



Slika je simbolična.



OKUSI PO ITALIJANSKO



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY

**BRESAOLA NA RUKOLI Z BUFALO
MOZZARELLO, PARMEZANOM IN
ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM**



Mercator

Mercator, d.d., Dunajska 107, 1000 Ljubljana



**OKUSI PO
ITALIJANSKO**



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

BRESAOLA NA RUKOLI Z BUFALO MOZZARELLO, PARMEZANOM IN ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM

Sestavine (za 4 osebe)

- 200 g bresaole
- 250 g bufalo mozzarelle
- 200 g rukole
- 20 g oljčnega olja
- 20 g limoninega soka
- sol
- 100 g češnjevega paradižnika
- 15 g belega balzamičnega kisa
- 20 g oljčnega olja
- sol, poper
- 60 g parmezana
- starani balzamični kis

Priprava

Rukolo začinimo z oljčnim oljem, limoninim sokom in soljo ter jo serviramo na krožnik.

Na rukolo položimo rezine bufalo mozzarelle, marinirane paradižnike in na lističe narezan parmezan.

Na vrh položimo tanke rezine bresaole ter jo prelijemo s staranim balzamičnim kisom.

Jed je tako pripravljena.

Bresaola della Valtellina,
ZGO, Citterio



Beli balzamični kis
Ponti, 500 ml



Rukola
Bio zone



Sir Mozzarella
di bufala, Garofalo,
ZOP, 125 g



Način priprave in še več izvrstnih receptov najdete na:





ŠPAGETI Z OVČJIM SIROM PECORINO ROMANO IN POPROM (CACIO E PEPE)



OKUSI PO ITALIJANSKO



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY



Mercator



Slika je simbolična.

**OKUSI PO
ITALIJANSKO**



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

ŠPAGETI Z OVČJIM SIROM PECORINO ROMANO IN POPROM (CACIO E PEPE)

Sestavine (za 4 osebe)

400 g špagetov
160 g sira pecorino
romano
2 žlički popra
sol

Priprava

V večjo kozico pristavimo osoljeno vodo, ko zavre, v njej skuhamo špagete »al dente«, oziroma na zob.

Medtem naribamo sir, zmeljemo ali zdrobimo poper in vse skupaj zmešamo.

Kuhane špagete odcedimo in prihranimo približno 200 ml vode od kuhanja.

Testenine stresemo v kozico, dodamo mešanico sira in popra ter postopoma prilivamo vodo.

Mešamo, da nastane kremasta omaka.

Špagete serviramo na krožnik in tako je jed pripravljena.

**Pecorino
romano,
trdi sir, 45
% m.m.,
Cepparo**



**Špageti Barilla,
500 g**



Način priprave in še več izvrstnih receptov najdete na:





Slika je simbolična.

**OKUSI PO
ITALIJANSKO**



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY

BAVETTE ALLA PUTTANESCA



Mercator

Mercator, d.d., Dunajska 107, 1000 Ljubljana

BAVETTE ALLA PUTANESCA

Sestavine (za 4 osebe):

400 g špagetov

Omaka:

50 g oljčnega olja

100 g šalotke

40 g inčunov v olju

2 stroka česna

150 g belega vina

800 g paradižnikovih pelatov

20 g kaper v olju

60 g oliv brez pešk v olju

40 g naribanega parmezana
sol, poper

Priprava

Za omako potrebujemo fino sesekljano čebulo, česen, olive, kape in inčune.

V kozici segrejemo oljčno olje, dodamo čebulo in prepražimo.

Dodamo ostale sesekljane sestavine, pustimo približno 5 minut, da se popolnoma razpustijo in nato zalijemo z vinom in pokuhamo na ½ količine.

Dodamo pelate in na zmernem ognju kuhamo še 10 minut ter začimemo s soljo in poprom.

V večjo kozico pristavimo osoljeno vodo, ko zavre v njej skuhamo špagete »al dente« oziroma na zob.

Špagete serviramo na krožnik, prelijemo z omako in potresemo z naribanim parmezanom.



Paradižnikovih
pelati, Mutti,
400 g



Inčuni, file,
Mazza,
80 g



Kape v olju,
Montalbano,
210 g



Sir Parmezan
Galbani,
200 g



Način priprave in še več izvrstnih receptov najdete na:



www.

M SOSESKA

.TV





Slika je simbolična.

GOVEDINA PO TOSKANSKO S KREMNO POLENTO



OKUSI PO ITALIJANSKO



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY



Mercator

Mercator, d.d., Dunajska 107, 1000 Ljubljana



Slika je simbolična.



**OKUSI PO
ITALIJANSKO**



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

GOVEDINA PO TOSKANSKO S KREMNO POLENTO

Sestavine (za 4 osebe)

1200 g govejega bočnika
75 g sončničnega olja
150 g čebule
10 g česna
15 g inčunov v olju
275 g paradižnikovih
pelatov
200 g rdečega vina
sol, poper, timijan,
rožmarin
250 g zelenjavne osnove
250 g vode
110 g koruznega zdroba
sol

Priprava

Meso narežemo na 4 enakomerne dele, solimo in na olju opečemo.

Prepražimo fino sesekljano čebulo, dodamo sesekljane inčune in pečeno meso ter zalijemo z rdečim vinom. Dušimo 15 minut, da se poredicira na polovico.

Zalijemo s paradižnikovimi pelati in počasi dušimo približno 2 uri do mehkega. Pred koncem dodamo timijan in rožmarin.

Za polento zavremo zelenjavno osnovo in vodo, dodamo koruzni zдроб in kuhamo na nizki temperaturi 15 minut.

Pred serviranjem solimo in vmešamo maslo in parmezan.

Na krožnik serviramo kremno polento, nato na vrh položimo meso in prelijemo z omako, po potrebi potresemo s parmezanom. In jed je pripravljena.



Paradižnikovii
pelati, Mutti,
400 g



Rdeče
vino Pinot
Noir Cielo,
0,75 L



Način priprave in še več izvrstnih receptov najdete na:





Slika je simbolična.

**FUSILI Z DOMAČIM
PESTOM BAZILIKE, BUFALO
STRACCIATELLO, DATTERINO
PARADIŽNIKOM IN PRŠUTOM**



**OKUSI PO
ITALIJANSKO**



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY



Mercator

Mercator, d.d., Dunajska 107, 1000 Ljubljana



Slika je simbolična

OKUSI PO
ITALIJANSKO



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

FUSILI Z DOMAČIM PESTOM BAZILIKE, BUFALO STRACCIATELLO, DATTERINO PARADIŽNIKOM IN PRŠUTOM

Sestavine (za 4 osebe)

400 g fusilov
sol
125 g bufalo stracciatelle
100 g datterino paradižnika
4 rezine pršuta

Pesto bazilike

160 g bazilike (samo liste)
60 g pinjol
20 g česna
40 g sira pecorino
80 g sira parmezana
250 g oljčnega olja
10 g solnega cveta

Priprava

Česen in pinjole fino sesekljamo. Dodamo baziliko in 50 g oljčnega olja ter zmiksamo.

Dodamo naribana sira, solni cvet ter preostalo olje. Vse skupaj zmešamo in prestavimo v kozarec in prelijemo z oljem, da nam ne oksidira.

V večjo kozico pristavimo osoljeno vodo, ko voda zavre, v njej skuhamo fusile »al dente« oziroma na zob.

Medtem na oljčnem olju popečemo paradižnike, ki smo jih prerezali na štiri dele ter jih solimo.

Kuhane fusille odcedimo in prihranimo približno 100 g vode od kuhanja.

Testenine stresemo v kozico, dodamo 80 g pesta bazilike in postopoma prilivamo vodo. Mešamo, da nastane kremasta omaka.

Fusille serviramo na krožnik, na vrh dodamo stracciatello, rezino pršuta, popečene paradižnike in tako je jed pripravljena.

Pecorino romano, trdi sir, 45% m.m., Cepparo



Svedrčki
N°98,
Barilla,
500 g



Narezek
Prosciutto di
Parma, Citterio,
100 g, pakirano,
ZOP



Trdi sir za ribanje
Parmigiano
Reggiano,
Galbani, pakirano,
200 g, ZOP



Način priprave in še več izvrstnih receptov najdete na:

www.

M SOESKA .TV





**RIŽOTA S PANTELLERIA
KAPRAMI, PARMEZANOM,
LIMONINIM SOKOM IN
LUPINO TER BURRATO**



**OKUSI PO
ITALIJANSKO**



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY



Mercator

RIŽOTA S PANTELLERIA KAPRAMI, PARMEZANOM, LIMONINIM SOKOM IN LUPINO TER BURRATO

Sestavine za 4 osebe

20 g oljčnega olja
20 g masla
20 g šalotke
200 g carnaroli riža
100 g belega vina
450 g jušne osnove
30 g parmezana
50 g hladnega masla
20 g sesekljanih kaper
15 g limoninega soka
sol, poper, naribana
limonina lupina
125 g burrate

Priprava

Na olju in maslu prepražimo sesekljano šalotko, dodamo riž in vse skupaj počasi glaziramo 10 minut.

Zalijemo z vinom in pokuhamo. Solimo in popramo ter počasi prilivamo vrelo osnovo.

Kuhamo približno 12 minut. Dodamo nariban parmezan, sesekljane kape, limonin sok, hladno maslo in naribano limonino lupino.

Rižoto serviramo na krožnik in na vrh dodamo natrgano burrato.

Tako je jed pripravljena.



Oljčno olje
Monini,
0,75 L



Riž Carnaroli,
Riso Scotti,
1 kg



Belo vino
Pinot Grigio
Cielo, 0,75 L



Sveži sir
burrata
classica
Gioia Bella,
200 g

Način priprave in še več izvrstnih receptov najdete na:

