

[www.millesapori.pl](http://www.millesapori.pl)

# WIOSENNE *inspiracje* cz.2

**IF&B**  
FOODSERVICE  
MILLE SAPORI  
POLAND





# SPAGHETTI CARBONARA

## z Pecorino Romano

- 100g Spaghetti quadrati La Molisana
- 40g Guanciale z pieprzem Ibis
- 20g sera Pecorino Romano
- 2ml oliwy z oliwek extravergine Levante
- 4g świeżo mielonego pieprzu Italdroghe
- 40ml żółtek w płynie Eurovo

1. Rozpoczynamy od pokrojenia Guanciale w cienkie, podłużne paski. Następnie na rozgrzanej patelni z niewielką ilością oliwy smażymy Guanciale do momentu, aż stanie się chrupiące, uważając, aby nie doprowadzić do przypalenia.

2. W międzyczasie gotujemy wodę na spaghetti, dodając do niej szczyptę soli. Do osobnego naczynia wlewamy jajko, dodajemy starty ser Pecorino Romano oraz świeżo mielony pieprz. Mieszamy składniki, aż do uzyskania jednolitej, gęstej masy.

3. Ugotowane Spaghetti al dente przekładamy delikatnie do podsmażonego Guanciale mieszając tak, aby tłuszcz równomiernie się rozprowadził.

4. Patelnię ściągamy z ognia, dodajemy przygotowaną wcześniej masę jajeczną, dokładnie mieszając. Dla uzyskania kremowej konsystencji sosu, dodajemy odrobinę wody z gotowania Spaghetti.

5. Na koniec, przy pomocy widelca i chochelki, układamy makaron na talerzu, najlepiej głębokim. Danie posypujemy obficie serem Pecorino Romano i świeżo mielonym pieprzem. Serwujemy.



*Sommelier poleca!*

Carbonara to klasyk włoskiej kuchni w najlepszym wydaniu! Podkreć smak dania kieliszkiem niezwykle otulającego, harmonijnego wina z północnych Włoch - Dallis Rosso od Endrizzi.

# TAGLIATELLE NERO DI SEPPIA

## z tuńczykiem

- 100g Tagliatelle al nero di seppia Canuti
- 80g tuńczyka Porticello
- 30g oliwek Riviera Delizia 2000
- 8 ml oliwy z oliwek extravergine Levante
- 25g pomidorków żółtych i czerwonych Carbone
- 1 ząbek czosnku

1. Zaczynamy od obrania czosnku, a następnie wstawiamy wodę na makaron, dodając do niej szczyptę soli.

2. Na dobrze rozgrzaną patelnię wlewamy odrobinę oliwy i lekko podsmażamy czosnek, aby uwolnić jego aromat. Następnie dodajemy pomidorki Carbone oraz oliwki Riviera. Całość delikatnie smażymy, dbając o to, aby składniki zachowały swoją świeżość.

3. Po kilku minutach dodajemy tuńczyka, wszystko mieszamy i ściągamy patelnię z ognia.

4. Makaron gotujemy al dente, a następnie przekładamy go na patelnię. Dodajemy odrobinę wody, w której gotował się makaron, co pomoże lepiej połączyć składniki. Delikatnie mieszając, łączymy makaron z sosem.

5. Podane na talerzu danie, polewamy powstałym sosem. Na koniec dekorujemy świeżą bazylią i skrapiamy niewielką ilością oliwy, co doda daniu wyjątkowego aromatu i pięknego, apetycznego wyglądu. **Wskazówka Chefa Nestora:** do podsmażenia czosnku użyj oleju z oliwek Riviera, która bardziej podkreśli smak dania.



*Sommelier poleca!*

Do tego jakże lekkiego i pełnego morskimi smaku dania na bazie ryb polecamy doskonale zbalansowane białe, wytrawne wino prosto z Sardynii - Vermentino di Gallura DOCG.





# DELIZIE

## ZE SZPARAGAMI I MIGDAŁAMI

*z sezonowymi warzywami*

- 140g Delizie nadziewane szparagami i migdałami Canuti
- ¼ cebuli
- 20g świeżych szparagów
- 5g Pecorino Romano
- 8g migdałów Mister Nut
- 15g pomidorków koktajlowych
- 8ml oliwy z oliwek extravergine Levante

1. Cebulę obierz i drobno posiekaj. Szparagi umyj, odetnij zdrewniałe końce i pokrój na mniejsze kawałki.
2. Migdały posiekaj na drobniejsze kawałki, a następnie delikatnie upraż na suchej patelni, aż do uzyskania złotego koloru. Odstaw na bok.
3. W dużym garnku zagotuj wodę, lekko ją posól. W międzyczasie pomidorki koktajlowe umyj i przekrój na pół.
5. Włóż Delizie Canuti do wrzącej wody i gotuj zgodnie z instrukcją widoczną na opakowaniu, aż będzie al dente.
6. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek extravergine Levante. Dodaj posiekaną cebulę i szparagi, smaż na średnim ogniu do miękkości. Następnie dodaj pomidorki koktajlowe i smaż wszystko razem przez kilka minut, pod koniec dodaj migdały. Ugotowany makaron odsącz z wody i dodaj do patelni z warzywami. Delikatnie wymieszaj, aby składniki się połączyły.
7. Posyp całość startym Pecorino Romano i płatkami migdałów.



*Sommelier poleca!*

Pozwól, aby wiosna zagościła na twoim stole! Lekkie dania makaronowe ze świeżymi, sezonowymi warzywami w towarzystwie kieliszka Dalis Bianco od Endrizzi to sprawdzony sposób na udane popołudnie! To lekkie, białe wino wprost emanuje zapachami wiosny!

# JAGNIĘCINA

## Z GRILLA

*z friarielli i pomidorzkami*

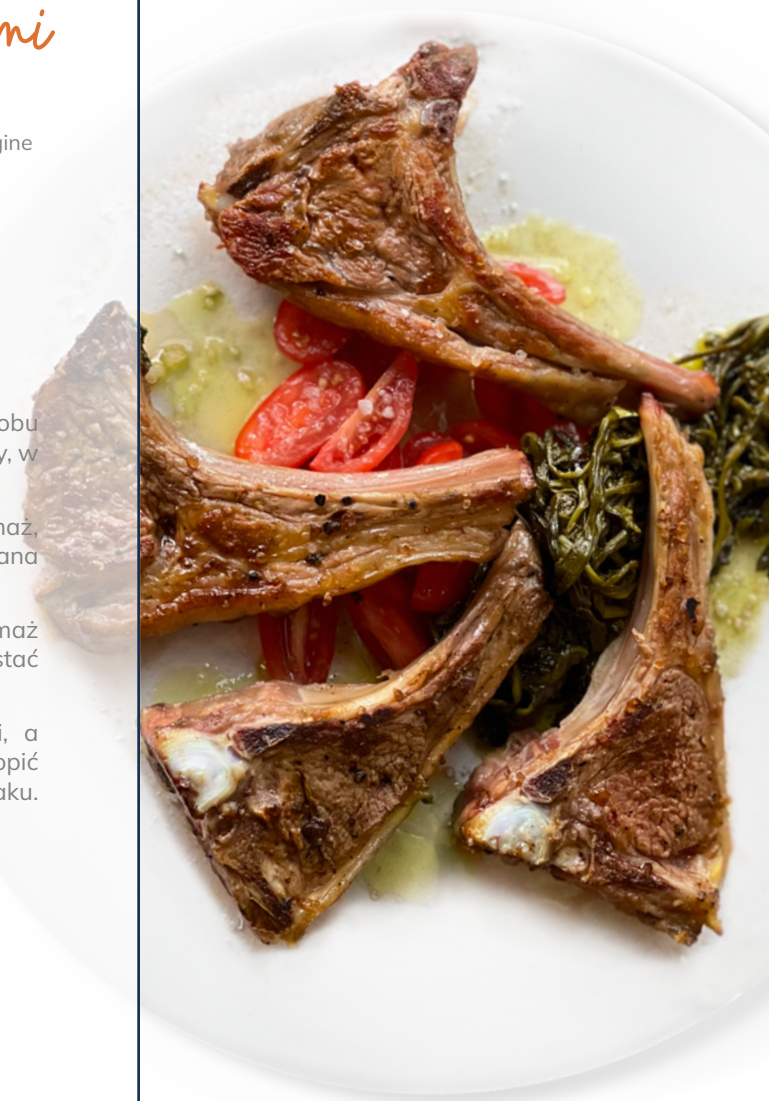
- 4 szt. comber jagnięcy Schoonderwoerd
- 60g friarielli alla napoletana Delizia 2000
- 15g pomidorków koktajlowych
- 8 ml oliwy z oliwek extravergine Levante
- 1 ząbek czosnku

1. Comber jagnięcy umyj i osusz papierowym ręcznikiem.
2. Rozgrzej grill i umieść na nim kawałki jagnięciny. Grilluj z obu stron na złoty-brązowy kolor przez ok. 3-4 minuty z każdej strony, w zależności od preferowanego stopnia wysmażenia.
3. Na patelni rozgrzej oliwę. Dodaj lekko zgnieciony czosnek i smaż, aż zaczną złocić się na brzegach. Dodaj Friarielli alla napoletana podsmażając delikatnie.
4. Po 3 minutach dodaj pokrojone pomidorki koktajlowe, podsmaż mieszając. **Wskazówka Chefa Nestora:** Friarielli powinny stać się miękkie, ale wciąż zachować lekko chrupiącą teksturę.
5. Na talerzu rozłóż przygotowane Friarielli z pomidorzkami, a następnie ułóż grillowaną jagnięcinę. Możesz dodatkowo skropić całość odrobiną oliwy z oliwek extravergine dla wzmocnienia smaku.



*Sommelier poleca!*

Najwyższej jakości danie wymaga kieliszka najwyższej jakości wina! Toskańskie wino Monteccucco Rosso DOC Riserva od Tenuta L'Impostino będzie idealnym wyborem. Daj się zaprosić na ucztę w prawdziwym, włoskim stylu.





# TIRAMISÚ

## RIVISITATO

*bez dodatku kawy*

- 200g ciasteczka Savoiardi
- 500g Mascarpone
- 100g cukru
- 50g czekolady lub kakao
- 5 jajek

1. Białka ubij na sztywną pianę. Oddzielnie ubij żółtka z cukrem do uzyskania puszystej masy. Możesz użyć do tego miksera.

2. Do ubitych żółtek dodaj Mascarpone, mieszając od dołu do góry, aby masa zachowała swoją puszystość.

3. Savoiardi zamocz w kawie rozcieńczonej wodą dla klasycznej wersji lub pokrusz je na drobne kawałki, jeśli preferujesz inną teksturę. Możesz również dodać pokruszone ciasteczka amaretti dla wzbogacenia smaku.

4. Na dnie kieliszka lub innego naczynia jednoporcjowego ułóż warstwę namoczonych lub pokruszonych ciasteczek. Następnie zalej je przygotowanym kremem z Mascarpone. Schłódź deser w lodówce przez kilka godzin, aby składniki dobrze się połączyły, a całość stężała.

5. Tuż przed podaniem posyp wierzch deseru kakao lub skruszoną czekoladą dla dodatkowej dekoracji i smaku. Ciesz się delikatnym i kremowym smakiem tego klasycznego włoskiego deseru, który z pewnością zachwyci wszystkich miłośników słodkości. Smacznego!

**Wskazówka Chefa Nestora:** chef przygotował swój autorski przepis Tiramisú bez dodatku kawy.



*Sommelier poleca!*

Słodka, niebanalna propozycja na ciepłe, wiosenne dni. Wypróbuj niepodważalny klasyk włoskich deserów z sycylijskim, deserowym winem Zibibbo IGP a przekonasz się, że chwila może stać się jeszcze słodsza!

# LODY

## WŁOSKIE

*z włoskim likierem*

Odkryj magię włoskich lodów Casa del Gelato w połączeniu z wyjątkowymi likierami od Maurizio Russo. Pozwól sobie na chwilę luksusu i zanurz się w bogactwie smaków, które zapewnią Ci nasze starannie dobrane połączenia. Każda porcja lodów Casa del Gelato, podana z delikatnym akcentem likierów to nie tylko deser, to kulinarna symfonia, która zachwyci Twoje zmysły. Wybierz swój ulubiony smak i pozwól, by likiery Russo podkreśliły jego głębię, tworząc niezapomniane doznania smakowe. Zapraszamy do rozkoszowania się każdą łyżeczką tego wyjątkowego deseru.

**SPRÓBUJ Z DODATKIEM:**



*z Amaretti*



*z bitą śmietaną*



*Sommelier poleca!*

Prawdziwa uczta dla miłośników słodkich doznań! Likier od Maurizio Russo doskonale sprawdzą się solo, ale również w słodkich duetach. Śmiało łącz je z lodami, ciastami i deserami owocowymi! Wypróbuj wszystkie 3 smaki: pistację, cytrynę i melona.

