



ERASMUS +

ITALIAN
CULINARY
TRADITION

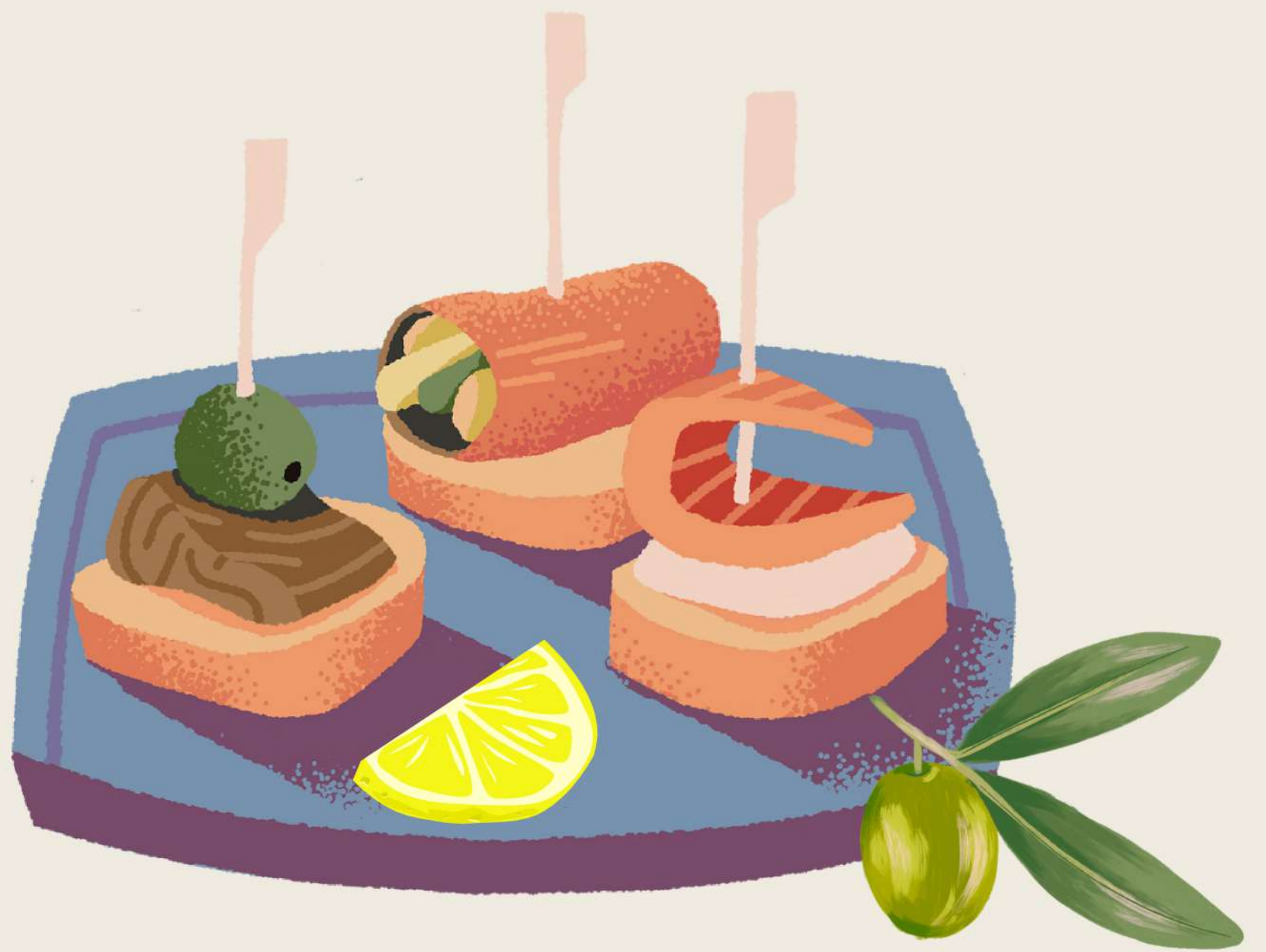
PERUGIA, 2023



KAZALO

Predjedi	
Ocvrte kruhove kroglice s pršutom	5
Sirov kruh	6
Testenine	
Špageti kitara z omako iz pečenice Norcina	8
Njoki z gosjim ragujem	10
Ribje jedi	
Gratiniran file krapa s krompirjevimi kroglicami	12
Krap v foliji	13
Polnjen krap	14
Sladice	
Flancati narcisa z vaniljevo kremo	16
Velikonočna torta – Ciaramikola	17
Semifredo	18

Predjedi





Ocvrte kruhove kroglice s pršutom



Testo

Sestavine:

- 230 g moke tipa 00
- 100 ml mleka
- 30 ml olivnega olja
- 1 rumenjak
- 10 g ribanega parmezana
- žlička soli
- 2 žlički pecilnega praška



Slika 1: Kruhove kroglice s pršutom

Postopek:

Iz sestavin zamesimo mehko testo. Oblikujemo 20 gramske kroglice, ki jih ocvremo.

Rezine pršuta nanizamo na nabodala in jih zapičimo v pečene kroglice.





Sirov kruh



Testo



Sestavine:

- 5 jajc
- 65 g ribanega pecorina
- 20 g sesekljanega pecorina
- 150 g ribanega parmezana
- 35 g sesekljanega parmezana
- 75 g sesekljanega sira Graviera (nadomestimo ga lahko z ementalerjem)
- 75 ml olivnega olja
- 6,5 g soli
- 1/2 kocke kvasa
- 350 ml vode
- cca. 850 g moke tipa 00
- 75 g masti za pekače



Slika 2: Kruhki pred pečenjem



Slika 3: Pečeni sirovi kruhki

Postopek:

Kvas zmešamo s toplo vodo in pustimo 10 minut. Vse ostale sestavine zmešamo, dodamo vzhajan kvas in zamesimo mehko testo. Testo razdelimo na tri dele.

Pekače dobro namastimo z mastjo in napolnimo s testom. Testo pustimo vzhajati 2 uri. Vzhajano testo premažemo z rumenjacom in pečemo 20 minut na 190°C in 20 minut na 240°C.

Testenine





Špageti kitara z omako iz pečenice Norcina

Špageti

Sestavine:

- 500 g semolina
moke
- 2 žlici olivnega olja
- mlačna voda
- sol

Postopek:

Iz sestavin zgnetemo trše testo. Gnetemo tako dolgo, da se testo ne oprijema več rok. Testo zavijemo v prozorno folijo in ga pustimo počivati 30 minut.

Testo razvaljamo 3 mm debelo in ga s pomočjo naprave (slika 4) oblikujemo. Špagete potresemo z moko in pustimo, da se malo posušijo.



Omaka

Sestavine:

- 250 g pečenice Norcina
- 250 g gob
- 125 g smetane za
kuhanje
- 100 g svežih tartufov
- olivno olje
- česen
- sol
- poper
- sveži peteršilj

Postopek:

Meso pečenice opečemo na olivnem olju. V drugi ponvi na olivnem olju podušimo gobe, dodamo sesekljan česen, sesekljan peteršilj in zalijemo z vodo ali jušno osnovo. Kuhamo 10 minut. Dodamo opečeno klobaso in zalijemo s smetano. Kuhamo, da se omaka zgosti. V slani vodi skuhamo špagete in jih zmešamo z omako.





Slika 4: Naprava za izdelavo špagetov "ala chitarra"



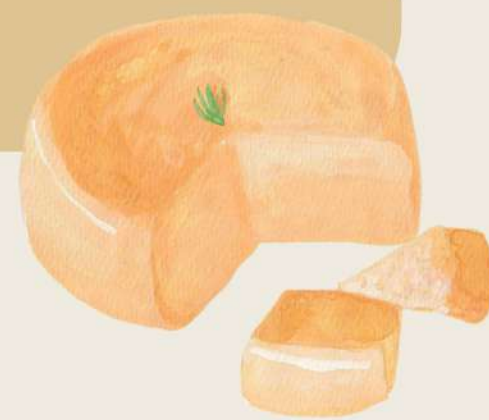
Slika 5: Špageti



Slika 6: Špageti kitara z omako



Njoki z gosjim ragujem



Njoki

Sestavine:

- 1 kg krompirja
- 1 jajce
- 350 g moke tipa 0
- sol

Postopek:

Krompir skuhamo in pretlačimo. Dodamo jajce, moko in sol ter oblikujemo njoke. Kuhane njoke premešamo z omako in posipamo z naribanim pecorinom.



Slika 7: Njoki z omako

Omaka

Sestavine:

- 600 g mesa goske
- 500 g paradižnika iz konzerve
- 1 steblo zelene
- 1 korenček
- 1 čebula
- 0,5 dcl belega suhega vina
- olivno olje
- sol
- rožmarin in žajbelj v šopku
- Pecorino sir

Postopek:

Na olivnem olju prepražimo sesekljano čebulo, korenček in zeleno. Dodamo meso goske. Dobro opečemo. Solimo in popramo. Dodamo rožmarin in žajbelj. Zalijemo z vinom in kuhamo na nizki temperaturi cca 30 minut. Dodamo sesekljane paradižnike in kuhamo še 30 minut.

Iz omake vzamemo meso in ga drobno sesekljamo. Dodamo omaki in kuhamo še 10 minut. Šopek rožmarina in žajblja odstranimo.



Ribje jedi





Gratiniran file krapa s krompirjevimi kroglicami

Riba

Sestavine:

- 5 filejev krapa
- 300 g drobtin
- olivno olje
- belo vino
- česen
- peteršilj
- limona

Postopek:

Fileje solimo, popramo in pokapljamo z limoninim sokom. V skledi zmešamo drobtine, sok ½ limone, limonino lupino, sesekljan peteršilj, olivno olje in vino. Ribje fileje obložimo z drobtinami, pokapljamo z olivnim oljem in vinom. Pečemo 15 minut v predgreti pečici na 200 °C. Serviramo s pečenimi krompirjevimi kroglicami.



Slika 8: Gratinirani fileji



Krompir

Sestavine:

- krompir
- rožmarin
- česen
- olivno olje

Postopek:

Iz krompirja oblikujemo kroglice. V ponev damo olivno olje, celi strok česna in nekaj vejic rožmarina. Dodamo krompirjeve kroglice in jih počasi pečemo do mehkega.



Slika 9: Krompirjeve kroglicei





Krap v foliji



Riba

Sestavine:

- 6 filejev krapa
- 1 čebula
- 1 korenček
- 1 steblo zelene
- 3 stroki česna
- sveža bazilika
- olivno olje
- sol
- poper



Postopek:

Čebulo, česen, korenje in zeleno drobno sesekljam in podušimo na olivnem olju. Ohladimo.

Osušene fileje posolimo in popramo in obložimo s sesekljano zelenjavo in svežo baziliko. Poškropimo z olivnim oljem in belim vinom. Položimo jih na peki papir in zavijemo v paketke. Paketke ovijemo z alu folijo in damo v pečico. Pečemo 30 min na 200°C. Serviramo s krompirjevimi rožicami.



Slika 10: File krapa

Krompir

Sestavine:

- 500 g krompirja
- 20 g masla
- 2 rumenjaka
- sol
- poper
- nariban parmezan



Postopek:

Krompir skuhamo in pretlačimo. Iz sestavin zmešamo mehko testo. Testo damo v dresirno vrečko z zvezdastim nastavkom in na namaščen pekač nabrizgamo rožice. Pečemo 15-20 min na 180°C.



Slika 11: Krap s krompirjevimi rožicami



Polnjen krap



Riba

Sestavine:

- cel krap
- jetra krapa
- 70 g pancete
- 1 strok česna
- vejica rožmarina
- koper
- olivno olje
- sol
- poper



Postopek:

Panceto, jetra, česen, rožmarin in koper drobno sesekljamo. Solimo in popramo. Ribo očistimo in osušimo. Nadevamo jo s pripravljenim nadevom. V trebušno votlino dodamo vejice kopra. Ribo ovijemo v rezine pancete. Pečemo 40-50 min na 180 °C. Serviramo s pečenim krompirjem.



Slika 12: Polnjen krapa



Slika 13: Krap pripravljen za pečenje

Postopek:

Krompir narežemo na krhlje. Dodamo sol, poper, rdečo papriko, nariban česen, in olivno olje. Premešamo in razporedimo na pekač. Pečemo 45 min na 200°C.

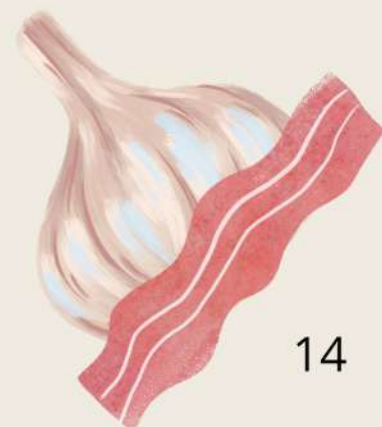


Slika 14: Pečen krap

Krompir

Sestavine:

- krompir za pečenje
- olivno olje
- sol
- poper
- mleta rdeča paprika
- česen



Sladice





Flancati narcisa z vaniljevo kremo



Flancati

Sestavine:

- 2 jajci
- 1,5 žlice sladkorja
- 1,5 žlice olivnega olja
- 1,5 žlice ruma
- 1,5 žlice janeževega likerja
- 15 g stopljenega masla
- 1/2 žličke pecilnega praška
- limonina lupinica
- 270 g moke tipa 00

Postopek:

Kvas zmešamo s toplo vodo in pustimo 10 minut. Vse ostale sestavine zmešamo, dodamo vzhajan kvas in zamesimo mehko testo. Testo razdelimo na tri dele.

Pekače dobro namastimo z mastjo in napolnimo s testom. Testo pustimo vzhajati 2 uri. Vzhajano testo premažemo z rumenjacom in pečemo 20 minut na 190°C in 20 minut na 240°C.



Slika 15: Oblikovani flancati



Krema



Sestavine:

- 2 jajci
- 500 ml mleka
- 3,5 žlice sladkorja
- 2 žlici moke
- strok vanilje
- rezina limonine lupine

Postopek:

Mleko segrejemo z limonino lupino in strokom vanilje. Jajca, sladkor in moko zmešamo. Prilijemo vroče mleko in kuhamo, da se krema zgosti. Krema ohladimo in nadevamo v dresirno vrečko.



Slika 16: Flancati z vaniljevo kremo



Velikonočna torta - Ciaramikola



Torta

Sestavine:

- 450 g moke tipa 00
- 280 g sladkorja
- 2 jajci
- 2 rumenjaka
- 150 g stopljenega masla
- pecilni prašek
- 100 ml likerja Alchermes
- 50 ml mleka
- limonina lupinica

Postopek:

V posodi za stepanje zmešamo 2 jajci, 2 rumenjaka, limonino lupino in sladkor. Stepamo, da masa naraste. Dodamo stopljeno maslo, Alchermes in mleko. Premešamo. Dodamo moko in pecilni prašek in gladko zmešamo. Maso nadevamo v namaščen pekač za šarkelj in pečemo 40 minut na 170°C.



Slika 17: Velikonočna torta

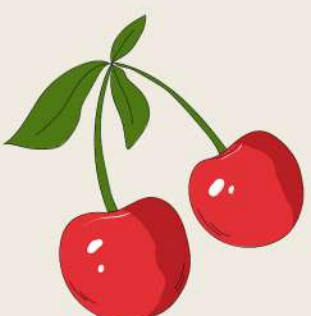
Beljakov sneg

Sestavine:

- 2 beljaka
- žlička limoninega soka
- 70 g sladkorja
- 70 g sladkorja v prahu

Postopek:

V posodi za stepanje zmešamo 2 jajci, 2 rumenjaka, limonino lupino in sladkor. Stepamo, da masa naraste. Dodamo stopljeno maslo, Alchermes in mleko. Premešamo. Dodamo moko in pecilni prašek in gladko zmešamo. Maso nadevamo v namaščen pekač za šarkelj in pečemo 40 minut na 170°C.





Semifredo



Semifredo

Sestavine:

- 2 rumenjaka
- 2 beljaka
- 2 žlici sladkorja v prahu
- 175 ml rahlo stepene smetane
- 35 g sesekljanе čokolade
- 75 g zdrobljenih amaretto piškotov
- žlica likerja Amaretto



Postopek:

Rumenjaka rahlo stepemo s sladkorjem. Dodamo smetano, čokolado, liker in piškote. Premešamo. Rahlo vmešamo sneg beljakov. Maso nadevamo v model in zamrznemo.



Slika 18: Semifredo