

SPAGHETTI BOLOGNESE

200g makaronu spaghetti,
200-250g mielonego mięsa wołowego,
400-500g przecieru pomidorowego lub
pomidorów z puszki,
1 średnia marchewka, pokrojona w
kostkę,
1/2 łodygi selera naciowego, pokrojoną
w kostkę,
1/2 szklanki wina czerwonego
półwytrawnego
1 duża szalotka, drobno posiekana,
1-2 łyżeczki cukru,
2 ząbki czosnku, posiekanego w
plasterki,
2 łyżeczki suszonych ziół: oregano +
bazylii,
sól,
świeżo mielony pieprz,
1 łyżeczka papryki ostrej (jeśli chcesz aby sos był pikantny),
2 łyżki oliwy z oliwek,
starty ser parmezan lub pecorino do posypania,
listki świeżej bazylii,



Foto: Iwona Pierzchała

Przygotowanie:

- Ugotować makaron al dente.
- Na rozgrzaną patelnię wlać oliwę i podsmażyć szalotkę, a chwilę później dodać czosnek oraz mielone mięso.
- Smażyć do uzyskania rumianego koloru.
- Następnie zalać całość winem i poczekać aż alkohol wyparuje, a sos się zredukuje (o ok. 1/3 objętości).
- Zmniejszyć ogień, dodać przecier pomidorowy, marchewkę i seler.
- Doprawić solą, pieprzem, cukrem i suszonymi ziołami.
- Gotować na małym ogniu, aż marchewka i seler nieco zmiękną.
- Ugotowany makaron odcedzić i przełożyć na patelnię.
- Wymieszać, wyłożyć na talerz, posypać serem i udekorować listkami świeżej bazylii.

LASAGNE

Makaron:

3 filiżanki mąki pszennej
3 jajka
pół łyżeczki soli

Przesianą mąkę posolić i wysypać na stolnicę. Zrobić wgłębienie, w które wlać jajka. Wymieszać składniki widelcem a następnie wyrobić. Na końcu wyrabiania ciasto nie może już kleić się do rąk. Odstawić ciasto na ok. kwadrans, aby odpoczęło. Następnie rozwałkować ciasto tak, aby było prawie przezroczyste.

Rozwałkowane pokroić na prostokąty i rozłożyć na ściereczce do leżakowania. Mają tak leżeć dwie godziny.

Sos beszamelowy:

2 filiżanki mleka
ćwierć filiżanki masła
pół filiżanki mąki
sól

Mleko podgrzewać prawie do wrzenia. Roztopić masło i powoli dodawać do niego mąkę, mieszając drewnianą łyżką. Po minucie zdjąć z ognia i dodać połowę mleka (gorącego). Z powrotem wstawić na ogień i mieszać póki nie zgęstnieje (ja ominęłam ten etap, bo od razu mi zgęstniało). Cały czas gotując dodawać powoli pozostałe mleko. Zagotować i posolić.

Sos boloński:

1,2 mięso mielone,
Koncentrat pomidorowy,
Pieczarki,
1 cebula,
Puszka groszku konserwowego,
250 g ser gouda
Przyprawy.

Cebulę zeszklić na patelni, dodać mięso mielone, dołożyć usmażonych na oddzielnej patelni, przecier pomidorowy i groszek. Całość dokładnie wymieszać i doprawić do smaku. Piec około 50 min w temperaturze 200°C.



Foto: Iwona Pierzchała

MIŁOSNA NIESPODZIANKA

Makaron:

500g mąki pszennej
6 jaj
1 łyżka oliwy
50g kakao
1 cukier wanilinowy
1 masła świeża papryczka chili

Sos czekoladowy:

200ml śmietanki 30-36%
200g białej czekolady
20g miękkiego masła

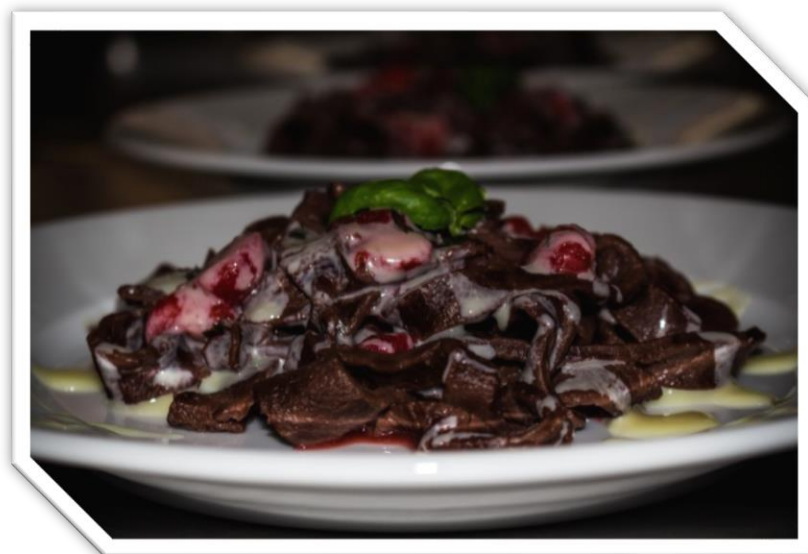


Foto: Iwona Pierzchała

Dodatki:

świeża bazylia
świeża mięta
300g świeżych truskawek

Przygotowanie:

- mąkę i kakao przesiać, połączyć cukier wanilinowy i wymieszać,
- dodać zdezynfekowane jaja i oliwę, wyrobić na jednolitą masę,
- dodać drobno posiekaną świeżą papryczkę chili,
- ciasto owinąć folią spożywczą i odstawić na 30 minut,
- ciasto podzielić na 4 części, rozwałkować na grubość 1 mm i pokroić na paski o szerokości 10mm,
- gotować około 4-5 minut,
- zagotować śmietankę w rondelku,
- dodać pokruszoną w kostki czekoladę i pozostawić na 3-5 minut,
- całość wymieszać na jednolitą masę,
- dodać miękkie masło,
- przeprowadzić obróbkę wstępną truskawek i pokroić w ćwiartki,
- makaron połać sosem,
- truskawki położyć na talerzu,
- posypać umytą, świeżo posiekaną bazylią, udekorować miętą.

MAKARON FARFALLE W KREMOWYM SOSIE Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO

200g wędzonego łososia
300g makaronu farfalle
400ml śmietanki 30 %
30g kaparów
30g ostrej świeżej papryczki
150ml pomidorów pelati
1 cukinia
1 czerwona papryka.
sól, biały pieprz
1,5 ząbek czosnku
1 cebula
40g kopru
80ml oliwy z oliwek



Fot. Iwona Pierzchała

Przygotowanie:

- czerwoną paprykę posmarowaną niewielką ilością oliwy z oliwek ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez 20 minut,
- cukinię umyć i pokroić w plastry o grubości 2-3 mm, pół ząbka czosnku pokroić w plastry,
- na patelni rozgrzać oliwę, dodać czosnek i cukinię, przyprawić solą, pieprzem i niewielką ilością pokrojonej czerwonej papryczki chili, chwilę dusić,
- cukinię i czosnek przełożyć na talerz,
- cebulę pokroić w drobną kostkę, na tej samej oliwie podsmażyć cebulę,
- wyjąć paprykę z piekarnika i zawinąć ją w folię aluminiową, zdjąć z niej skórkę, pokroić w kostkę,
- posiekać 1 ząbek czosnku i dodać do cebuli,
- pomidory posiekamy w drobną kostkę, wlać na patelnię wraz z sosem z pomidorów, wymieszać,
- dobrze odparowane pomidory na patelni zalać śmietanką, dodać pokrojoną papryczkę chili, kapary, paprykę (około 2 łyżki zostawić do dekoracji, przełożyć do miseczki, zalać niewielką ilością oliwy z oliwek i dodać posiekany koperek),
- sos odparować, przyprawić do smaku,
- plastry łososia pokroić na mniejsze kawałki i dodać do sosu,
- makaron farfalle ugotować al. dente przez mniej więcej 3-4 minuty, a następnie przełożyć na patelnię z sosem,
- na talerz wyłożyć cukinię, następnie makaron z sosem, udekorować papryką, kaparami, świeżym koperkiem i resztą wędzonego łososia.

WIOSENNY PRYZYMAK

Makaron:

3 jajka
40 dag mąki pszennej
8 łyżek ciepłej wody
sól, łyżka oleju
czarny barwnik

Przygotowania:

- jaja, wodę, sól, olej i barwnik połączyć,
- mąkę przesiać na stolnicę, uformować dołek i stopniowo wlewać przygotowaną masę,
- ciasto wyrobić, uzyskując jednolitą konsystencję,
- uzyskane ciasto podzielić na trzy części, cieniutko rozwałkować i pokroić w paski,
- ugotować we wrzącej, osolonej wody z odrobiną oleju.



Fot. Iwona Pierzchała

Sos:

250g zielonych szparagów
8 pomidorków koktajlowych
250g krewetek królewskich
2 ząbki czosnku
4 łyżki oleju
1 łyżka masła
1 cebula ze szczypiorkiem
1 pęczek natki pietruszki
sól, czarny pieprz

Przygotowanie:

- krewetki rozmrozić,
- szparagi oczyścić i odciąć zdrewniałe końcówki, a następnie pokroić na 2 cm kawałki,
- zagotuj 500 ml wody i wrzuć szparagi, gotować 5-6 minut,
- szparagi odsączyć i włożyć do zimnej wody z lodem, aż wystygną, ponownie odsączyć,
- pomidorki przekroić w poprzek na połowę, krewetki oczyścić z pancerzyków, czosnek oczyścić i pokroić w plasterki, pokroić cebulkę i szczypiorek, natkę pietruszki posiekać,
- czosnek i cebulkę (bez szczypiorku) zeszklić na fryturze z oleju i masła, dodać pomidorki, smażyć przez 2-3 minuty, następnie dodać krewetki i szparagi - smażyć kolejne 2-3 minuty,
- dodać szczypiorek i natkę pietruszki, przyprawić do smaku
- wymieszać z makaronem.

MAKARON Z DYNIĄ I GRZYBAMI

Składniki:

400g mąki pszennej
3 jaja
1/3 szklanki ciepłej wody
1 łyżeczka soli
1 łyżka oleju

Przygotowanie:

- wodę, olej, jaja i sól wymieszać na jednolitą masę,
- przesianą mąkę wsypać na stolnicę, uformować dołek i wlać przygotowaną masę,
- zagnieść ciasto, podzielić na części, cieniutko rozwałkować na posypanej mąką stolnicy,
- zwinąć w rulon, pokrajać drobny makaron,
- gotować w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy.



Fot. Iwona Pierzchała

Sos:

1l bulionu warzywnego
100g grzybów mrożonych lub świeżych
250g dyni
1/2 łyżki masła
1/2 łyżki oliwy z oliwek
1 mała cebula
1 ząbek czosnek
80ml śmietanki 30%
1 łyżka świeżego tymianku
4 łyżki parmezanu
świeży rozmaryn, sól, pieprz czarny

Przygotowanie:

- grzyby pokroić w cienkie paski, dynię obierać ze skóry, usunąć nasiona, miąższ pokroić w kostkę ok. 1 x 1 cm,
- rozgrzać masło i oliwę na patelni i zeszklić cebulę, pod koniec dodać rozgnieciony czosnek, dynię i bulion, smażyć przez około 7–10 minut, aż dynia będzie miękka, wtedy dodać grzyby, tymianek i smażyć przez ok. 3 minuty,
- wlać śmietankę, zagotować, przyprawić solą, pieprzem i gotować, aż sos zgęstnieje,
- makaron wymieszać z oliwą i przełożyć do sosu
- potrawę wyporcjować, posypać parmezanem i udekorować rozmarynem.

MAKARON Z KREMOWĄ PASTĄ POMIDOROWĄ I SZPINAKIEM

Składniki:

2 łyżki oliwy z oliwek
1 mała cebula
2 ząbki czosnku
2 duże pomidory
1/2 łyżeczki suszonego oregano
1/2 łyżeczki suszonej bazylii
2 łyżki koncentratu pomidorowego
75g sera pleśniowego
100g startego parmezanu
500g makarony penne
250g szpinaku
szczypta czerwonej papryki, pieprz, sól



Fot. Iwona Pierzchała

Przygotowanie:

- makaron gotować do miękkości 7-10minut we wrzącej, osolonej wodzie, a następnie odcedzić,
- cebulę i czosnek pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni z oliwą z oliwek,
- dodać pokrojone w kostkę pomidory, oregano, bazylię, pieprz, paprykę, sól, wymieszać,
- dodać koncentrat pomidorowy i 1/2 szklanki wody, dusić, aż pomidory zmiękną,
- ser pleśniowy pokroić na kilka części, a następnie dodać do sosu i dokładnie wymieszać,
- dodać szpinak i delikatnie połączyć go z sosem, dusić przez 3-5 minut,
- dodać makaron i mieszać, aż dobrze pokryje się sosem,
- przyprawić do smaku solą i pieprzem,
- podawać na ciepło.