



*Cucina Italiana*

# Pasta alla Carbonara

## Ricetta:

- *...è una specialità di pasta italiana, principalmente spaghetti. Il condimento è a base di uova, formaggio, pancetta e pepe nero. La specialità è stata "creata" a metà del 20 ° secolo. Secondo la ricetta originale, la pasta calda e appena cotta viene trasferita in una padella con pancetta fritta per "completare" la cottura della pasta (mescolando solo per pochi secondi), quindi tutti insieme vengono trasferiti in una ciotola speciale dove viene combinato con una miscela di uova strapazzate, formaggio e panna acida liquida, al di fuori della fonte di calore, per evitare la coagulazione delle uova.*



piacevole

## Preparazione:

1. Metti gli spaghetti in acqua bollente e pre-salata per cucinare.
2. Allo stesso tempo, friggere pancetta tritata finemente, arrosto di maiale o collo di maiale affumicato (nel mio caso arrosto di maiale, perché non ho trovato una bella pancetta) su due cucchiaini di olio d'oliva fino a quando non diventa marrone e diventa leggermente croccante, per così dire, croccante. Ci vogliono circa 5 minuti. Poco prima della fine, aggiungi lo spicchio d'aglio tritato e mescola.
3. In una ciotola separata, mescola i tuorli con la panna acida, aggiungi la primula, il pepe macinato e un pizzico di sale. Versare questa carne in una padella con arrosto di maiale in umido e mescolare fino a quando bolle - circa 2 minuti, quindi togliere immediatamente dal fuoco.
4. Durante quel periodo, gli spaghetti dovrebbero essere pronti. Filtrali e versali in una ciotola più grande e più profonda. Versa il condimento su di loro (lascia 2-3 cucchiaini per la fine, da versare sull'intera porzione) e mescola bene, in modo che gli spaghetti e il condimento si uniscano bene.
5. Versa il resto del condimento sugli spaghetti finiti e un pizzico di prezzemolo tritato secco, quindi prendi un cucchiaino e una forchetta e versa!

200gr Pasta Spaghetti Podravka

150 g di pancetta di carne, arrosto di maiale o collo di maiale affumicato

2 cucchiaini di olio d'oliva

2 tuorli d'uovo

Panna acida 2dcl

1 spicchio d'aglio

qb pepe, con primula tritata

un po' di parmigiano grattugiato



## *Pizza...*

- ▶ *La pizza è una specialità della cucina italiana, di solito a base di pasta sottile e rotonda sulla quale, oltre alla salsa di pomodoro, puoi trovare vari tipi di formaggio, carne, verdure, frutta, spezie e altri ingredienti a piacere. L'inventiva del gusto può essere integrata dall'inventiva della disposizione degli ingredienti sulla pizza, che può essere disposta sotto forma di ornamenti o altre figure interessanti. Altrimenti, questo piatto è considerato particolarmente caratteristico della cucina napoletana.*
- ▶ *Oggi, la pizza è un piatto molto popolare nel mondo, principalmente a causa degli ingredienti economici e facilmente disponibili e della facilità di preparazione.*



# Preparazione:

- *Test di progettazione* Come base per la pizza, viene utilizzato il solito impasto di pane con farina classica (tipo 500). L'impasto è composto da farina, lievito fresco o secco, acqua, sale, zucchero e olio d'oliva. Dopo la miscelazione, l'impasto viene lasciato riposare per almeno 3-4 ore e quindi sviluppato con un mattarello fino a 0,5-1 cm di spessore. Altri ingredienti per la pizza sono disposti sulla base preparata: salsa di pomodoro, pomodoro fresco, formaggio (preferibilmente mozzarella), prosciutto, funghi, ecc. Molti ingredienti vengono posti sulla pizza dopo la cottura, al fine di preservare il gusto e la forma (prosciutto, uova, olive, permesan, spezie, ecc.). Inoltre, alcuni alimenti vengono preparati separatamente e aggiunti alla pizza finita, come ad esempio: vari tipi di verdure e frutti di mare. Quando tutto è pronto, la pizza viene posizionata sulla teglia. Il forno deve essere riscaldato al massimo, in modo che l'impasto inizi a cuocere immediatamente e in modo che non assorba gli ingredienti. Quando il formaggio si scioglie e l'impasto cambia colore, la pizza è pronta.

## Impasto:

950 g di farina

1/2 l di acqua

80 ml di olio

2 cucchiaini di sale

2 cucchiaini di zucchero

1/2 cubetto di lievito

## Ripieno:

300 g di prosciutto pressato

200 g di funghi

150 g di pancetta *Łabiroška* (confezionamento sottovuoto)

200 g di salsiccia al tè

1 cipolla

2 sacchetti di origano

olive

ketchup

Uova

formaggio



# Gelato...

## Preparazione:

- *Cuocere a vapore tuorli, uovo e metà dello zucchero (25 g), mescolando continuamente (in modo che non si formino grumi). La miscela è pronta quando diventa molto densa, come un budino spesso. Metti il latte, la panna acida dolce, lo zucchero rimasto (25 g) e l'estratto di vaniglia nello sherpa e lascialo bollire, mescolando di tanto in tanto. Lasciare la miscela di tuorlo d'uovo a vapore e versare leggermente la miscela di latte, mescolando costantemente, fino a quando la massa non viene combinata. Lasciare ancora la miscela sul vapore e aggiungere lo sciroppo di glucosio e il cioccolato fuso. Quando tutto è combinato, rimuovere dal vapore, lasciare raffreddare un po', quindi metterlo in frigorifero. Rimuovere dal frigorifero ogni dieci minuti, mescolare con un robot da cucina, quindi tornare al frigorifero. Quando la massa inizia ad addensarsi in modo che rimanga sul fornello, filtrare il composto attraverso un filtro e versarlo in un contenitore di plastica, quindi metterlo nel congelatore. Mescola il gelato ogni mezz'ora (in modo da non formare cristalli di ghiaccio). Il congelamento dura circa quattro ore. Il gelato dovrebbe finalmente essere omogeneo e cremoso.*



## componenti:

*1 dl di panna acida dolce*

*1 dl di latte*

*3 tuorli d'uovo*

*Uovo*

*50 g di zucchero*

*cucchiaino di estratto di vaniglia*

*1,5 cucchiaini di sciroppo di glucosio (mais)*

*70 g di cioccolato*

# PIACEVOLE!

