sajtos keveréket. Megszórjuk fekete borssal és pecorinóval, és azonnal tálaljuk.



PENNE CON PEPERONI ALLA TRAPANESE

Penne sült paprikával trapani módra

Aki szereti a kaliforniai paprikát, imádja majd ezt az ételt, amelyhez a sárga és piros paprikát kétféle módon készítjük el – ahogy Szicília Trapani régiójában szokás: a sárgát sütjük, a pirosat pirítjuk, az ízhatás pedig lenyűgöző!

4 személyre
3 sárga kaliforniai paprika
4 hosszúkás paradicsom
(San Marzano, Lucullus)
4 ek. extra szűz olívaolaj
4 gerezd fokhagyma, finomra vágva
1 vörös csili, finomra vágva
1 piros kaliforniai paprika, vékony
csíkokra vágva
350 g penne tészta
maréknyi petrezselyem vagy bazsalikom,
finomra vágva
40 g pecorinoforgács
tengeri só

A sütőt előmelegítjük légkeverésen 180 °C-ra (200 °C/6. gázfokozat).

A sárga paprikákat tepsire fektetjük, és a forró sütőbe tesszük körülbelül 35 percre, vagy amíg a héja aranybarnára nem pirul, és a húsa meg nem puhul.

Közben lábosban vizet forralunk. A paradicsomokat a forrásban lévő vízbe tesszük 2 percre, majd leszűrjük, a héjukat lehúzzuk, kimagozzuk, és a paradicsomhúst apró kockára vágjuk. Félretesszük.

Miután a sárga paprika megsült, a héját és a magokat óvatosan eltávolítjuk, a húsát durvára vágjuk, majd félretesszük.

Az olívaolajat széles serpenyőben, közepes lángon felforrósítjuk. Rádobjuk a fokhagymát és a csilit, és 1 percig pirítjuk. Hozzáadjuk a piros paprikát, és 10 percig pirítjuk, amíg a paprika meg nem puhul. Hozzákeverjük a sült sárga paprikát és a paradicsomot, ízlés szerint sózzuk, majd élénk lángon keverjük, pirítjuk 1 percig. A lángot közepesre vesszük, az edényt lefedjük, és 10 percig pároljuk. Közben megfőzzük a tésztát.

Nagy fazékban sós vizet forralunk, és a tésztát *al dente* állagúra főzzük (a javasolt főzési időt ellenőrizzük a csomagoláson).

A tésztát leszűrjük, kevés főzőlét félreteszünk. A paprikához adjuk a félretett főzőlével együtt, és alaposan összekeverjük (közben a serpenyő maradjon a lángon). Belekeverjük a petrezselymet, majd levesszük a tűzről, és pecorinoforgáccsal tálaljuk.





SÜLT TÉSZTÁK

Imádom a sütőben sült tésztaételeket. Gyerekkoromban különleges alkalmakkor került az asztalra *pasta al forno*, ami mindig nagyapám fatüzelésű kemencéjében készült. A délieknek a sült tészta olyan, mint az északiaknak a töltött, némelyik étel igen munka- és időigényes. Karácsonykor mindig ünnepi *lasagne* készült, melyhez a friss tézslapokat anyám nyújtotta, a ragut az én Zia Mariám főzte, a húsgolyókat pedig a nővéreim formázták szorgalmasan. Akkora adag volt, hogy egy kisebb falu jóllakott volna vele, pedig ez csak a családi vacsora első fogása volt!

A *pasta al forno* remek módja a maradékok felhasználásának, és ez az ételfajta vélhetően így is született meg. Egy kis maradék sajt, némi szalámi és paradicsomszósz, amit összekeverünk főtt tésztával, tűzálló tálba öntjük, megszórjuk jó sok reszelt parmezánnal vagy pecorinóval, aztán a forró sütőbe tesszük, és fantasztikusan finom, tápláló fogást kapunk.

Mint az összes tésztaételnél általában, ebben az esetben is számtalan regionális változattal találkozhatunk. A hagyományos, bolognai szósszal és besamellel készített *lasagne Emiliane* a bolognai régióból indult a világhír felé.

A *lasagne* természetesen sokféle verzióban készül országszerte – léteznek könnyebb, zöldséges, ricottás vagy tenger gyümölcseivel ízesített változatai. Egy másik klasszikus a *cannelloni*, melybe tölteléként darált hús vagy spenót és ricotta kerül.

Sült tésztákhoz igen népszerű még a *rigatoni*, a *conchiglioni* (nagy kagyló) és a *paccheri* (nagy cső), valamint a *fusilli*, ami sajt szószokkal kiváló.

A mostani fejezet összes receptjénél száraztésztát használunk (beleértve a *lasagnelapokat* és a *cannellonit* is, melyeket nem kell előfőzni), ezek között akad tojasos és tojás nélküli is. Használhatunk friss tésztát is (lásd 79. oldal), ebben az esetben viszont sütés előtt a tésztát blansírozzuk, és szárítsuk le papírtörletre. Otthon mindig tartok pár doboz *lasagnét* és *cannellonit*, mivel a sült tészták a család kedvenc ételei közé tartoznak – ráadásul nemcsak ünnepekkor fogyasztjuk, hanem gyakran hétköznapi napokon is.