



KÉT OLASZ TITOK TAVASZRA

Itt a tavasz és ezzel itt van a teraszszezon is! Két közkedvelt receptünk könnyed tavaszi ízeket sejtet és most megtudhatjuk azt is, mitől olyan finom a két klasszikus. Főzés előtt megkóstolni az Opera Caféban lehet.

Szöveg - **Lutz Lajos** / **A SÉF AJÁNLATA** / Kép - **Kaunitz Tamás**

♦ A receptek négy főre szólnak

NÉGYSAJTOS GNOCCHI

TÉSZTA:

1/2 kg burgonya
25 dkg rétesliszt
3 db tojássárgája
2 dkg só

A burgonyát meghámozzuk és egészben megfőzzük, majd gesztenyenyomón átnyomjuk. Jól kihűtjük, hozzáadjuk a tojást, a lisztet és a sót. Összekeverjük, vékony rudakat formázunk belőle és kb. 1 dkg-os golyókat vágunk belőle, amelyeket villával megnyomkodunk. Sós vízben kifőzzük őket. Forrásban lévő vízben kb. 2 percig kell főzni, amíg fel nem jönnek a víz tetejére.

TIPP

Ne tömény sajtokat, hanem olasz, zsenge sajtokat használjunk!

NÉGYSAJTOS MÁRTÁS:

4-féle sajt, mindegyikből 5 dkg (kéksajt, füstölt sajt, mozzarella; parmezán)

olívaolaj
pici fokhagyma
pici újhagyma
1,5 dl tejszín

A hagymákat olívaolajon megpirítom, felengedem 1,5 dl tejszínnel, beleteszem a reszelt sajtokat és lassú lángon összefőzöm. 0,5 dl fehérbort adunk hozzá, borssal ízesítjük, a sóval a sajtok miatt óvatosan bánjunk. A gnocchit és a szószt kevés vajjal összekeverjük, majd a tálalásnál rukkolával gazdagon megszórjuk.



SONKÁS PIZZA

TÉSZTA

1/2 kg liszt
3 dl langyos víz
3,5 g szárított élesztő
0,5 dl olívaolaj
20 g só
3 g barna cukor

A langyos vízbe beletesszük a barna cukrot és az élesztőt, majd beleszítjük a lisztet, beleszórjuk a sót, ráöntjük az olívaolajat és alaposan kézzel összegyúrjuk. Miután összeállt a tészta, 30 percet pihentetjük, majd újra átgyúrjuk és újra 30 percet pihentetjük. Ezek után kb. 17 dkg-os golyókat formálunk belőle, olívaolajjal lekenjük a golyókat és letakarjuk folpackkal.

PARADICSOMSZÓSZ

1 kisebb fej hagyma
20 dkg paradicsom
1,5 dl paradicsomital
pici só
bors
1 gerezd fokhagyma
8 db bazsalikomlevél
1 dl olívaolaj
3 dkg cukor

Olíván lefonnyasztjuk a kockára vágott hagymát és fokhagymát, hozzáadjuk a cukrot, a sót, a kockára vágott (leforrázott és héjától megtisztított) paradicsomot és 30 percig főzzük. Ezután belefőzzük az apróra tépett bazsalikomot. A tésztát kinyújtjuk, megkenjük a szósszal, rárakjuk a sütni való mozzarellát, majd 250 fokos előmelegített sütőben kb. 8-10 percig sütjük. Miután kivettük, rárakjuk a sonkát és rukkolával díszítjük.

TIPPEK

Sütés előtt **NE** legyen hideg a tészta.

A pizzatésztát magas hőfokon kell sütni, pár percig.

