

 **Tognana**
la tua idea di casa

Country Chic

Il diamante della cucina.



Ricettario

PENTOLA PER LA PASTA MULTIFUNZIONE / MULTI-FUNCTION PASTA COOKER

 Tognana

Ricettario

PASTAIOLA - PASTA COOKER - NUDELTOPF - CASSEROLE À PÂTES - POSUDA ZA KUHANJE TJESTENINE

5 I trucchi per una cottura perfetta

Tricks for perfect cooking

Die Tricks für perfekte Bissfestigkeit

Trucs et astuces pour une cuisson parfaite

Trikovi za savršeno kuhanje

10



Insalata d'orzo con asparagi e gamberi

Barley salad with asparagus and shrimps - Gerstensalat mit Spargel Und Garnelen - Gressins au sésame - Salata od ječma sa šparogama i škampima

12



Tagliolini con bottarga e fiori di zuccina

Tagliolini with bottarga and zucchini flowers - Tagliolini mit Bottarga und Zucchiniblüten - Tagliolini avec poutargue et fleurs de courgettes - Rezanci s bottargom i cvijetom tikvice

14



Fusilli alla crema di broccoli e arancia

Fusilli with broccoli and orange cream - Fusilli mit Broccoli-Orangen-Creme - Fusilli à la crème de brocolis et orange - Fusilli s kremom od brokula i naranče

16



Insalata di farro con fave, olive e primosale

Spelt salad with broad beans, olives and primosale cheese - Dinkelsalat mit Bohnen, Oliven und dem Käse Primosale - Salade d'épeautre aux fèves, olives et primosale - Salata od pravog pira s bobom, maslinama i mladim sirom



I trucchi per una cottura perfetta

Il segreto per preparare una buona pasta non risiede soltanto nella scelta delle materie prime, nell'impasto e nella tecnologia, ma anche nel rispetto di alcune semplici regole di cottura.

- utilizzate almeno 1 litro d'acqua per ogni 100 g di pasta. Inoltre, scegliete sempre una pentola piuttosto grande e alta: in questo modo la temperatura dell'acqua si manterrà costante e si eviterà la formazione di colla, derivata dall'amido;
- salate l'acqua solo al raggiungimento del pieno bollore (mai prima); utilizzate 10 g, di sale, pari a 1 cucchiaino, per ogni litro di acqua;
- buttate la pasta solo quando l'acqua ha ripreso a bollire. Poiché la pasta provoca un abbassamento della temperatura dell'acqua, si consiglia di alzare la fiamma per mantenere il bollore;
- se volete dare più sapore alla vostra pasta e ottimizzare i tempi di cottura, cuocete in due cestelli separati pasta e verdure;
- la pasta lunga va allargata a ventaglio e non va mai spezzata; i formati di pasta corta vanno tuffati a pioggia, per evitare che si ammassino sul fondo della pentola; la pasta a matassine, infine, va immersa in acqua e subito dipanata con l'aiuto di un forchettono o di un cucchiaino in legno;
- mescolate delicatamente la pasta, di frequente per i primi minuti affinché non si incollino, di tanto in tanto durante il resto della cottura;
- scolate la pasta al dente: ogni formato di pasta ha i suoi tempi di cottura, ma il metodo più sicuro per capire se è pronta resta l'assaggio. Un'altra tecnica consiste nello spezzare la pasta: se al centro c'è ancora del bianco occorre prolungare ancora la cottura;
- è buona abitudine scolare la pasta conservando un po' d'acqua di cottura: in questo modo potrete completare la cottura in padella, creando così una consistenza cremosa ed amalgamare bene gli ingredienti.

Tricks for perfect cooking

The secret to making good pasta isn't just a question of choosing the raw materials, the right mixture or technology, it also depends on following some simple cooking rules.

- use at least 1 liter of water per 100 g of pasta. Furthermore, always choose a pot that is large and high enough in order to keep the water temperature constant and avoid the formation of glue, due to the starch;
- salt the water only when it's at a full boil (never before); use 10 g of salt, equal to 1 teaspoon, per liter of water;
- place the pasta in the cooker only when the water has started boiling again. Since the pasta causes the water temperature to diminish, it is advisable to increase the heat to maintain the boiling;
- if you want to add more flavor to your pasta and optimize the cooking times, cook the pasta and the vegetables in two separate baskets;
- long pasta should be stretched out when placed in the cooker and must never be broken; short pasta sizes should be added a little at a time in order to prevent the pasta from sticking together at the bottom of the pot; finally, once the pasta is immersed in the water it should be immediately stirred using a wooden fork or spoon;
- stir the pasta gently and frequently for the first few minutes, so that it doesn't stick together, and then occasionally as it continues to cook;
- strain the pasta when it is "al dente": each pasta size has its own cooking times, but the best method to know if it is ready remains tasting it. Another technique is to break the pasta: if it is still white in the center it is necessary to continue cooking;
- it is good practice to put aside some cooking water as you strain the pasta: in this way you can complete the cooking in the pan and create a creamy consistency that will help mix the ingredients well.

PASTAIOLA - PASTA COOKER - NUDELTOPF - CASSEROLE À PÂTES - POSUDA ZA KUHANJE TJESTENINE

Die Tricks für perfekte Bissfestigkeit

Das Geheimnis für gute Nudeln liegt nicht nur in der Auswahl der Rohstoffe, des Teigs und der Technologie, sondern hängt auch von der Einhaltung einiger einfacher Zubereitungsregeln ab.

- Verwenden Sie je 100 g Nudeln mindestens 1 Liter Wasser. Darüber hinaus sollten Sie stets einen eher großen sowie hohen Topf verwenden: So bleibt die Wassertemperatur konstant und die Bildung von Klebstoff, der auf die vorhandene Stärke zurückzuführen ist, kann vermieden werden;
- salzen Sie das Wasser erst, sobald es kocht (nie vorher); verwenden Sie 10 g Salz, also einen Löffel Salz, je Liter Wasser;
- geben Sie die Nudeln erst ins Wasser, sobald dieses wieder zu kochen begonnen hat. Da die Wassertemperatur beim Zugeben der Nudeln absinkt, muss also der Herd höher eingeschaltet werden, um die Temperatur aufrecht zu erhalten;
- wenn Sie Ihren Nudeln mehr Geschmack verleihen und die Kochzeit optimieren möchten, sollten Sie Nudeln und Gemüse in zwei unterschiedlichen Körben kochen;
- lange Nudeln werden aufgefächert, jedoch niemals zerkleinert; kurze Nudeln werden in das Wasser geleert, um zu vermeiden, dass sie sich am Boden des Kochtopfs anhäufen; breite Nudeln werden ins Wasser gegeben und sofort unter Zuhilfenahme einer Gabel oder eines Holzkochlöffels entwirrt;
- die Nudeln vorsichtig, jedoch in den ersten Minuten häufig umrühren, damit sie nicht zusammenkleben; auch während der übrigen Kochzeit ab und zu umrühren;
- sobald die Nudeln bissfest sind, werden sie abgegossen: jede Nudelsorte hat ihre eigene Garzeit, aber um sicherzustellen, dass die Nudeln tatsächlich zum Verzehr bereit sind, sollte am besten probiert werden. Eine weitere Technik besteht aus dem Zerkleinern der Nudeln: sind sie in der Mitte noch weiß, müssen sie noch eine Zeit lang gekocht werden;
- es ist empfehlenswert die Nudeln abzugießen und dabei etwas von Kochwasser aufzubewahren: So können Sie die Nudeln in der Pfanne fertiggaren und erhalten eine cremige Konsistenz und die Zutaten werden gut vermischt.

Trucs et astuces pour une cuisson parfaite

Le secret pour préparer de bonnes pâtes n'est pas seulement dans le choix des matières premières, dans la pâte et dans la technologie mais aussi dans le respect de certaines règles de cuisson très simples.

- Utiliser au moins 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes. Il faut aussi toujours choisir une casserole plutôt grande et haute : de cette façon la température de l'eau restera constante et cela évitera la formation de colle due à l'amidon ;
- saler l'eau seulement lorsqu'elle bout (jamais avant) ; utiliser 10 g de sel, 1 cuillère à café pour chaque litre d'eau ;
- Mettre les pâtes seulement quand l'eau reprend l'ébullition. Les pâtes font baisser la température de l'eau, nous conseillons d'augmenter le feu pour maintenir l'ébullition ;
- Pour donner plus de goût aux pâtes et optimiser les temps de cuisson, cuire dans deux paniers séparés les pâtes et les légumes ;
- les pâtes longues doivent être ouvertes en éventail et jamais cassées ; les pâtes courtes doivent être plongées en pluie pour éviter qu'elles se tassent au fond de la casserole ; les nids de pâtes doivent être plongés dans l'eau et immédiatement démantelées avec une fourchette ou une cuillère en bois ;
- Tourner délicatement et fréquemment les pâtes les premières minutes pour éviter qu'elles ne collent pendant la cuisson ;
- Égoutter les pâtes al dente : chaque format de pâtes a ses propres temps de cuisson mais la méthode la plus sûre pour définir la cuisson c'est de goûter. Une autre technique consiste à couper une pâte en deux : si elle est encore blanche au centre elle demande encore à cuire ;
- Réserver toujours un peu d'eau de cuisson, cela permet de compléter la cuisson à la poêle, créer une consistance crémeuse et de bien mélanger les ingrédients

Trikovi za savršeno kuhanje

Tajna za pripremu dobre tjestenine nije samo u izboru sirovina, u tijestu i tehnologiji, već i u poštivanju nekim jednostavnih pravila kuhanja.

- koristite najmanje 1 litru vode po 100 g tijesta. Osim toga, uvijek odaberite veliku i razmjerno visoku posudu: na taj način će temperatura vode ostati stalna i sprječava se nastanak ljepila, koja nastaje od škroba;
- posolite vodu samo kada dostigne potpuno vrenje (nikada prije); koristite 10 g soli, jednako 1 žličicu, po litri vode;
- stavite tijesto samo kada voda ponovo prokuha. Budući da tijesto uzrokuje snižavanje temperature vode, poželjno je podići plamen kako bi se održalo vrenje;
- ko želite dati više okusa svojoj tjestenini i optimizirati vremena kuhanja, kuhajte u dvije odvojene košarice tjesteninu i povrće;
- Duga tjestenina se širi u lepezu i ne smije se nikada lomiti; kratka tjestenina treba spuštati u vodu u obliku kiše, kako bi se spriječile potonuće i taloženje na dno posude; konačno, tjestenina se mora uroniti u vodu i odmah rastaviti pomoću velike vilice ili drvene žlice;
- nježno miješajte tijesto, često tijekom prvih nekoliko minuta, tako da se ne zalijepi, a povremeno tijekom ostatka kuhanja;
- ocijedite tjesteninu kuhanu “al dente”: svaka veličina tijesta ima svoje vrijeme kuhanja, ali najsigurnija metoda za razumijevanje je li spremna ostaje proba. Druga tehnika je razbijanje tijesta: ako je još bijela u sredini potrebno je produžiti kuhanje;
- dobra je navika ocijediti tjesteninu uz zadržavanje malo vode kuhanja: na taj način možete dovršiti kuhanje u tavi, stvarajući kremastu konzistenciju i uz dobro miješanje sastojaka.

Insalata d'orzo con asparagi e gamberi



x4

40 min.

40 min.



INGREDIENTI

400 g d'orzo perlato
800 g d'asparagi
1 zuccina
400 g di gamberi
1 pomodoro ramato
150 g di maionese
1 limone
prezzemolo
olio d'oliva extravergine
sale e pepe

Versate l'orzo in un cestello della pastaioia e sciacquatelo sotto acqua fredda. Portate a ebollizione l'acqua salata. Nel frattempo mondate e tagliate a pezzettini gli asparagi, facendo attenzione a tenere separato il gambo dalla punta. Tagliate a cubetti il pomodoro e conditelo con il prezzemolo tritato, olio e sale. Immergete nel secondo cestello della pastaioia la zuccina tagliata a cubetti e i gambi degli asparagi; trascorsi 2 minuti, aggiungete anche le punte. Fate cuocere per altri 2 minuti, scolando le verdure e raffreddandole sotto acqua fredda corrente. Immergete il cestello con l'orzo in acqua bollente e fate cuocere per 20 minuti. Intanto sguusciate i gamberi e, fateli cuocere in un cestello per 1 minuto nella stessa acqua di cottura del cereale, quindi scolateli. Ultimato il tempo di cottura, scolate anche l'orzo facendolo raffreddare sotto acqua corrente e asciugandolo con carta assorbente da cucina. Rendete fluida la maionese con poca acqua e succo di limone. Versate l'orzo in un'insalatiera capiente, aggiungete tutte le verdure e condite con olio, sale e pepe.

Impiattate l'orzo e le verdure completando con un cucchiaino di maionese versato a filo e adagiandovi sopra i gamberi bolliti.

INGREDIENTS

400 g of pearl barley
800 g of asparagus
1 zucchini
400 g of shrimps
1 tomato

150 g of mayonnaise
1 lemon
parsley
extra virgin olive oil
salt and pepper

ZUTATEN

400 g Perlgerste
800 g Spargel
1 Zucchini
400 g Garnelen
1 Strauchtomate

150 g Mayonnaise
1 Zitrone
Petersilie
Natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer

INGRÉDIENTS

400 g d'orge perlé
800 g d'asperges
1 courgette
400 g de crevettes
1 tomate en grappe

150 g de mayonnaise
1 citron
Persil
Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre

SASTOJCI

400 g ječma
800 g šparoga
1 tikvica
400 g škampii
1 rajčica

150 g majoneze
1 limun
peršin
ekstra djevičansko maslinovo
ulje
sol i papar

Place the barley into the pasta cooker's basket and rinse it under cold water. Bring the salty water to a boil. In the meantime, dice the asparagus into small pieces, making sure to keep the stem separated from the tip. Dice the tomato and season with chopped parsley, oil and salt. Place the diced zucchini and the asparagus stems into the pasta cooker's second basket; after 2 minutes, add the asparagus tips. Cook for another 2 minutes, strain the vegetables and cook them under cold running water. Immerse the basket with the barley in boiling water and cook for 20 minutes. Meanwhile peel the shrimp and cook them in a basket for 1 minute in the same cooking water used for the cereal, then strain. Once the cooking time has elapsed, strain the barley as well and cool it under running water and dry it with kitchen absorbing paper. Make the mayonnaise more fluid by adding a bit of water and lemon juice. Place the barley into a large salad bowl, add all the vegetables and season with oil, salt and pepper. Place the barley and the vegetables in a large dish and complete by adding the mayonnaise in strips with a spoon and the boiled shrimps on top.

Die Gerste in einen Korb des Nudeltopfs geben und unter kaltem Wasser abspülen. Das gesalzene Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Spargel putzen und zerkleinern. Dabei unbedingt darauf achten, dass Stängel und Spitzen nicht miteinander in Berührung kommen. Die Tomate würfelig schneiden und mit gehackter Petersilie, Öl und Salz abschmecken. Die in Würfel geschnittene Zucchini und die Spargelstängel mit dem zweiten Korb in den Nudeltopf geben und kochen; nach ca. zwei Minuten auch die Spitzen hinzufügen. Weitere zwei Minuten kochen lassen, das Gemüse abgießen und unter kaltem Fließwasser abschrecken. Den Korb mit der Gerste in das kochende Wasser geben und 20 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Garnelen von der Schale befreien und in einem Korb eine Minute lang im selben Wasser, das auch für das Getreide verwendet wird, kochen. Anschließend werden die Garnelen abgesehen. Nach dem Ende der Kochzeit auch die Gerste abgießen und unter kaltem Fließwasser abschrecken. Danach wird die Gerste mit Küchenpapier abgetrocknet. Die Mayonnaise mit etwas Wasser und Zitronensaft flüssiger machen. Die Gerste in eine große Salatschüssel geben, das gesamte Gemüse hinzufügen und mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gerste mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten, mit einem Hauch Mayonnaise versehen und die gekochten Garnelen darauflegen.

Verser l'orge dans un panier de la casserole et rincer à l'eau froide. Porter à ébullition l'eau salée. Pendant ce temps éplucher et couper en morceaux les asperges en divisant la queue de la pointe. Couper en dés la tomate et l'assaisonner avec le persil haché, l'huile et le sel. Plonger dans le deuxième panier de la casserole les dés de courgette et les queues d'asperges ; attendre 2 minutes et ajouter aussi les pointes. Faire cuire pendant 2 autres minutes, égoutter les légumes en les passant sous l'eau froide. Plonger le panier avec l'orge dans l'eau bouillante et faire cuire 20 minutes. Pendant ce temps, décortiquer les crevettes et les faire cuire dans un panier pendant 1 minute dans la même eau de cuisson que les céréales, puis les égoutter. Le temps de cuisson terminé, égoutter et refroidir l'orge en le passant sous l'eau courante et sécher avec du papier essuie-tout. Rendre la mayonnaise plus liquide avec un peu d'eau et du jus de citron. Verser l'orge dans un grand saladier, ajouter tous les légumes et assaisonner à l'huile, sel et poivre. Servir l'orge et les légumes en ajoutant un filet de mayonnaise et poser dessus les crevettes cuites.

Satvite ječam u košaricu posude za tjesteninu i isperite ga pod hladnom vodom. Dovedite slanu vodu do vrenja. U međuvremenu, očistite i izrežite šparoge na male komadiće, pazeci pritom da odvojite držak od vrha. Izrežite rajčice na kocke i začinite sjeckanim peršinom, uljem i soli. Satvite u drugu košaricu posude za tjesteninu tikvice izrezane na kockice i drške šparoge; nakon 2 minute dodajte i vrhove šparoge. Kuhajte još 2 minute, ocijedite povrće i ohladite pod hladnom vodom. Uronite košaricu s ječmom u kipuću vodu i kuhajte 20 minuta. U međuvremenu očistite škampe i kuhajte ih u košarici 1 minutu u istoj vodi u kojoj kuhate i ječam, a zatim ih ocijedite. Po isteku vremena kuhanja, ocijedite ječam i ohladite ga pod tekućom vodom i osušite kuhinjskim upijajućim papirom. Pripremite majonezu s malo vode i sokom od limuna. Stavite ječam u veliku posudu za salatu, dodajte svo povrće i začinite uljem, solju i paprom. Servirajte ječam i povrće, upotpunjavajući sa žlicom majoneze raspoređene po tanjuru i preko nje položite kuhane škampe.

Tagliolini

con bottarga e fiori di zuccina



x4



20 min.



20 min.



INGREDIENTI

400 g di tagliolini all'uovo
40 g di bottarga di tonno
8 fiori di zuccina
200 g di fagiolini
4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
5 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
1 scalogno grande
1 cucchiaino di prezzemolo
sale

Pulite i fagiolini e lessateli in acqua bollente salata nel cestello della pastaiola per circa 6 minuti. Scolateli e tagliateli a tocchetti. Mondate delicatamente i fiori di zuccina e tagliateli a listarelle. Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere dolcemente con 2 cucchiaini d'olio; unite i fagiolini, i fiori di zuccina e un pizzico di sale.

Cuocete i tagliolini nella stessa acqua di cottura dei fagiolini, scolateli al dente e versateli in padella insieme al condimento con 1/2 bicchiere d'acqua di cottura.

Saltate la pasta per alcuni minuti, aggiungendo il prezzemolo tritato, il parmigiano grattugiato e, per ultima, la bottarga grattugiata. Spadellate ancora per 1 minuto e servite con un filo d'olio a crudo.

PASTAIOLA - PASTA COOKER - NUDELTOPF - CASSEROLE À PÂTES - POSUDA ZA KUHANJE TJESTENINE

INGREDIENTS

400 g of egg tagliolini
40 g of tuna bottarga
8 zucchini flowers
200 g of green beans

4 spoons of Parmesan cheese
5 spoons of extra virgin olive oil
1 large shallot
1 spoon of parsley
salt

Clean the green beans and cook them in boiling salted water in the pasta cooker basket for about 6 minutes. Strain them and cut them into small pieces. Gently clean the zucchini flowers and cut them into strips. Chop the shallot and fry gently in a pan with 2 tablespoons of oil; add the green beans, the zucchini flowers and a pinch of salt. Cook the tagliolini in the same water used to cook the green beans, strain when "al dente" and place them in the pan along with the condiment and 1/2 glass of the cooking water. Toss the pasta for a few minutes, adding the chopped parsley, the grated parmesan cheese and, lastly, the grated bottarga. Toss and mix again for 1 minute and serve with a drizzle of fresh olive oil on top.

ZUTATEN

400 g Tagliolini mit Ei
40 g Thunfischrogen
8 Zucchini Blüten
200 g Bohnen

4 Esslöffel Parmigiano Reggiano
5 Esslöffel Natives Olivenöl extra
1 große Schalotte
1 Esslöffel Petersilie
Salz

Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser im Korb des Nudeltopfs ca. 6 Minuten kochen. Abgießen und in Stücke schneiden. Die Zucchini Blüten vorsichtig reinigen und in Streifen schneiden. Die Schalotte zerkleinern und mit 2 Löffel Öl vorsichtig anbraten; die Bohnen, die Zucchini Blüten und eine Prise Salz hinzufügen. Die Tagliolini im selben Wasser wie die Bohnen kochen, sobald sie bissfest gekocht sind abgießen und gemeinsam mit 1/2 Glas des Kochwassers zur Sauce in die Pfanne geben. Die Nudeln einige Minuten durcherhitzen, dabei die gehackte Petersilie, den geriebenen Parmesan und zuletzt den Thunfischrogen hinzufügen. Noch eine Minute lang in der Pfanne lassen und mit einem Hauch kaltem Olivenöl servieren.

INGRÉDIENTS

400 g de tagliolini aux œufs
40 g de poutargue de thon
8 fleurs de courgette
200 g de haricots
4 cuillères de Parmesan Reggiano

5 cuillères à soupe d'huile
d'olive vierge extra
1 grosse échalote
1 cuillère à soupe de persil
sel

Nettoyer les haricots et les blanchir dans l'eau bouillante salée dans le panier de la casserole à pâtes environ 6 minutes. Les égoutter et les couper en dés. Nettoyer délicatement les fleurs de courgette et les couper en lamelles. Hacher l'échalote et la faire revenir délicatement avec 2 cuillères à soupe d'huile ; ajouter les haricots, les fleurs de courgette et une pincée de sel. Cuire les tagliolini dans la même eau de cuisson que les haricots, les égoutter al dente et les ajouter au condiment avec 1/2 verre d'eau de cuisson. Faire sauter les pâtes pendant quelques minutes, ajouter le persil haché et le parmesan râpé et, pour finir, la poutargue râpée. Faire sauter encore 1 minute et servir avec un filet d'huile crue.

SASTOJCI

400 g rezanaca od jaja
40 g tuna bottarga
8 cvijetova tikvice
200 g zelenog graha
4 žlice Parmigiano Reggiano

5 žlice ekstra djevičanskog
maslinovog ulja
1 veliki vlašac
1 žlica peršina
sol

Očistite zelene grah i kuhajte u kipućoj slanoj vodi u košarici posude za kuhanje tjestenine oko 6 minuta. Ocijedite i izrežite na komade. Nježno očistite cvijetove tikvice i izrežite ih na trake. Isjeckajte vlašac i pržite lagano s 2 žlice maslinovog ulja; dodajte zeleni grah, cvjetove tikvice i prstohvate soli. Kuhajte rezance u istoj vodi u kojoj ste kuhali zeleni grah, ocijedite ih skuhane "al dente" i dodajte u tavu zajedno s povrćem i 1/2 čaše vode od kuhanja. Kuhajte tjesteninu još nekoliko minuta, dodajte sjeckani peršin, ribani parmesan i, naposljetku, ribanu bottargu. Kuhajte još oko 1 minut i poslužite s sirovom maslinovim uljem.

Fusilli

alla crema di broccoli e arancia



x4
20 min.
15 min.



INGREDIENTI

350 g di fusilli
300 g di broccoli
70 g di mandorle con la pelle
1 arancia non trattata
1/2 scalogno
olio d'oliva extravergine
sale e pepe

Mettete a bollire nella pastaiola abbondante acqua salata. Quando ha raggiunto il bollore immergete i fusilli in un cestello; trascorsi 5 minuti, immergete nel secondo cestello i broccoli mandati e fate cuocere per 3 minuti.

In una padella fate appassire lo scalogno con l'olio, scolate i broccoli e versateli nella padella, aggiungendo un mestolo di acqua bollente. Frullate il tutto sino a ottenere una crema omogenea. Ricavate dalla buccia dell'arancia delle listarelle sottili. Spremete l'agrume per ricavarne il succo, quindi aggiungetelo alla crema di broccoli e aggiungete di sale.

Scolate la pasta, mantecatela con la salsa e decorate con filetti di scorza d'arancia e le mandorle tritate.

PASTAIOLA - PASTA COOKER - NUDELTOPF - CASSEROLE À PÂTES - POSUDA ZA KUHANJE TJESTENINE

INGREDIENTS

350 g of fusilli
300 g of broccoli
70 g of almonds with skin

1 untreated orange
1/2 shallot
extra virgin olive oil
salt and pepper

Boil abundant salt water in a pasta cooker. When it boils, place the fusilli in the basket; after 5 minutes, immerse the broccoli in the second basket and cook for 3 minutes. Place the shallot in a pan along with the olive oil, strain the broccoli and pour them into the pan, adding a ladleful of boiling water. Blend everything until a homogenous cream is obtained. Slice thin strips from the orange peel. Squeeze the orange to obtain the juice, then add it to the broccoli cream along with the salt. Strain the pasta, then mix it well with the sauce and decorate with the orange peel strips and chopped almonds.

ZUTATEN

350 g Fusilli
300 g Broccoli
70 g ungeschälte Mandeln

1 unbehandelte Orange
1/2 Schalotte
natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer

Im Nudeltopf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser zu kochen beginnt, die Fusilli in einem Korb ins Wasser geben; nach fünf Minuten werden die zerkleinerten Broccoli im den zweiten Korb in das Wasser gegeben und drei Minuten lang gekocht. In einer Pfanne die Schalotte im Öl anschwitzen, die Broccoli abgießen und ebenfalls in die Pfanne geben, dabei einen Schöpflöffel kochendes Wasser hinzufügen. Alles mixen, bis eine homogene Creme entsteht. Aus der Orangenschale schmale Streifen schneiden. Die Orange auspressen und den Saft zur Broccolicreme hinzufügen. Anschließend mit Salz abschmecken. Die Nudeln abgießen, mit der Creme vermengen und mit den Streifen der Orangenschale und den gehackten Mandeln garnieren.

INGRÉDIENTS

350 g de fusilli
300 g de brocolis
70 g d'amandes non émondées

1 orange non traitée
1/2 échalote
Huile d'olive vierge extra
sel et poivre

Faire bouillir de l'eau salée dans la casserole à pâtes. Plonger les fusilli avec le panier dès que l'eau bout ; 5 minutes après, plonger le deuxième panier avec les brocolis coupés et faire cuire 3 minutes. Faire revenir l'échalote avec l'huile dans une poêle, égoutter les brocolis et les verser dans la poêle en ajoutant une louche d'eau bouillante. Mixer le tout pour obtenir une crème homogène. Couper l'écorce d'orange en fines lamelles. Presser l'agrumes et récupérer le jus puis l'ajouter à la crème de brocolis et rajouter du sel si nécessaire. Égoutter les pâtes, les mélanger avec la sauce et décorer avec les lamelles d'écorce d'orange et les amandes broyées.

SASTOJCI

350 g fusilula
300 g di brkula
70 g badema s kožom

1 naranča
1/2 vlašac
ekstra djevičansko maslinovo ulje
sol i papar

Stavite u posudu za tjesteninu dosta posoljene vode da proključa. Kada voda počne klučati uronite fusulle u jednu košaricu; nakon 5 minuta, uronite brokule u drugu košaricu i kuhajte 3 minute. U tavu stavite ulje omešajte vlašac, stavite ocijedene brokule i dodajte kutlaču kipuće vode. Miješajte sve dok se ne dobije homogena krema. Izrežite koru naranče na tanke trake. Iscijedite naranču, a zatim dodajte sok u kremu od brokula i dodajte sol. Ocijedite tjesteninu, pomiješajte s umakom i ukrasite s konusnim filetima od narančine korice i s mijevenim bademima.

Insalata di farro con fave, olive e primosale



x2



30 min.



25 min.



INGREDIENTI

320 g di farro perlato
450 g di fave sgranate (circa 1 kg con i baccelli)
280 g di formaggio primosale
80 g di olive taggiasche snocciolate sott'olio
7-8 rametti di origano fresco
olio d'oliva extravergine
1 spicchio d'aglio
1 limone
sale e pepe

Sciacquate il farro e fatelo bollire in un cestello della pastaioia per circa 20-25 minuti in abbondante acqua leggermente salata. Nel secondo cestello sbollentate le fave per 5-6 minuti, estraete il cestello e immergetelo in abbondante acqua fredda; scolate nuovamente ed eliminate le pellicine esterne. Una volta ultimata la cottura del farro estraete il cestello, sciacquate il cereale sotto acqua corrente per fermare la cottura, eliminate l'acqua in eccesso e versate in una ciotola. Condite con un filo d'olio per evitare che si incollino. Mescolate in un'insalatiera il farro con le fave decorticate.

Sbucciate e tritate l'aglio e unitelo al resto insieme alle olive taggiasche ben sgocciolate. Tagliate il primosale a cubetti e conditelo con le foglioline di origano, olio, sale, pepe e una spruzzata di succo di limone.

Aggiungete il condimento all'insalatiera. Mescolate e fate insaporire per almeno 15 minuti l'insalata di farro prima di consumarla.

PASTIOLA - PASTA COOKER - NUDELTOPF - CASSEROLE À PÂTES - POSUDA ZA KUHANJE TJESTENINE

INGREDIENTS

320 g of spelt
450 g of broad beans (roughly 1 kg with the pod)
280 g of primosale cheese
80 g of pitted taggiasche olives

in olive oil
7-8 fresh oregano sprigs
extra virgin olive oil
1 clove of garlic
1 lemon
Salt and pepper

Rinse the spelt and boil it in the pasta cooker's basket for about 20-25 minutes in plenty of slightly salted water. Cook the beans for 5-6 minutes in the second basket, remove the basket and place it into plenty of cold water; strain once again and remove the outer skins. Once the spelt is cooked, remove the basket, rinse the cereal under running water to stop the cooking process, remove excess water and pour into a bowl. Season with a drizzle of oil to avoid it from sticking. Stir in a salad bowl along with the peeled beans. Peel and chop the garlic and add it along with the well strained taggiasche olives. Dice the primosale cheese and season it with the oregano leaves, oil, salt, pepper and a splash of lemon juice. Add the seasoning to the salad bowl. Mix and leave to flavor for at least 15 minutes before eating.

ZUTATEN

320 g Perdinkel
450 g Bohnen ohne Hülse (ca. 1 kg mit Hülse)
280 g Primosale-Käse
80 g kernlose Taggiasca-

Oliven in Öl
7-8 Zweige frischer Oregano
Natives Olivenöl extra
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Den Dinkel durchspülen und in einem Korb des Nudeltopfs etwa 20-25 Minuten in reichlich leicht gesalzenem Wasser kochen. Im zweiten Korb die Bohnen fünf bis sechs Minuten lang überbrühen, den Korb herausnehmen und in reichlich kaltes Wasser stellen; die Bohnen abgießen und die äußere Haut entfernen. Nachdem die Kochzeit des Dinkels zu Ende ist, den Korb herausnehmen, das Getreide unter kaltem Fließwasser abschrecken, um ein weiteres Garen zu verhindern, das überschüssige Wasser abgießen und den Dinkel in eine Schüssel geben. Mit einem Hauch Olivenöl übergießen, damit der Dinkel nicht zusammenklebt. In einer Salatschüssel den Dinkel mit den geschälten Bohnen vermengen. Den Knoblauch schälen und hacken und gemeinsam mit den gut abgetropften Taggiasca-Oliven zu den übrigen Zutaten geben. Den Primosale-Käse in Würfel schneiden und mit den Oregano-Blättern, Öl, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Marinade ebenfalls in die Salatschüssel geben. Alles gut vermengen und vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

INGRÉDIENTS

320 g d'épeautre perlé
450 g de fèves décortiquées
(environ 1 kg avec l'écorce)
280 g de fromage primosale
80 g d'olives caillietier

dénoyautées à l'huile
7 à 8 branches d'origan frais
Huile d'olive vierge extra
1 gousse d'ail
1 citron
Sel et poivre

Rincer l'épeautre et le faire bouillir dans un panier de la casserole à pâtes pendant environ 20 à 25 minutes dans beaucoup d'eau légèrement salée. Dans le deuxième panier, ébouillanter es fèves pendant 5 à 6 minutes et le plonger ensuite dans l'eau froide ; égoutter et retirer la peau. Après avoir cuit l'épeautre, retirer le panier , rincer les céréales sous l'eau courante pour arrêter la cuisson, enlever l'excès d'eau et verser dans un récipient. Assaisonner avec un filet d'huile pour éviter qu'il ne colle. Mélanger l'épeautre et les fèves décortiquées dans un saladier. Nettoyer et hacher l'ail et le mélanger au reste avec les olives caillietier bien égouttées. Couper le primosale en dés, l'assaisonner avec l'origan, huile, sel poivre et une goutte de jus de citron. Ajouter l'assaisonnement dans le saladier Mélanger et laisser reposer au moins 15 minutes la salade d'épeautre avant de la consommer.

SASTOJCI

320 g pravog pira
450 g očišćenog bobā (oko 1 kg s mahuna)
280 g mladog sira
80 g maslina bez košice, pod uljem
7-8 grančica svježeg origana

ekstra devičansko maslinovo ulje
1 češanj češnjaka
1 limun
sol i papar

Ispirite pravi pir i kuhajte u košarici posude za tjesteninu oko 20-25 minuta u obilnoj, blago posoljenoj vodi. U drugoj košarici kuhajte bob 5-6 minuta, izvadite košaricu i umočite u puno hladne vode; ponovo ocijedite i uklonite vanjske kožice. Po završetku kuhanja prvog pira, uklonite košaricu, ispirite žitarice pod tekućom vodom da biste zaustavili kuhanje, uklonite višak vode i ulijte u zdjelu. Začinite s malo maslinovog ulja kako bi se sprječilo ljepljenje. Izmiješati u posudi za salatu pir s oguljenim bobom. Ogulite i nasjeckajte češnjak i dodajte ga u ostatak, zajedno s ocijedenim maslinama. Izrežite mladi sir na kocke i začinite s lišćem origana, uljem, solju, paprom i malo soka od limuna. Dodajte u posudu za salatu. Promiješati i ostavite da stoji 15 minuta prije posluživanja.



Scopri la collezione completa COUNTRY CHIC

Discover the complete COUNTRY CHIC collection

Descubra la colección completa COUNTRY CHIC

Découvrez la collection complète COUNTRY CHIC

Schauen Sie sich die komplette Sammlung COUNTRY CHIC

Otkrijte kompletnu COUNTRY CHIC kolekciju

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

 Tognana