



A ricottás gnocchi és a marinált nyúl

2012 július 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

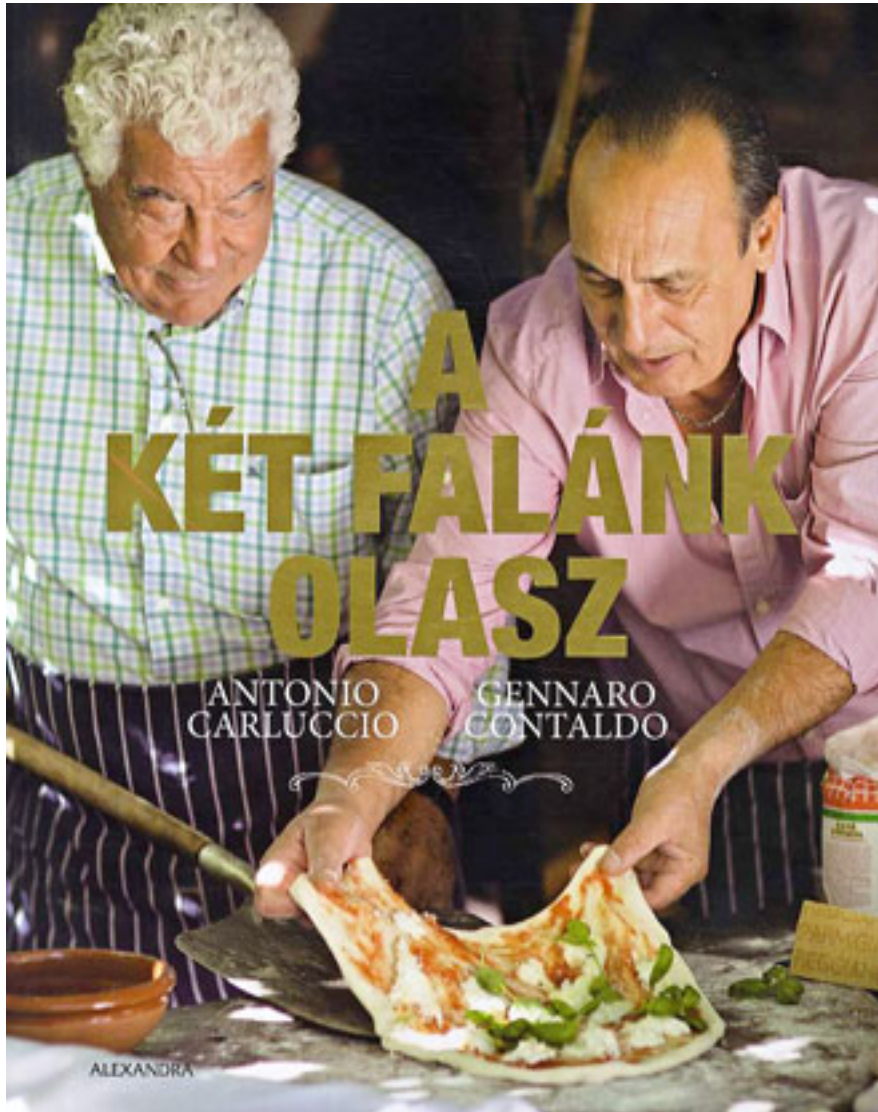
Még nincs értékelve

Mérték

Nem tudom, helyesen gondolkodunk-e az olasz konyháról. Sokat emlegetjük például a bolognai spagettit, ami azonban nem létezik (van viszont bolognai húsos mártás, tagliatelle tésztával). Aztán itt a pizza különös karrierje: valaha a szegények ételeként hódított Itáliában, ma pedig puccos világkaja, ezerféle változatban.

Nápolyban például elég nagyot néznének, hogy mit értünk mi mondjuk pizza ungherese név alatt.

Szerencsére azonban itt van nekünk az Alexandra legújabb könyve az olasz konyháról. A pécsi székhelyű könyvkiadóról annyit feltétlenül megjegyzünk, hogy már a hazai gasztroigények látványos felívelése előtt, 1998-ban bizonyítottak A szultán konyhája című török szakácskönyvvel, a habókos ötletelésből származó receptek helyett így mutatván helyes utat az autentikus konyha híveinek.



Most két sztárséf, Antonio Carluccio és Gennaro Contaldo olasz szakácskönyvét jelentették meg, Szkladányi András értő és korrekt fordításában. Mindkét falánk olaszunk Angliában keresi napi kenyerét, a Paprika Tv nézői már ismerhetik őket együtt főzőcskéző televíziós sorozatukból.

Azon túl, hogy mindketten hatalmas fazonok, kegyetlenül jól is főznek. Contaldo olyan hatalmasság szakmai útját egyengette, mint Jamie Oliver, Carluccio pedig még annak előtte Contaldóét, van tehát folytonosság, elég csak Jamie főszerkezelését, technikáját ellesni, olasz bizony a javából, még ha olykor angol szósszal is öntenek le mindent a producerek.

A két falánk olasz című könyvben csaknem száz receptet találunk. Semmi ördögösség, csupa ismerős, egyszeri eljárás, nem méregdrága, hazánkban is elérhető alapanyagokból. A végeredmény az olasz kulinária megannyi színének megidézése, pompás ételköltemények északról és délről. A szerzők roppant kreativitása részben családi múltjukból származik: rájuk fokozottan igaz, hogy a mama főztjét nehéz elfeledni. Szerencsére a Carluccio és a Contaro mama, illetve a hajdani család emléke végig ott vibrál a lapokon, mint ahogyan a hagyományos értékek, a család, a vidéki életforma, a barátság és a szerelem iránti olaszos elköteleződés is.

Hiszen ezért szeretjük Itáliát, nem?



A Magyar Hírlap olvasóinak szeretettel ajánljuk, hogy vásárolják meg ezt a kiváló szakácskönyvet, meglátják, könnyű elkészíteni és megszeretni a canavesei káposztalevest, a fehérboros, erdei gombás tagliatellét, a ricottás gnocchit bazsalikomos paradicsommártással, a sült padlizsángombócot, a citrommal marinált, olívbogyós, kakukkfűves nyulat és a többi.

A két falánk olasz:

Antonio Carluccio és Gennaro Contaldo

Alexandra, 2012.

Fordította: Szkladányi András

Szentesi Zöldi László - magyarhirlap.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
