Melanzana

al forno con mozzarella e pomodoro

Krémes padlizsánpizza

Nincs is jobb annál, mint amikor a padlizsán krémesre sül a sütőben. Ezt a nagyon egyszerű fogást pár perc alatt összeállíthatjuk, majd azonnal forrón tálalhatjuk is. Langyosan is finom, de azt ne várjuk meg, hogy teljesen kihűljön, mert akkor a sajt gumi állagúra keményedik. Laktató, kiadós előétel, utána már csak valamilyen könnyebb tésztát vagy rizottót készítsünk!

Hozzávalók • 2 kisebb padlizsán • 8 szem koktélparadicsom • 1 zacskó mozzarella • csokor bazsalikom • 3 gerezd fokhagyma • 1 csokor petrezselyem • só • bors • olívaolaj

1 Vágjuk félbe a padlizsánokat, sózzuk, borsozzuk, locsoljuk meg kevés olívaolajjal, 200 fokos sütőben süssük kb. félórát, míg megpuhul.

2 Karikázzuk fel a paradicsomokat, a mozzarellát, készítsünk fűszeres olajat: aprítsuk fel a fokhagymát és a petrezselymet, keverjük el olívaolajjal.

3 Vegyük ki a padlizsánokat a sütőből, kenjük meg a petrezselymes olajjal, tegyük rá a mozzarellát és a paradicsomot, süssük további 5 percig.

4 Tálaláskor szórjunk rá friss bazsalikomot, pirítóst adjunk mellé.

Tipp

Ha bivalytejből készült, azaz bufala mozzarellát használunk, még finomabb lesz a padlizsánpizza.

Cannoli siciliani

Szicíliai cannoli

Szicília talán egyik legjellegzetesebb desszertje, a legendás hírű szicíliai kézműves cukrászat egyik jelképe. Ellenállhatatlan, nagyon édes, azonban mégsem tömény. Eredetileg farsangi fogás, manapság már egész évben fogyasztják. A töltelékhez keressünk zöld pisztáciát, ez nincs megpörkölve, íze inkább a mandulára hasonlít.

Cannoli forma helyett itthon keressünk ún. habrolóformát. Piacokon edényárusoknál lehet beszerezni. A magyar habrolórúd egyik vége kicsit elkeskenyedik, mindösszesen ennyiben tér el az olasz cannoliformától.

Hozzávalók a tésztához • 15 dkg liszt • 4 dkg cukor • 2 dkg vaj • 1,5 dkg kakaópor • 1 evőkanál méz • 1 evőkanál száraz fehérbor • 1 tojás
Töltelékhez: 40 dkg ricotta • 5 dkg cukor • 10 dkg vegyes kandírozott gyümölcs • 5 dkg pörköletlen pisztácia • 10 dkg étcsokoládé apróra kockázva • olaj a sütéshez

1 Gyúrjunk nyújtható tésztát a hozzávalókból.

2 Nyújtsuk ki a kész tésztát 2 mm vastagságúra és a formánknak megfelelő méretű pohárral szaggassunk köröket. A köröket helyezzük fel egy-egy rúdra úgy, hogy a két széle összeérjen.

3 Közepesen meleg, bő olajban süssük a rudakat készre. Akkor jó, ha felhólyagosodik és kicsit fehéredik a tészta. Vigyázzunk, ne barnuljon tovább, mert akkor már megégett!

4 Keverjük össze a töltelékhez a ricottát, a cukrot, a kandírozott gyümölcsöt és a csokoládét.

5 Habzsák segítségével töltsük be a krémet a kihűlt rudakba, porcukorral szórjuk meg a rudak tetejét.

Zöld arany

Talán kevesen tudják, hogy a világ legjobb pisztáciája Szicíliában terem, pontosabban az Etna lábánál, a 20 ezer lakosú Brontéban. A brontei pisztácia igen különleges, gyümölcse kifejezetten nagy, hosszúkás alakú, igen intenzív az illata, erőteljes smaragzöld a színe, édes az aromája és puha a húsa. A pisztácia Perzsiából került a legnagyobb olasz szigetre, mindez nagyjából a 800-as évek arab inváziója idején történt. Az Etna lábánál termesztett ősi mag mára az egész világra exportált luxus hozzávaló lett. A brontei „zöld arany" kitűnő szicíliai séfeknek köszönhetően, a cukrászatokon túl, ma már csúcskonyhákba is betette a lábát.

Schiacciata all'uva

Szőlős kenyér

Toszkán lepény, amelyet a szüret ideje alatt készítettek, készítenek ma is. Tipikus „szegény" étel, amelyhez könnyen hozzáférhető, olcsó alapanyagokat használnak: borszőlőt, lisztet, élesztőt, vizet és egy kevés olajat.

Kicsit bajban voltam a recept elhelyezésével, sokáig nem tudtam eldönteni, hogy a desszertekhez vagy a kenyérfélékhez kerüljön. Végül, a hozzávalók és az elkészítés alapján, a kenyerekhez soroltam. Annál is inkább, hiszen ha csak másfél kanál cukrot használunk az elkészítésekor, a szőlőt pedig a tésztába belekeverjük a második kelesztés előtt és nem rétegelve rakjuk bele, akkor egy édeskés kenyeret kapunk, amely hideg előételekhez, sajthoz, sonkához nagyon jó kísérő.

Hozzávalók • 50 dkg piros szőlő (hagyományosan borszőlő, de használhatunk apró szemű csemegeszőlőt is) • 50 dkg liszt • 7 g szárított élesztő • 3 evőkanál olívaolaj • kb. 3-3,5 dl víz • 3 evőkanál cukor • csipet só

1 Mossuk meg és szemezzük le a szőlőt.

2 A tészta hozzávalóiból gyúrjunk ruganyos tésztát, de a cukornak csak a fele kerüljön bele!

3 Kelesszük minimum 2 órán át a tésztát, ezután osszuk két részre. Nyújtsuk ki az egyik lapot kb. 1,5–2 cm vastagra, szórjuk rá a szőlő kétharmad részét és a maradék cukrot.

4 Nyújtsuk ki a másik adag tésztát is, fedjük be vele az alsó réteget, nyomkodjuk össze a szélét. Nyomkodjuk a tetejére a maradék szőlőszemeket is. Kelesszük kb. 1 órán át.

5 220 fokra előmelegített sütőben süssük kb. 20 percig.

Rozmaringosan

Legyünk bátrak és keverjünk a tésztába egy ágnyi felaprított rozmaringlevelet!