

RECEPTURA KULINARNA

Makaron z krewetkami

Surowce:

Krewetki – 1 op
Makaron -1 op
1 lub 2 ząbki czosnku
Pół pęczka natki pietruszki
¼ szklanki białego wina
3 łyżki oliwy z oliwek lub oleju
2 łyżki masła
200 g pomidorów koktajlowych

Sposób wykonania:

Krewetki rozmrozić, następnie obrać z pancerzy pozostawiając ogonki. Naciąć pośrodku wypukły grzbiet krewetki i sprawdzić czy nie trzeba usunąć jelita. Oczyszczone krewetki umyć i osuszyć. Zagotować wodę na makaron, posolić, wrzucić makaron i ugotować al dente, odcedzić zachowując ¼ szklanki wody z makaronu. Następnie na patelni rozgrzać olej, włożyć pokrojony w pasterki czosnek i lekko go zarumienić, dodać masło i krewetki, zwiększyć ogień i smażyć krewetki po 15 sekund z każdej strony. Wlać wino a po chwili dodać natkę pietruszki i pokrojone pomidorki koktajlowe. Co chwila mieszając smażyć na większym ogniu. Można 2-3 razy potrząsnąć patelnią tak aby delikatnie podrzucić makaron do góry co spowoduje napowietrzenie. Na koniec doprawić solą i pieprzem do smaku. Zamiast natki pietruszki można zastosować bazylię.

Smacznego

RECEPTURA KULINARNA

Arancini – sycylijska przekąska

Surowce:

Ryż biały – 2 op po 4 torebki

Mięso wołowe gulaszowe – ok. 1 kg

1 średniej wielkości cebula

½ puszki groszku zielonego

1 szklanka pasty lub pulpy pomidorowej

3 łyżki oliwy z oliwek lub oleju do podsmażenia mięsa

Bułka tarta do panierowania

Sól, pieprz mielony, oregano do smaku

1 butelka oleju do smażenia głębokiego

Sposób wykonania:

Ryż ugotować na miękko i przestudzić. Podsmażyć mięso i po usmażeniu rozdrobnić w kostkę wielkości groszku. Mięso przełożyć do garnka i dusić wraz z rozdrobnioną cebulką do miękkości, na koniec dodać groszek i pastę pomidorową, zredukować czyli odparować i doprawić do smaku, przestudzić. Formować z ryżu kulki dowolnej wielkości z farszem mięsnym lub na słodko z nutellą, panierować w bułce tartej i smażyć w głębokim oleju.

Smacznego

RECEPTURA KULINARNA

Włoska pizza

Surowce na 3 pizze:

Mąka pszenna – 0,5 kg

Woda – 250 ml + mleko 25 ml

Drożdże świeże – 7,5 g lub drożdże instant – 3,5 g

Oliwa z oliwek – 7,5 ml

Sól – 1 g

Cukier – 2 g (1,2 łyżeczki)

Ser, szynka w zależności jakie składniki lubimy

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki ze sobą mieszamy i zagniatamy ciasto. Następnie odstawiamy do lodówki na 8 do 12 godzin. Wyjmujemy ciasto w dużej ilości mąki rozciągamy, smarujemy sosem pomidorowym, układamy duże ilości sera oraz składników dodatkowych. Pizzę pieczemy w temperaturze ok. 200 - 250°C przez ok. 6 – 7 minut.

Smacznego

RECEPTURA KULINARNA

Zapiekana cebulka z boczkiem

Surowce:

Młoda cebula wraz ze szczypiorkiem – 6 lub 7 sztuk

Boczek w plasterkach wędzony lub parzony – 4 op.

Oliwa z oliwek – 3 lub 4 łyżki

Sól, pieprz mielony, oregano do smaku

Sposób wykonania:

Wykonać obróbkę wstępną cebulki pozostawiając szczypior. Delikatnie naruszyć strukturę cebulki przez zgniecenie, chodzi o wydobywanie aromatu, następnie owinąć plasterkami boczku, skropić oliwą, posypać przyprawami i zapiec w piekarniku.

Smacznego