Panna cotta

Składniki:

Ilość — 6 porcji
• śmietanka 30% 500ml (duże opakowanie)
• truskawki 500g
• cukier 160g (szklanka)
• żelatyna 12g (2 łyżeczki)
• laska wanilii

Sposób przygotowania

1) Wsypać żelatynę do miski, zalać małą ilością wody
2) Rozpuścić żelatynę w kąpieli wodnej i odstawić miskę na bok
3) Do garnka wlać śmietankę, wsypać 2/3 szklanki cukru i włożyć naciętą wanilię
4) Śmietankę gotować około 15 minut
5) Wyjąć laskę wanilii
6) Wymieszać żelatynę ze śmietanką
7) Wlać masę do foremek, ostudzić
8) Umyć i szypułkować truskawki
9) Umyte truskawki zmiksować z cukrem (1/3 szklanki) i przetrzeć przez sito
10) Wyjąć na talerz zestalony krem, polać sosem truskawkowym

Rada praktyczna

Aby dobrze rozpuścić żelatynę należy wsypać ją do metalowej miski. Następnie zalać małą ilością zimnej wody. Kiedy spęcznieje (wchłonie tą niewielką ilość wody) przystępujemy do właściwego rozpuszczania w kąpieli wodnej.

Pesto z makaronem

Składniki:

Ilość — 2 porcje
• 200g makaronu typu spaghetti
• 80g parmezanu
• 30g (2 łyżki) orzeszków piniowych
• 40g (4 – 5 łyżek) posiekanych drobno liści bazylii
• 10g (2 ząbki) czosnku
• 70g (7 łyżek)oliwy lub oleju
• sól do smaku

Sposób przygotowania

1) Rozdrabniamy ząbki czosnku
2) Miksujemy rozdrobnione ząbki czosnku z posiekaną bazylią i orzeszkami piniowymi
3) Ciągle miksując dodajemy oliwę i przyprawiamy solą
4) Gotujemy makaron
5) Ścieramy parmezan
6) Dodajemy pesto do spaghetti i posypujemy startym parmezanem

Rada praktyczna

Bazylia ma charakterystyczny aromat. To ostry korzenny smak. Możemy ją dodawać do sosów, zup, dań mięsnych, makaronów i serów. Jako dodatek kulinarny jej świeże liście rozdrabniamy i dodajemy do potraw w ostatniej fazie gotowania.

Sos beszamelowy

Składniki:

Ilość — 2 porcje
• szklanka mleka
• 1 łyżeczka masła
• 1 łyżeczka mąki
• 2 żółtka
• sól, pieprz, gałka muszkatołowa do smaku

Sposób przygotowania

1) Na patelnie wsypać mąkę i wrzucić masło
2) zrobić zasmażkę, podgrzewać składniki cały czas mieszając do uzyskania zasmażki w złocistym kolorze
3) Do gorącej zasmażki wlać mleko
4) Podgrzać składniki, cały czas mieszać aż sos stanie się gęsty
5) Dodać żółtka intensywnie mieszając
6) Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową

Rada praktyczna

Sos beszamelowy stosujemy do zapiekania potraw z mięs, ryb, jaj, warzyw oraz mącznych. Jest bazą do sporządzania innych sosów, np. chrzanowego, mornay.

Sos beszamelowy + śmietanka + twardy ser = sos mornay

Spaghetti z sosem carbonara

Składniki:

Ilość — 4 porcje
• makaron spaghetti 400g
sos carbonara
• szynka wędzona 200g
• śmietanka 18% lub 30% 400g (1 duży kubek śmietanki)
• czosnek 2 ząbki
• parmezan tarty 100g
• żółtko (1szt.)
• oliwa 5 łyżek

Sposób przygotowania

1) Szynkę pokroić w kostkę
2) Czosnek obrać i rozetrzeć
3) Wlać oliwę na patelnię
4) Podsmażyć na oleju pokrojoną szynkę i czosnek
5) Dodać śmietanę, krótko dusić
6) Zdjąć patelnię z ognia, chwilkę zaczekać i dodać parmezan oraz żółtko, zamieszać
7) Ugotować makaron
8) Polać ugotowany makaron sosem, udekorować listkami bazylii

Rada praktyczna

Makarony długie, np. spaghetti, gotuje się zanurzając jednym końcem w wodzie, i w miarę jak makaron mięknie i daje się zgiąć, można go stopniowo ułożyć w wodzie. Czas gotowania należy liczyć od ponownego zagotowania, po włożeniu całej porcji makaronu. Makaron powinien być al. dente tzn, że powinien zachować jędrność i sprężystość. Makaron po połączeniu z gorącym sosem jeszcze dojdzie.

Spaghetti z sosem bolonese

Składniki:

Ilość — 4 porcje
• makaron spaghetti 400g
sos bolonese
• 300 g – 400g mięsa mielonego
• parmezan tarty 100g
• 3 pomidory (lub puszka pomidorów krojonych)
• 1 łyżka koncentratu pomidorowego
• 1 cebula
• 1 marchewka
• 1pietruszka
• 2 ząbki czosnku
• 1 listek laurowy
• oliwa z oliwek
• sól, pieprz, bazylia, oregano (do smaku)

Sposób przygotowania

1) Cebulę obrać, wypłukać i pokroić w kostkę
2) Czosnek obrać i drobno posiekać
3) Sparzyć obrać i pokroić pomidory (będą potrzebne później)
4) Marchewkę oraz pietruszkę obrać, umyć i zetrzeć na tarce o grubych oczkach
5) Na dużą patelnię wlać dwie łyżki oliwy, podgrzewać ją, następnie wsypać cebulę marchewkę i pietruszkę.
6) Gdy cebula będzie zeszklona, dodać czosnek i smażyć wszystko razem przez 30 sekund
7) Na patelnie wrzucić mięso mielone i mieszać je z resztą składników
8) Polać ugotowany makaron sosem, udekorować listkami bazylii
9) Doprawić solą i pieprzem
10) Gdy mięso się zetnie i zacznie rumienić, dodać pokrojone pomidory wraz z zalewą oraz koncentrat pomidorowy i listek laurowy
11) Całość mieszać i gotować przez kilka minut
12) Ugotować makaron
13) Polać ugotowany makaron sosem

Rada praktyczna

Do sosu bolonese zamiast pomidorów świeżych sparzonych i pokrojonych można dodać pomidory z puszki lub kartonu. Są wygodne w użyciu i mamy pewność, że jakość tych pomidorów jest lepsza niż tych warzyw kupionych w zimie.