

KUHARSKA RADIONICA

“Keep it simple” - Italian getaway

Količina sastojaka je proizvoljna, ovisno o broju osoba, ukusima i željama. I ne zaboravi, daj ljubavi i guštaj! 😊

La cucina piccola fa la casa grande

Gnudi

Sastojci:

- 250g ricotta sira
- 60g ribanog Grana Padana ili Pecorino sira
- 30g griza za smjesu + 100 do 150gr za posipanje
- Pola male žličice muškarnog oraščića
- Sol
- Papar
- 1 jaje
- Maslac
- Svježa kadulja ili bosiljak

Postupak:

Ricottu dobro dobro ocijediti i staviti u zdjelu, dodati sir, začine i jaje. Sve dobro izmješati i dodati griz. Smjesu ostaviti u frižideru 15-20 minuta. U posudu ravnog dna usuti griz koji smo ostavili za posipanje. Kuglice smjese istiskivati kroz slastičarsku vrećicu ili ako nemate, oblikujte male kuglice vlažnim rukama. Kuglice položimo na griz i posipamo još malo griza i ostavimo u frižideru barem preko noći. Na tavi rastopiti maslac do smeđe boje i dodati svježe bilje. Gnudi skuhati u zakuhanoj slanoj vodi - tek toliko da isplivaju na površinu. Šupljom žlicom vaditi gnudi i stavljati direktno u tavu s maslacem. Kratko promiješati i dodati sira po želji.

Risini - Orzo pasta s pestom od rikule

Sastojci:

- Risini - orzo pasta
- Rikula
- Prženi orasi
- Pecorino sir
- Maslinovo ulje
- Maslac
- Svježi bosiljak
- Sol
- Papar
- Češnjak
- Ljutika
- + Temeljac

Postupak:

Rikulu kratko blanširati u vrućoj vodi 20ak sekundi te odmah izvaditi u hladnu vodu kako bi rikula zadržala zelenu boju. Prebaciti u sjeckalicu ili multipraktik, dodati orahe, sir i par listića svježeg bosiljka + sol i papar. Sve izblendati u mazivu pastu. Po potrebi dodavati maslinovog ulja. Češnjak i ljutiku sitno nasjeckati te dugo dinstati na laganoj vatri na mješavini maslinovog ulja i maslaca. Na to dodati pastu i mješati te kuhati 10ak minuta te podlijevati vrućim temeljcem. Kad je pasta gotova, dodati dvije velike žlice pesta i sve lijepo mantekirati velikom kockom maslaca i ribanim pecorino sirom. Pustiti da odstoji 5 minuta i poslužiti - i uživati dok je vruće!

I ne zaboravi – Keep it simple!