

Emanuele



tescoma®

en **“A truly excellent set for making genuine Italian pasta,”** says Emanuele Ridi about the EMANUELE set, in the development of which he participated personally. Why? Because it has everything it takes to make genuine Italian pasta in the traditional way:

A unique pan with a raised rim and rounded bottom for easily “tossing” and mixing pasta.

A special two-piece pot for easily preparing and straining pasta.

Multi-purpose cook's tweezers for turning, mixing and serving pasta.

A large ladle for adding liquids and serving pasta.

Plus 7 original recipes prepared by Emanuele Ridi himself.

Useful hint: The pasta pan is ideal for mixing two servings of pasta. If you make pasta for more than two people, take just the amount of the prepared mixture (sauce) required, toss with the pasta and serve immediately.

cs **„Opravdu vynikající souprava pro přípravu pravých italských těstovin,”** říká Emanuele Ridi o sadě EMANUELE, na jejímž vývoji se osobně podílel. Proč? Protože obsahuje vše, co je potřebné pro tradiční přípravu pravých italských těstovin:

Jedinečnou pánev se zvýšeným okrajem a zaobleným dnem pro snadné „prohazování“ a promíchávání těstovin.

Speciální dvoudílný hrnec pro snadnou přípravu a cezení těstovin.

Univerzální kuchařskou pinzetu pro obracení, míchání a servírování těstovin.

Velkou naběračku pro podlévání a servírování těstovin.

A k tomu 7 původních receptů připravených osobně Emanueleem Ridi.

Dobrý tip: Pánev na těstoviny je ideální pro promíchávání 2 porcí těstovin. Pokud budete připravovat těstoviny pro více osob, rozdělte si připravený základ (omáčku) a s těstovinami jej promíchejte postupně, promíchané těstoviny ihned servírujte.



Recommended by
Emanuele Ridi
doporučuje



de „**Wirklich hervorragendes Set für die Zubereitung von echten italienischen Nudeln,**“ sagt Emanuele Ridi über das Set EMANUELE, an dessen Entwicklung er persönlich beteiligt ist. Warum? Da es alles beinhaltet, was für die traditionelle Zubereitung von echten italienischen Nudeln erforderlich ist:

Unikale Bratpfanne mit erhöhtem Rand und abgerundetem Boden.

zum leichten Schütteln und Umrühren von Nudeln.

Spezieller zweiteiliger Topf für leichte Zubereitung von Nudeln.

Universelle Kochpinzette zum Wenden, Rühren und Servieren von Nudeln.

Großer Schöpflöffel zum Begießen und Servieren von Nudeln.

Und darüber hinaus 7 Original-Kochrezepte, die Emanuele Ridi persönlich zubereitet hat.

Guter Tipp: Die Bratpfanne für Teigwaren ist zum Vermischen von 2 Portionen Nudeln ideal. Bei der Zubereitung von mehreren Portionen ist die Soße zu verteilen und mit den Nudeln portionsweise zu vermischen, dann die Nudeln mit Soße sofort servieren.

fr « **Un set vraiment excellent pour la préparation de vraies pâtes italiennes,** » dit Emanuele Ridi à propos du set EMANUELE, pour lequel il a personnellement participé au développement. Pourquoi ? Parce qu'il contient tout le nécessaire pour la préparation traditionnelle des vraies pâtes italiennes :

Une poêle unique avec bord surélevé et fond arrondi pour mélanger et « secouer » facilement les pâtes.

Une casserole spéciale en deux pièces pour préparer et égoutter aisément les pâtes.

Une pince de cuisine universelle pour retourner, mélanger et servir les pâtes.

Une grande louche pour arroser et servir les pâtes.

Et avec tout cela 7 recettes originales, personnellement préparées par Emanuele Ridi.

Info pratique : La poêle à pâtes est idéale pour mélanger 2 portions de pâtes. Pour préparer les pâtes pour plus de personnes, répartir la préparation de base déjà faite (sauce) et la mélanger progressivement aux pâtes. Servir immédiatement les pâtes mélangées.

it **“Un set ideale per preparare la pasta all’italiana,”** dice Emanuele Ridi circa il set EMANUELE, il quale ha contribuito personalmente allo sviluppo di questo prodotto. Perché? Perché in questo set è incluso tutto ciò che serve per preparare la pasta secondo la tradizione italiana:

Una padella saltapasta con bordo rialzato e fondo bombato per far saltare facilmente la pasta.

Una pastaiola con cestello scolapasta rimovibile e coperchio in vetro.

Una pinza da cucina multiuso per girare, mescolare e servire la pasta.

Un mestolo per aggiungere i liquidi di cottura, impiattare e servire la pasta.

Più 7 originali ricette preparate appositamente da Emanuele Ridi.

Consigli utili: la padella saltapasta è ideale per mescolare 2 porzioni di pasta. Se si desidera preparare la pasta per più di due persone, prendere solo la quantità desiderata di salsa, mescolarla con la pasta e servirla immediatamente.

es **“Un juego realmente excelente para preparar la genuina pasta italiana,”** dice Emanuele Ridi sobre el juego EMANUELE, en el desarrollo del cuál él participó personalmente. Por qué? Porque tiene todo lo que se necesita para preparar la genuina pasta italiana de manera tradicional:

Una sartén única con un borde elevado y fondo redondo para “saltear” y mezclar la pasta fácilmente.

Una olla especial de dos piezas para preparar y escurrir la pasta fácilmente.

Pinzas de cocina multiusos para dar la vuelta, mezclar y servir la pasta.

Un cazo grande para añadir líquidos y servir la pasta.

Más 7 recetas originales preparadas por el mismo Emanuele Ridi.

Consejo útil: La sartén para pasta es ideal para mezclar dos raciones de pasta. Si prepara pasta para más de dos personas, coja sólo la cantidad de la salsa requerida, échela sobre la pasta y sirva inmediatamente.

pt **“Um conjunto verdadeiramente excepcional para confeccionar as genuínas massas italianas,”** diz Emanuele Ridi sobre o conjunto EMANUELE, no evento no qual participou pessoalmente. Porquê? Porque tem tudo o que é necessário para confeccionar as genuínas massas italianas de maneira tradicional:

Uma frigideira única com rebordo levantado e fundo arredondado para facilmente “saltar” e mexer a massa.

Uma panela especial com duas peças para facilmente preparar e coar a massa.

Uma pinça de cozinha multiusos para virar, mexer e servir a massa.

Uma concha de sopa grande para acrescentar líquidos e servir a massa.

Mais 7 receitas originais preparadas pelo próprio Emanuele Ridi.

Sugestão útil: A panela para massas é ideal para servir duas pessoas. Se fizer massa para mais que duas pessoas, colocar a quantidade necessária da mistura preparada (molho), misturar com a massa e servir de imediato.

pl **„Naprawdę znakomity komplet do przygotowywania prawdziwego włoskiego makaronu,”** mówi Emanuele Ridi o kolekcji EMANUELE, w której powstawaniu brał osobiście udział. Dlaczego? Ponieważ zawiera wszystko to, co potrzebne jest do przygotowania tradycyjnych, prawdziwych włoskich makaronów:

Wyjątkowa patelnia z wyższym brzegiem i zaokrąglonym dnem ułatwia dokładne mieszanie makaronów.

Specjalny dwuczęściowy garnek ułatwia przygotowanie i cedzenie makaronu.

Uniwersalna penseta kucharska do obracania, mieszania i serwowania makaronu.

Wielka chochla do serwowania i podlewania makaronu.

Do tego 7 przepisów przygotowanych specjalnie przez Emanuela Ridi.

Wskazówka: Patelnia do makaronu jest idealna do mieszania 2 porcji makaronu. Aby przygotować makaron dla większej ilości osób, należy rozdzielić przygotowany sos, a następnie porcjami mieszać go z makaronem. Wymieszany makaron należy od razu podawać.

sk „Skutočne vynikajúca súprava na prípravu pravých talianskych cestovín,“ hovorí Emanuele Ridi o súprave EMANUELE, na ktorej vývoji sa osobne podieľal. Prečo? Pretože obsahuje všetko, čo je potrebné na tradičnú prípravu pravých talianskych cestovín:

Jedinečnú panvicu so zvýšeným okrajom a zaobleným dnom na ľahké „prehadzovanie“ a premiešanie cestovín.

Špeciálny dvojdielny hrniec pre ľahkú prípravu a cedenie cestovín.

Univerzálnu kuchársku pinzeta na obracanie, miešanie a servírovanie cestovín.

Veľkú naberačku na podlievanie a servírovanie cestovín.

A k tomu 7 pôvodných receptov pripravených osobne Emanuelom Ridim.

Dobrý tip: Panvica na cestoviny je ideálna na premiešanie 2 porcií cestovín. Pokiaľ budete pripravovať cestoviny pre viac osôb, rozdeľte si pripravený základ (omáčku) a s cestovinami ho premiešavajte postupne, premiešané cestoviny ihneď servírujte.

ru «Действительно отличный набор для приготовления настоящей итальянской пасты,» говорит Эмануэль Риди о наборе EMANUELE, в разработке которого он принимал личное участие. Почему? Потому что в него входит все необходимое, чтобы приготовить настоящие итальянские традиционные макароны:

Уникальная сковорода с высокими краями и округлым дном для удобного смешивания макарон «подбрасыванием».

Специальная кастрюля из двух частей для легкого приготовления и сцеживания макарон.

Универсальный кухонный пинцет для смешивания и сервировки макарон.

Большая разливная ложка для подливы и сервировки макарон.

A также семь оригинальных рецептов, подготовленных лично Эмануэлем Риди.

Хороший совет: Сковорода для макарон идеально подходит для перемешивания двух порций макарон. Если вы готовите макароны для большего числа людей, разделите подготовленный соус/подливу и смешивайте с макаронами постепенно, смешанные макароны сразу сервируйте.

The set contains: / Souprava obsahuje: / Das Set beinhaltet: / Le set contient : / Il set contiene:
El juego contiene: / O conjunto contém: / Zestaw zawiera: / Súprava obsahuje: / В набор входит:



Spaghetti pot
Hrnc na špagety
Spaghetti-Topf
Casserole à pâtes
Pastaiola
Olla para espaguetis
Panela p/esparguete
Garnek do gotowania spaghetti
Hrnec na špagety
Кастрюля для спагетти



Pasta pan
Pánev na těstoviny
Bratpfanne für Teigwaren
Poêle à pâtes
Padella saltapasta
Sartén para pasta
Frigideira p/massas
Patelnia do makaronów
Panvica na cestoviny
Сковорода для макарон

stainless steel



non-stick





Cook's tweezers
Kuchařská pinzeta
Kochpinzette
Pince de cuisine
Pinza da cucina
Pinzas de cocina
Pinças de cozinha
Peşeta kucharska
Kuchárska pinzeta
Кухонный пинцет



Ladle
Naběračka
Schöpflöffel
Louche
Mestolo
Cazo
Concha
Chochla
Naberačka
Разливочная ложка

stainless steel



Spaghetti pot

Excellent for cooking and easily straining pasta. Made of high-grade stainless steel, with an extra thick sandwich bottom, ergonomic grips and a scale for measuring out pasta. The glass/stainless steel cover with a hole for steam enables perfect control over the cooking process. **Instructions for use:** Pour the required amount of water into the pot with the straining piece inserted, bring to boil and add pasta. At the end of the cooking process, slowly remove the straining piece; water will remain in the pot and the pasta in the straining piece. Suitable for all types of cookers – gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers. **Maintenance:** Clean with normal detergents. Never use aggressive substances, chemicals and sharp objects to clean. Dishwasher safe.

Pasta pan

A unique pan with a raised rim and rounded bottom for easily tossing/mixing pasta or any other meals. With a high-quality non-stick coating to protect against overcooking. **Instructions for use:** Treat the non-stick coating with cooking oil or fat before first use. Cook at low or medium output. Do not overheat empty cookware. Use plastic or wooden utensils or tweezers PRESTO that will not damage the non-stick coating. Avoid sharp objects, knives, etc.; never slice food directly in the pan. Suitable for electric, gas and vitro-ceramic cookers. **Maintenance:** Wash with normal detergents, and avoid aggressive chemical substances, scourers, sand, etc. Allow to cool before washing. Leave to soak if excessively dirty. Dishwasher safe.

Kitchen tweezers

Made of high-grade stainless steel. Dishwasher safe.

Large ladle

Top of the line kitchen ladle suitable for all types of cookware. Excellent particularly for cookware with a non-stick coating as it does not cause damage to the surface. Made of excellent heat-resistant nylon. Resistant to 230 °C. Dishwasher safe.

Hrnc na špagety

Vynikající pro přípravu a snadné cezení těstovin. Vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli, opatřeno extra silným sendvičovým dnem, ergonomickými úchyty a odměřovací stupnicí. Sklon nerezová poklice s otvorem pro páru umožňuje dokonalou kontrolu vaření. **Použití:** Do hrnce s vloženým cedícím dílem dejte potřebné množství vody, přiveďte k varu a přidejte těstoviny. Po ukončení vaření cedící díl pomalu vyjměte, voda zůstane v hrnci, těstoviny v cedícím dílu. Vhodné pro všechny typy sporáků – plynové, elektrické, sklokeramické a indukční. **Údržba:** Čistěte běžnými čistícími prostředky, k čištění nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Vhodné do myčky.

Pánev na těstoviny

Jedinečná pánev se zvýšeným okrajem a zaobleným dnem pro snadné „prohazování“ a promíchávání těstovin i jakýchkoliv jiných pokrmů. Opatřeno kvalitním antiadhezním povlakem proti připalování. **Použití:** Před prvním použitím potřete antiadhezní povlak pokrmovým olejem nebo tukem. Vařte na nízký nebo střední výkon, prázdné nádobí nepřehřívejte. Používejte plastové nářadí, dřevěné nářadí nebo pinzetu PRESTO, které nepoškodí antiadhezní povlak. Nepoužívejte ostré předměty, nože apod., nikdy nekrájejte přímo v pánvi. Vhodné pro elektrické, plynové a sklokeramické sporáky. **Údržba:** Myjte běžnými čistícími prostředky, nepoužívejte agresivní chemické látky, drátěnky, písky apod. Před mytím nechte nádobí vychladnout, v případě silného znečištění odmočit. Vhodné do myčky.

Kuchyňská pinzeta

Vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli, vhodné do myčky.

Naběračka velká

Špičková kuchyňská naběračka vhodná pro všechny druhy nádobí, vynikající zejména pro nádobí s antiadhezním povlakem, jehož povrch nepoškodí. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného nylonu, odolné do 230 °C. Vhodné do myčky.

Spaghetti-Topf

Hervorragend für die Zubereitung und zum leichten Abseihen von Teigwaren. Aus erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt, mit extra starkem Sandwichboden, ergonomisch geformten Griffen und der Messskala versehen. Der Deckel aus Glas und Edelstahl mit Dampfloch ermöglicht eine perfekte Verfolgung des Kochvorgangs. **Gebrauch:** In den Spaghetti-Topf mit Locheinsatz erforderliche Menge Wasser geben, zum Kochen bringen, Teigwaren einlegen. Nach dem Kochen den Locheinsatz langsam herausnehmen, Wasser bleibt im Topf, Teigwaren im Locheinsatz. Für sämtliche Herdarten geeignet – Gas-, Elektro-, glaskeramische sowie Induktionsherde. **Wartung:** Mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Stoffe, Chemikalien, keine scharfen Gegenstände verwenden. Spülmaschinengeeignet.

Bratpfanne für Teigwaren

Einzigartige Bratpfanne mit erhöhtem Rand und abgerundetem Boden zum leichten Schütteln und Umrühren von Teigwaren sowie von sämtlichen anderen Gerichten. Mit hochwertiger Antihaf-Beschichtung gegen Anbrennen versehen. **Gebrauch:** Vor dem ersten Gebrauch die Antihaf-Beschichtung mit Speiseöl, bzw. -fett bestreichen. Auf der niedrigen oder mittleren Leistungsstufe kochen, leere Kochgefäße nicht überhitzen. Nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, bzw. die Kochpinzette PRESTO verwenden, die die Antihaf-Beschichtung nicht beschädigen. Keine scharfen Gegenstände, bzw. Messer usw. verwenden, nie direkt in der Bratpfanne schneiden. Für Elektro-, Gas- und glaskeramische Herde geeignet. **Wartung:** Mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Chemikalien, Drahtschwämme, Scheuermittel usw. verwenden. Vor dem Abwaschen das Geschirr abkühlen lassen, im Falle einer starken Verschmutzung einweichen lassen. Spülmaschinengeeignet.

Kochpinzette

Aus erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt, spülmaschinengeeignet.

Schöpflöffel

Spitzen-Schöpflöffel für sämtliche Kochgeschirrarten geeignet, hervorragend vor allem für die Kochgefäße mit Antihaf-Beschichtung, wobei die Oberfläche davon nicht beschädigt wird. Aus erstklassigem hitzebeständigem Nylon hergestellt, bis 230 °C temperaturbeständig. Spülmaschinengeeignet.

Casserole à spaghettis

Excellent pour préparer et égoutter facilement les pâtes. Fabriqué en acier inoxydable de première qualité, muni d'un fond sandwich extra épais, d'anses ergonomiques et d'une graduation. Le couvercle en verre/inox, avec un orifice d'évacuation de la vapeur, permet un contrôle parfait de la cuisson. **Mode d'emploi :** verser dans la casserole, avec la pièce passoire installée, une quantité d'eau suffisante, porter à ébullition et verser les pâtes. Après la fin de cuisson, retirer doucement la passoire ; l'eau reste dans la casserole, les pâtes dans la passoire. Convient à tous les types de cuisinières – à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction. **Entretien :** Laver avec des produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de substances agressives, de produits chimiques et d'objets tranchants. Peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Poêle à pâtes

Une poêle unique avec bord surélevé et fond arrondi pour mélanger et « secouer » facilement les pâtes et d'autres mets. Équipé d'un revêtement antiadhésif qui n'accroche pas. **Mode d'emploi :** Avant la première utilisation, enduire le revêtement antiadhésif avec de l'huile ou de la graisse alimentaire. Cuire à puissance faible ou moyenne, ne pas surchauffer le récipient à vide. Utiliser des ustensiles de cuisine en plastique, en bois ou la pince de cuisine PRESTO, qui n'abîment pas le revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser d'objets tranchants, couteaux, etc., ne jamais couper directement à l'intérieur de la poêle. Convient aux cuisinières électriques, à gaz et vitrocéramiques. **Entretien :** Laver avec des produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de produits chimiques agressifs, paille de fer, crème à récurer, etc. Laisser refroidir le récipient avant le lavage, le faire tremper en cas de fort encrassement. Peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Pince de cuisine

Fabriqué en acier inoxydable de première qualité, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Grande louche

Une excellente louche de cuisine qui convient pour tous les types de vaisselle, et tout particulièrement pour les récipients munis d'un revêtement antiadhésif, dont elle n'abîme pas la surface. Fabriqué en nylon de première qualité résistant à la chaleur jusqu'à 230 °C. Peut être nettoyé au lave-vaisselle.



Pastaiola

Ideale per cuocere e scolare facilmente la pasta. Prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità, provvista di un fondo sandwich extra spesso, manici ergonomici e di una scala misuratrice. Il coperchio in vetro/acciaio inossidabile con un foro per il vapore consente un perfetto controllo del processo di cottura. **Istruzioni per l'uso:** Versare dell'acqua nella pentola con lo scolapasta inserito all'interno di essa, portare l'acqua ad ebollizione ed aggiungere la pasta. Alla fine del processo di cottura, rimuovere lentamente lo scolapasta; l'acqua rimarrà all'interno della pentola e la pasta nello scolapasta. Adatta per essere utilizzata su tutti i tipi di piano cottura – a gas, elettrico, vetroceramica ed induzione. **Manutenzione:** Pulire con normali detergenti. Non utilizzare sostanze aggressive, prodotti chimici o oggetti affilati per la pulizia. Lavabile in lavastoviglie.

Padella saltapasta

Una padella con bordo rialzato e fondo bombato per far saltare e mescolare la pasta ed altri alimenti. Provvista di un rivestimento antiaderente che previene l'attaccamento dei cibi sul fondo. **Istruzioni per l'uso:** Trattare il rivestimento antiaderente con dell'olio o del grasso da cucina prima del primo utilizzo. Cucinare a fiamma medio bassa. Non surriscaldare la padella vuota. Utilizzare utensili da cucina in plastica o in legno oppure la pinza PRESTO che non danneggiano il rivestimento antiaderente. Evitare di utilizzare oggetti affilati, coltelli, ecc.; non tagliare mai gli alimenti direttamente all'interno della padella. **Manutenzione:** Lavare con normali detergenti, ed evitare di utilizzare sostanze chimicamente aggressive, pagliette, detersivi a base di sabbia, ecc. Lasciare raffreddare la padella prima di lavarla. Lasciare in ammollo se eccessivamente sporca. Lavabile in lavastoviglie.

Pinza da cucina

Prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità. Lavabile in lavastoviglie.

Mestolo

Mestolo adatto per essere utilizzato con tutti i tipi di pentole e padelle. Ideale in particolar modo con pentolame antiaderente dato che non ne danneggia il rivestimento. Prodotto in nylon di alta qualità resistente al calore. Resistente fino a 230 °C. Lavabile in lavastoviglie.



Olla para espaguetis

Excelente para cocinar y escurrir pasta fácilmente. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, con un triple fondo sandwich extra grueso, asas ergonómicas y escala para medir pasta. La tapa de vidrio/acero inoxidable con un orificio para el vapor permite un perfecto control del proceso de cocción. **Instrucciones de uso:** Verter la cantidad de agua necesaria en la olla con el escurridor dentro, llevar a ebullición y añadir la pasta. Al final del proceso de cocción, sacar lentamente el escurridor; el agua se mantendrá en la olla y la pasta en el escurridor. Adecuado para todo tipo de cocinas – gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.

Mantenimiento: Limpiar con detergentes normales. Nunca utilizar sustancias agresivas, químicas ni objetos afilados para limpiar. Apto para lavavajillas.

Sartén para pasta

Una sartén única con borde elevado y fondo redondeado para saltear/mezclar pasta o cualquier otro alimento. Con un recubrimiento antiadherente de alta calidad para evitar quemados. **Instrucciones de uso:** Tratar el recubrimiento antiadherente con aceite o grasa para cocinar antes del primer uso. Cocinar a baja o media potencia. No calentar recipientes vacíos. Utilizar utensilios de plástico o madera o las pinzas PRESTO que no dañan el recubrimiento antiadherente. Evitar objetos afilados, cuchillos, etc.; nunca cortar alimentos directamente en la sartén. Adecuado para cocinas eléctricas, gas y vitrocerámica. **Mantenimiento:** Lavar con detergentes normales, y evitar sustancias químicas agresivas, estropajos, arenas, etc. Dejar enfriar antes de lavar. Dejar a remojo si está excesivamente sucia. Apta para lavavajillas.

Pinzas de cocina

Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad. Aptas para lavavajillas.

Cazo grande

El mejor cazo de cocina adecuado para todo tipo de recipientes de cocina. Particularmente excelente para recipientes con recubrimiento antiadherente ya que no causa daños a la superficie. Fabricado de excelente nylon resistente al calor. Resiste hasta 230 °C. Apto para lavavajillas.

Panela p/esparguete

Excelente para cozinhar e facilmente escorrer a massa. Fabricado em aço inoxidável de excelente qualidade, com um fundo extra grosso, asas ergonómicas e uma escala para medição da massa. A tampa em vidro e aço inoxidável tem o buraco para o vapor e permite ter o controlo perfeito no processo de cozedura.

Instruções de utilização: Coloque a quantidade de água necessária na panela com o coador inserido, deixe ferver e adicione a massa. No final do processo de cozedura, retire lentamente o coador. A água fica na panela e a massa no coador. Adequado para todo o tipo de fogões – gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução. **Manutenção:** Lavar com detergentes normais. Nunca usar substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados para limpar. Pode ir à máquina de lavar louça.

Frigideira para massas

Uma frigideira única com rebordo levantado e um fundo arredondado que permite mexer e “saltar” a massa ou outros alimentos mais facilmente. Com um revestimento antiaderente de excelente qualidade que previne os alimentos de se queimarem. **Instruções de utilização:** Coloque óleo, azeite ou alguma gordura alimentar antes da primeira utilização. Cozinhe a nível baixo ou médio. Não aqueça o recipiente vazio. Use utensílios de plástico ou madeira ou pinças PRESTO que não danificam o revestimento antiaderente. Evite usar objectos afiados, facas, etc. Nunca corte alimentos directamente na frigideira. Adequado para fogões a gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução. **Manutenção:** Lavar com detergentes normais e evitar usar substâncias agressivas, esfregões, etc. Deixar arrefecer antes de lavar e deixar de molho se estiver excessivamente sujo. Pode ir à máquina de lavar louça.

Pinça de cozinha

Fabricada em aço inoxidável de excelente qualidade. Pode ir à máquina de lavar louça.

Concha

Óptima concha de cozinha adequada para todo o tipo de tachos, panelas e frigideiras. Excelente particularmente para recipientes com revestimento antiaderente, pois não danifica a superfície. Fabricado em nylon resistente ao calor de excelente qualidade. Resistente até 230 °C. Pode ir à máquina de lavar louça.

Garnek do gotowania spaghetti

Idealny garnek do gotowania spaghetti, z wkładką do cedzenia. Wyprodukowany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dodatkowo posiada wyjątkowo grube wielowarstwowe dno, ergonomiczne uchwyty oraz podziałkę z miarką. Przykrywka wykonano ze stali nierdzewnej oraz szkła, posiada także otwór na parę, dzięki czemu zapewnia doskonałą kontrolę gotowania. **Zastosowanie:** Do garnka, z wcześniej włożoną wkładką do cedzenia, należy wlać odpowiednią ilość wody, doprowadzić do wrzenia, po czym włożyć makaron. Po zakończeniu gotowania wkładkę cedzącą należy pomału wyjąć, tym sposobem woda pozostanie w garnku, natomiast makaron w części cedzącej. Odpowiedni do wszystkich typów kuchenek – gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych. **Konserwacja:** Garnek należy myć tradycyjnymi środkami do czyszczenia. Nie należy stosować agresywnych substancji chemicznych oraz ostrych przedmiotów. Można myć w zmywarce.

Patelnia do makaronu

Wyjątkowa patelnia z wysokim brzegiem oraz z zaokrąglonym dnem ułatwiającym mieszanie, nie tylko makaronu, ale również wszystkich innych produktów. Wyposażona w wysokiej jakości powłokę antyadhezyjną wykluczającą możliwość przypalenia. **Zastosowanie:** Przed pierwszym użyciem należy powłokę antyadhezyjną wysmarować olejem roślinnym bądź innym tłuszczem. Należy smażyć na małym bądź średnim ogniu, zwracając uwagę, aby nie przegrzewać pustej patelni. Należy używać plastikowych, drewnianych akcesoriów kuchennych lub pensety, tak aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej. Nie należy stosować ostrych przedmiotów, noży itp. Absolutnie nie wolno kroić produktów wewnątrz patelni. Odpowiednia do kuchenek elektrycznych, gazowych i ceramicznych. **Konserwacja:** Patelnię należy czyścić tradycyjnymi środkami do czyszczenia. Nie należy stosować agresywnych substancji chemicznych oraz ostrych przedmiotów czyszczących, druciaka itp. Przed myciem należy patelnię wystudzić, w przypadku silnego zabrudzenia pozostawić naczynie do odmoknięcia. Można myć w zmywarce.

Penseta kucharska

Wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Można myć w zmywarce.

Chochla duża

Idealna do wszystkich rodzajów naczyń, doskonale sprawdzająca się w naczyniach z powłoką antyadhezyjną, której nie uszkadza. Wyprodukowana z wysokiej jakości żaroodpornego nylonu, wytrzymałego do 230 °C. Można myć w zmywarce.



Hrniec na špagety

Vynikajúci na prípravu a ľahké cedenie cestovín. Vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, zabezpečený extra silným sendvičovým dnom, ergonomickými úchytkami a odmernou stupnicou. Sklonerezová pokrievka s otvorom pre paru umožňuje dokonalú kontrolu varenia. **Použitie:** Do hrnca s vloženým cediacim dielom dajte potrebné množstvo vody, priveďte do varu a pridajte cestoviny. Po ukončení varenia cediaci diel pomaly vytiahnite, voda zostane v hrnci, cestoviny v cediacom dieli. Vhodný pre všetky typy sporákov – plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné. **Údržba:** Čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, na čistenie nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Vhodný do umývačky.

Panvica na cestoviny

Jedinečná panvica so zvýšeným okrajom a zaobleným dnom na ľahké „prehadzovanie“ a premiešanie cestovín a akýchkoľvek iných pokrmov. Zabezpečená kvalitným antiadhéznym povlakom proti pripaľovaniu. **Použitie:** Pred prvým použitím potrite antiadhézný povlak pokrmovým olejom alebo tukom. Varte na nízkom alebo strednom výkone, prázdny riad neprehrievajte. Používajte plastové náradie, drevené náradie alebo pinzetu PRESTO, ktoré nepoškodia antiadhézný povlak. Nepoužívajte ostré predmety, nože apod., nikdy nekrajajte priamo v panvici. Vhodná pre elektrické, plynové a sklokeramické sporáky. **Údržba:** Umývajte bežnými čistiacimi prostriedkami, nepoužívajte agresívne chemické látky, drôtenky, piesok apod. Pred umývaním nechajte riad vychladnúť, v prípade silného znečistenia odmôčiť. Vhodná do umývačky.

Kuchynská pinzeta

Vyrobená z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, vhodná do umývačky.

Naberačka veľká

Špičková kuchynská naberačka vhodná pre všetky druhy riadu, vynikajúca hlavne pre riad s antiadhéznym povlakom, ktorého povrch nepoškodí. Vyrobená z prvotriedneho žiaruvzdorného nylonu, odolná do 230 °C. Vhodná do umývačky.



Кастрюля для спагетти

Отлично подходит для приготовления и легкого процеживания макарон. Изготовлено из высококачественной нержавеющей стали, с очень толстым сэндвич-дном, эргономичными ручками и шкалой для измерения. Крышка из стекла и нержавеющей стали с отверстием для пара позволяет идеальный контроль при готовке. **Использование:** В кастрюлю с сложенной частью для процеживания налейте необходимое количество воды, доведите до кипения и добавьте макароны. После приготовления, выньте часть для процеживания, вода останется в кастрюле, а макароны на части для процеживания. Подходит для всех типов плит — газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных. **Обслуживание:** Мойте обычным моющим средством, для чистки не используйте агрессивные вещества, химические вещества и острые предметы. Можно мыть в посудомоечной машине.

Сковорода для макарон

Уникальная сковорода с высокими краями и округлым дном для удобного смешивания макарон и любых других блюд „подбрасыванием“. Имеет высококачественное антипригарное покрытие, препятствующее пригоранию. **Использование:** Перед первым использованием, смажьте антипригарное покрытие жиром или подсолнечным маслом. Готовьте на медленном или среднем огне, пустую сковороду не перегревайте. Используйте пластмассовые инструменты, деревянные инструменты или пинцет PRESTO, которые не повредят антипригарное покрытие. Не используйте острые предметы, ножи и т.д., никогда не режьте прямо в сковороде. Подходит для электрических, газовых и керамических плит. **Обслуживание:** Мойте обычным моющим средством, для чистки не используйте агрессивные вещества, химические вещества, металлические мочалки, песок и т.д. Перед мытьем дайте посуде остыть, в случае сильного загрязнения, отмочите. Можно мыть в посудомоечной машине.

Кухонный пинцет

Изготовлено из высококачественной нержавеющей стали, можно мыть в посудомоечной машине.

Большая разливная ложка

Высококачественная кухонная разливная ложка подходит для всех видов посуды, особенно для посуды с антипригарным покрытием, не повреждает поверхность. Сделано из высококачественного термостойкого нейлона, устойчивого к температуре до 230 °C. Можно мыть в посудомоечной машине.

tescoma®

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

www.tescoma.com

designed by **tescoma®** design protected

Pasta cooking set EMANUELE, 6 parts

Sada pro přípravu těstovin EMANUELE, 6 dílů

Set für die Zubereitung von Teigwaren EMANUELE, 6-teilig

Set pour préparation des pâtes EMANUELE, 6 pièces

Set per cottura pasta EMANUELE, 6 pz

Jgo para cocinar pasta EMANUELE, 6 pzs

Conjunto p/cozinhar massas EMANUELE, 6 pcs

Zestaw do przygotowania makaronu EMANUELE, 6 części

Súprava pre prípravu cestovín EMANUELE, 6 dielov

Набор для приготовления макарон EMANUELE, 6 частей

Art.: 729960



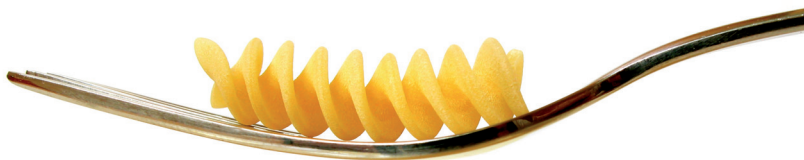
* Spaghetti pot only / Pouze hrnec na špagety / Nur Spaghetti-Topf / Seule la casserole à pâtes / Solo pastaola

Sólo olla para espaguetis / Só panela p/esparguete / Tylko garnek do gotowania spaghetti / Len hrnec na špagety / Только кастрюля для спагетти

© 2012 Tescoma

Pasta

original recipes
by Emanuele Ridi



en **“A truly excellent set for making genuine Italian pasta,”** says Emanuele Ridi about the EMANUELE set, in the development of which he participated personally. Why? Because it has everything it takes to make genuine Italian pasta in the traditional way.

cs **„Opravdu vynikající souprava pro přípravu pravých italských těstovin,”** říká Emanuele Ridi o sadě EMANUELE, na jejímž vývoji se osobně podílel. Proč? Protože obsahuje vše, co je potřebné pro tradiční přípravu pravých italských těstovin.

de **„Wirklich hervorragendes Set für die Zubereitung von echten italienischen Nudeln,”** sagt Emanuele Ridi über das Set EMANUELE, an dessen Entwicklung er persönlich beteiligt ist. Warum? Da es alles beinhaltet, was für die traditionelle Zubereitung von echten italienischen Nudeln erforderlich ist.

fr **« Un set vraiment excellent pour la préparation de vraies pâtes italiennes, »** dit Emanuele Ridi à propos du set EMANUELE, pour lequel il a personnellement participé au développement. Pourquoi ? Parce qu'il contient tout le nécessaire pour la préparation traditionnelle des vraies pâtes italiennes.

it **“Un set ideale per preparare la pasta all'italiana,”** dice Emanuele Ridi circa il set EMANUELE, il quale ha contribuito personalmente allo sviluppo di questo prodotto. Perché? Perché in questo set è incluso tutto ciò che serve per preparare la pasta secondo la tradizione italiana.

es **“Un juego realmente excelente para preparar la genuina pasta italiana,”** dice Emanuele Ridi sobre el juego EMANUELE, en el desarrollo del cual él participó personalmente. Por qué? Porque tiene todo lo que se necesita para preparar la genuina pasta italiana de manera tradicional.

pt **“Um conjunto verdadeiramente excepcional para confeccionar as genuínas massas italianas,”** diz Emanuele Ridi sobre o conjunto EMANUELE, no evento no qual participou pessoalmente. Porque? Porque tem tudo o que é necessário para confeccionar as genuínas massas italianas de maneira tradicional.

pl **„Naprawdę znakomity komplet do przygotowywania prawdziwego włoskiego makaronu,”** mówi Emanuele Ridi o kolekcji EMANUELE, w której powstawaniu brał osobiste udział. Dlaczego? Ponieważ zawiera wszystko to, co potrzebne jest do przygotowania tradycyjnych, prawdziwych włoskich makaronów.

sk **„Skutočne vynikajúca súprava na prípravu pravých talianskych cestovín,”** hovorí Emanuele Ridi o súprave EMANUELE, na ktorej vývoji sa osobne podieľal. Prečo? Pretože obsahuje všetko, čo je potrebné na tradičnú prípravu pravých talianskych cestovín.

ru **« Действительно отличный набор для приготовления настоящей итальянской пасты, »** говорит Эмануэль Риди о наборе EMANUELE, в разработке которого он принимал личное участие. Почему? Потому что в него входит все необходимое, чтобы приготовить настоящие итальянские традиционные макароны.





Recommended by
Emanuele Ridi
doporučuje



en Useful hint: The pasta pan is ideal for mixing two servings of pasta. If you make pasta for more than two people, take just the amount of the prepared mixture (sauce) required, toss with the pasta and serve immediately.

cs Dobrý tip: Pánev na těstoviny je ideální pro promíchávání 2 porcí těstovin. Pokud budete připravovat těstoviny pro více osob, rozdělte si připravený základ (omáčku) a s těstovinami jej promíchejte postupně, promíchané těstoviny ihned servírujte.

de Guter Tipp: Die Bratpfanne für Teigwaren ist zum Vermischen von 2 Portionen Nudeln ideal. Bei der Zubereitung von mehreren Portionen ist die Soße zu verteilen und mit den Nudeln portionsweise zu vermischen, dann die Nudeln mit Soße sofort servieren.

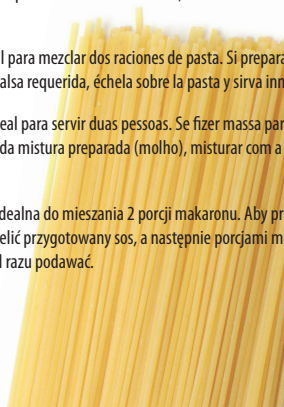
fr Info pratique : La poêle à pâtes est idéale pour mélanger 2 portions de pâtes. Pour préparer les pâtes pour plus de personnes, répartir la préparation de base déjà faite (sauce) et la mélanger progressivement aux pâtes. Servir immédiatement les pâtes mélangées.

it Consigli utili: La padella saltapasta è ideale per mescolare 2 porzioni di pasta. Se si desidera preparare la pasta per più di due persone, prendere solo la quantità desiderata di salsa, mescolarla con la pasta e servirla immediatamente.

es Consejo útil: La sartén para pasta es ideal para mezclar dos raciones de pasta. Si prepara pasta para más de dos personas, coja sólo la cantidad de salsa requerida, échela sobre la pasta y sirva inmediatamente.

pt Sugestão útil: A panela para massas é ideal para servir duas pessoas. Se fizer massa para mais que duas pessoas, colocar a quantidade necessária da mistura preparada (molho), misturar com a massa e servir de imediato.

pl Wskazówka: Patelnia do makaronu jest idealna do mieszania 2 porcji makaronu. Aby przygotować makaron dla większej ilości osób, należy rozdzielić przygotowany sos, a następnie porcjami mieszać go z makaronem. Wymieszany makaron należy od razu podawać.



sk Dobrý tip: Panvica na cestoviny je ideálna na premiešanie 2 porcií cestovín. Pokiaľ budete pripravovať cestoviny pre viac osôb, rozdeľte si pripravený základ (omáčku) a s cestovinami ho premiešavajte postupne, premiešané cestoviny ihneď servirujte.

ru Хороший совет: Сковорода для макарон идеально подходит для перемешивания двух порций макарон. Если вы готовите макароны для большего числа людей, разделите подготовленный соус/подливу и смешивайте с макаронами постепенно, смешанные макароны сразу сервируйте.



Spaghetti alla carbonara (serves 2)

en

Ingredients: 200 g spaghetti, 3 egg yolks, 100 g bacon (ideally Italian pancetta), 50 g parmesan, salt and black pepper

Recipe: Put sliced bacon on the pan with some virgin olive oil and fry until crispy. In a separate bowl, mix egg yolks with parmesan, season with black pepper and whisk using the tweezers. Add the strained spaghetti boiled al dente to the pan with the bacon, toss with the bacon in the pasta pan, pour in the whisked egg yolks, add some water from the boiled spaghetti and mix again by tossing. Use the tweezers and the ladle to serve the spaghetti.



Špagety alla carbonara (2 porce)

cs

Ingredience: 200 g špaget, 3 vaječné žloutky, 100 g slaniny (nejlépe pravé italské pancetty), 50 g parmezánu, sůl a pepř

Postup: Na pánev s trochou panenského olivového oleje dejte pokrájenou slaninu a opečte dokrupava. Zvlášť smíchejte žloutky s parmazánem, opepřete a vyšlehejte pinzetou. Scezené špagety uvařené „al dente“ vhodte na pánev se slaninou, promíchejte v pánvi na těstoviny prohazováním, zalijte vyšlehanými žloutky, přidejte trochu vody ze špaget a znovu promíchejte prohazováním. Pomocí pinzety a naběračky špagety naservírujte.

Spaghetti alla carbonara (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Spaghetti, 3 St. Eigelb, 100 g Bauchspeck (ideal echte italienische Pancetta), 50 g Parmesankäse, Salz und Pfeffer

Vorgehensweise: In der Bratpfanne mit etwas Olivenöl Extra Virgin Speckwürfel knusprig anbraten. Getrennt Eigelbe mit Parmesankäse vermischen, pfeffern und mit Pinzette schaumig schlagen. Spaghetti „al dente“ kochen, abtropfen lassen, in die Bratpfanne mit angebratenem Speck geben, durch das Schütteln vermischen, mit Eigelbmischung begießen, etwas Kochwasser zugeben und wieder durch das Schütteln vermischen. Spaghetti mit der Pinzette und dem Schöpflöffel servieren.

Spaghettis à la Carbonara (2 portions)

fr

Ingédients : 200 g de spaghettis, 3 jaunes d'œufs, 100 g de lard (de préférence de la vraie pancetta italienne), 50 g de parmesan, sel et poivre

Préparation : Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire revenir le lard coupé en morceaux jusqu'à ce qu'il devienne croquant. Mélanger séparément les jaunes d'œufs avec le parmesan, ajouter le poivre et battre le tout à l'aide de la pince de cuisine. Verser les spaghettis préparés « al dente » dans la poêle avec le lard, mélanger le tout en secouant la poêle à pâtes, arroser avec les jaunes d'œufs battus, ajouter un peu d'eau de cuisson des spaghettis et mélanger de nouveau en secouant. Servir les spaghettis à l'aide de la pince et de la louche.

Spaghetti alla carbonara (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di spaghetti, 3 tuorli d'uovo, 100 g di pancetta (preferibilmente pancetta italiana), 50 g di formaggio parmigiano, sale e pepe nero

Ricetta: Mettere la pancetta affettata all'interno della padella con un pò di olio extra vergine d'oliva e soffriggere fino a doratura. In una ciotola a parte, sbattere i tuorli d'uovo con il parmigiano, aggiungere il pepe nero e mescolare utilizzando la pinza. Aggiungere gli spaghetti scolati e cotti al dente nella padella con la pancetta, versare all'interno i tuorli d'uovo sbattuti, aggiungere un pò d'acqua di cottura utilizzata per cuocere gli spaghetti e mescolare per bene il tutto. Utilizzare la pinza ed il mestolo per servire gli spaghetti.

Espaguetis a la carbonara (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de espaguetis, 3 yemas de huevo, 100 g de bacon (preferentemente panceta italiana), 50 g de parmesano, sal y pimienta negra

Receta: Poner el bacon a rodajas en la sartén con un poco de aceite de oliva virgen y freír hasta que esté crujiente. En un bol mezclar las yemas de huevo con el parmesano, sazonar con pimienta negra y batir utilizando las pinzas. Añadir los espaguetis hervidos al dente bien escurridos a la sartén con el bacon, agitar con el bacon en la sartén para pasta, verter las yemas de huevo batidas, añadir un poco de agua de hervir los espaguetis y mezclar de nuevo salteando. Utilizar las pinzas y el cazo para servir los espaguetis.

Esparguete à carbonara (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g esparguete, 3 gemas, 100 g bacon, 50 g parmesão, sal e pimenta preta

Receita: Colocar o bacon fatiado na frigideira com azeite e fritar até ficarem crocantes. Numa taça à parte misturar as gemas com o parmesão, temperar com pimenta preta e bater com a pinça. Adicionar à frigideira o esparguete cozido al dente, misturar o bacon, os ovos batidos, adicionar alguma água da cozedura do esparguete e misturar novamente salteando. Utilize a concha e a pinça para servir o esparguete.

Spaghetti ala carbonara (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g makaronu spaghetti, 3 żółtka, 100 g słoniny (najlepiej prawdziwej włoskiej pancetty), 50 g parmezanu, sól i pieprz

Przygotowanie: Na patelni z oliwą z oliwek należy podsmażyć pokrojoną słoninę aż będzie chrupiąca. Osobno należy wymieszać żółtka z parmezanem, popieprzyć i wymieszać pensetą. Odcedzone, ugotowane al dente spaghetti należy przełożyć na patelnię ze słoniną, całość wymieszać, a następnie zalać rozmaconymi żółtkami, dodać trochę wody ze spaghetti i ponownie wymieszać. Spaghetti podawać za pomocą pensety oraz chochli.

Špagety alla carbonara (2 porcie)

sk

Ingredience: 200 g špagiet, 3 vaječné žltky, 100 g slaniny (najlepšie pravej talianskej pancetty), 50 g parmezanu, soľ a korenie

Postup: Na panvici s trochu panenského olivového oleja dajte pokrájanú slaninu a opečte dochrumkava. Zvlášť zmiešajte žltky s parmezanom, okoreňte a vyšľahajte pinzetou. Scedené špagety uvarené „al dente“ vhodte na panvicu so slaninou, premiešajte v panvici na cestoviny prehadzovaním, zalejte vyšľahanými žltkami, pridajte trochu vody zo špagiet a znovu premiešajte prehadzovaním. Pomocou pinzety a naberačky špagety naservírujte.

Спагетти alla carbonara (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г спагетти, 3 яичных желтка, 100 г бекона (лучше всего настоящий итальянский панчетта), 50 г сыра пармезан, соль и перец

Приготовление: В сковороде с небольшим количеством оливкового масла обжарьте до хрустящей корочки нарезанный бекон. Отдельно смешайте яичные желтки с сыром пармезан, перцем и взбейте пинцетом. Сцеженные спагетти, приготовленные «аль денте», смешайте с беконом «подбрасыванием», залейте взбитыми желтками, добавьте немного воды, оставшейся от варки спагетти, и перемешайте еще раз подбрасыванием. С помощью пинцета и ложки сервируйте.

Spaghetti alla carbonara



al dente



Fusilli with ricotta (serves 2)

en

Ingredients: 200 g fusilli pasta, 200 g cherry tomatoes (ideally Vesuvius), half container ricotta, a few basil leaves, 2 tsp grated parmesan, 1 garlic clove, extra virgin olive oil

Recipe: Boil the fusilli in the spaghetti pot with salted water. Roast the garlic cloves with olive oil in the pasta pan, add sliced cherry tomatoes and simmer for a while. When the tomatoes soften, remove the garlic and add ricotta, add some of the water from boiling the pasta and reduce by simmering. Mix the sauce with the pasta by tossing directly in the pasta pan, add basil leaves torn into pieces, salt as desired and serve sprinkled with grated parmesan.



Fusilli s ricottou (2 porce)

cs

Ingredience: 200 g těstovin fusilli, 200 g cherry rajčátek (nejlépe vesuvských), ½ kelímku sýru ricotta, několik lístků bazalky, 2 lžičky strouhaného parmazánu, 1 stroužek česneku, olivový olej extra panenský, sůl

Postup: Fusilli uvařte v osolené vodě v hrnci na špagety. V pánvi na těstoviny orestujete na olivovém oleji česnek, přidejte nakrájená rajčátka a nechte povařit. Jakmile rajčata změknou, česnek odstraňte a přidejte ricottu, podlijte vodou z těstovin a zredukujte. Omáčku s těstovinami promíchejte prohazováním přímo v pánvi na těstoviny, přidejte natrhané lístky bazalky, podle chuti dosolte a při servírování posypte trochou strouhaného parmazánu.

Fusilli mit Ricotta-Käse (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Pasta Fusilli, 200 g Kirchentomaten (ideal vom Vesuv), ½ Becher Frischkäse Ricotta, Basilikumblätter, 2 TL geriebener Parmesankäse, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl Extra Virgin, Salz

Vorgehensweise: Im Salzwasser im Spaghetti-Topf die Nudeln Fusilli kochen. In der Bratpfanne für Teigwaren im Olivenöl Knoblauch anrösten, geschnittene Tomaten zugeben und aufköcheln lassen. Bis die Tomaten weich sind, Knoblauch entfernen, Ricotta-Käse zugeben, mit Kochwasser begießen und reduzieren lassen. Die Nudeln mit der Soße durch das Schütteln direkt in der Bratpfanne für Teigwaren vermischen, gerissene Basilikumblätter zugeben, gegebenenfalls salzen, beim Servieren mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Fusilli avec ricotta (2 portions)

fr

Ingédients : 200 g de pâtes fusilli, 200 g de tomates cerises (de préférence du Vésuve), ½ pot de fromage ricotta, quelques feuilles de basilic, 2 petites cuillère de parmesan râpé, 1 gousse d'ail, huile d'olive extra vierge, sel

Préparation : Cuire les pâtes fusilli à l'eau salée dans la casserole à spaghettis. Faire revenir l'ail dans l'huile d'olive dans une poêle à pâtes, ajouter les tomates cerises coupées et laisser cuire le tout. Dès que les tomates deviennent tendres, retirer l'ail et ajouter la ricotta, arroser avec de l'eau de cuisson des pâtes et faire réduire. Mélanger la sauce aux pâtes en les secouant directement dans la poêle, ajouter les feuilles coupées de basilic, assaisonner selon vos goûts avec le sel et saupoudrer avec un peu de parmesan au moment de servir.

Fusilli con ricotta (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di fusilli, 200 g di pomodorini ciliegini (preferibilmente provenienti dall'area vesuviana), metà ricotta, un pò di foglie di basilico, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 1 spicchio d'aglio, olio extra vergine d'oliva

Ricetta: Cuocere i fusilli nella pastaiola contenete acqua salata. Soffriggere lo spicchio d'aglio con l'olio d'oliva direttamente nella padella saltapasta, aggiungere i pomodorini tagliati e cuocere a fuoco lento. Quando i pomodorini si saranno ammorbiditi, rimuovere l'aglio ed aggiungere la ricotta, aggiungere anche un pò d'acqua di cottura e cuocere il tutto a fuoco lento. Mescolare la salsa con la pasta facendola saltare all'interno della padella, aggiungere le foglie di basilico a pezzetti, salare a piacere ed infine spargere il formaggio parmigiano grattugiato.

Fusilli con requesón (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de pasta fusilli (hélices), 200 g de tomates cherry (preferentemente Vesuvius), medio requesón, unas hojas de albahaca, 2 cucharaditas de parmesano rallado, 1 diente de ajo, aceite de oliva virgen extra.

Receta: Hervir los fusilli en la olla de espaguetis con agua salada. Dorar el ajo con aceite de oliva en la sartén para pasta, añadir los tomates cherry cortados y cocinar a fuego lento durante un rato. Cuando los tomates estén blandos, sacar el ajo y añadir el requesón, añadir un poco de agua de hervir la pasta y reducir a fuego lento. Mezclar la salsa con la pasta salteando directamente en la sartén para pasta, añadir las hojas de albahaca a trocitos, sal al gusto y servir espolvoreado con queso parmesano rallado.

Fusili com ricota (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g massa fusili, 200 g tomates cereja, metade de uma embalagem de ricota, algumas folhas de manjeriço, 2 colheres de sopa de parmesão ralado, 1 dente de alho, azeite extra virgem

Receita: Cozer o fusili na panela para massas com água e sal. Refogar na frigideira o dente de alho com azeite, adicionar o tomate cereja fatiado e deixar cozinhar por uns minutos. Quando o tomate amolecer, retire o dente de alho e adicione o ricota, acrescente alguma água da cozedura da massa e reduza para lume brando. Misturar o molho com a massa salteando directamente na frigideira, adicionar as folhas de manjeriço em pedaços, sal a gosto e servir polvilhada com o queijo parmesão ralado.

Fusilli z ricottą (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g makaronu fusilli, 200 g pomidorków cherry, ½ krążka sera ricotta, kilka listków bazylii, 2 łyżeczki tartego parmezanu, 1 ząbek czosnku, oliwa z oliwek, sól

Przygotowanie: Makaron fusilli należy ugotować w osolonej wodzie. Na patelni do makaronu, na oliwie z oliwek, należy zeszklić czosnek, dodać pokrojone pomidorki i całość gotować. Jak pomidory zmiękną, należy wyciągnąć czosnek i dodać ricottę, następnie podlać wodą z makaronu i poczekać aż sama odparuje. Sos z makaronem należy przemieszać bezpośrednio na patelni, dodać porwane listki bazylii i dosolić do smaku. Przy podaniu należy posypać tartym parmezanem.

Fusilli s ricottou (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 200 g cestovín fusilli, 200 g cherry rajčíniek (najlepšie vezuvských), ½ kelímku syra ricotta, niekoľko listkov bazalky, 2 lyžičky strúhaného parmezanu, 1 strúčik cesnaku, olivový olej extra panenský, soľ

Postup: Fusilli uvarte v osolenej vode v hrmci na špagety. V panvici na cestoviny orestujete na olivovom oleji cesnak, pridajte nakrájané rajčinky a nechajte povariť. Akonáhle rajčiny zmäknú, cesnak odstráňte a pridajte ricottu, podlejte vodou z cestovín a zredukujte. Omáčku s cestovinami premiešajte prehadzovaním priamo v panvici na cestoviny, pridajte natrhané lístky bazalky, podľa chuti dosolte a pri servírovaní posypte trochou strúhaného parmezanu.

Спиральки с рикоттой (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г макарон фузилли, 200 г помидоров черри, ½ чашки сыра рикотта, несколько листьев базилика, 2 чайные ложки тертого сыра пармезан, 1 зубчик чеснока, оливковое масло, соль

Приготовление: Спиральки отварите в подсоленной воде в кастрюле для спагетти. В сковороде для макарон обжарьте чеснок на оливковом масле, добавьте нарезанные помидоры и немного поварите.

Как только помидоры станут мягкими, удалите чеснок и добавьте рикотту, долейте немного воды, оставшейся от варки спагетти, и варите еще некоторое время до уменьшения количества жидкости. Смешайте соус с макаронами «подбрасыванием» прямо в сковороде для макарон, добавьте порванные листья базилика, досолите, если нужно, и при сервировке посыпьте тертым пармезаном.

Spaghetti with dried tomatoes, capers and olives (serves 2)

en

Ingredients: 200 g paghetti, 100 g dried tomatoes, 60 g olives, 40 g capers, 0.5 dl white wine, 1 garlic clove, extra virgin olive oil, 2 tbsp breadcrumbs, a handful of parsley leaves, salt

Recipe: Roast the garlic cloves, chopped capers, olives and sliced dried tomatoes in the pasta pan with oil. Pour in white wine, leave the alcohol to evaporate and blend with chopped parsley leaves. Toast the breadcrumbs in a separate pan until golden brown. Take the spaghetti boiled in the spaghetti pot al dente and toss with the sauce directly in the pan. Serve sprinkled with the toasted breadcrumbs.



Špagety se sušenými rajčaty, kapary a olivami (2 porce)



Ingredience: 200 g špaget, 100 g sušených rajčat, 60 g oliv, 40 g kaparů, 0,5 dl bílého vína, 1 stroužek česneku, olivový olej extra panenský, 2 lžíce strouhanky, hrstka petrželky, sůl

Postup: V pánvi na těstoviny orestujte na oleji česnek, nasekané kapary, olivy a nakrájená sušená rajčata. Vše zalijte bílým vínem, nechte vyvěřit alkohol a promíchejte s nasekanou petrželkou. Zvlášť v pánvi osmažte na suchu strouhanku do zlatova. Špagety uvařené v hrnci na špagety „al dente“ promíchejte s omáčkou prohazováním přímo v pánvi a podávejte zasypané osmaženou strouhankou.

Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven (2 Portionen)



Zutaten: 200 g Spaghetti, 100 g getrocknete Tomaten, 60 g Oliven, 40 g Kapern, 0,5 dl Weißwein, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl Extra Virgin, 2 EL Semmelbrösel, Handvoll Petersilienblätter, Salz

Vorgehensweise: In der Bratpfanne für Teigwaren Knoblauch, fein gehackte Kapern, Oliven und geschnittene getrocknete Tomaten anrösten. Mit Weißwein begießen, Alkohol ausdünsten lassen und mit gehackten Petersilienblättern vermischen. Getrennt in einer Bratpfanne ohne Fett Semmelbrösel goldbraun anbraten. Spaghetti im Spaghetti-Topf „al dente“ kochen, direkte in der Bratpfanne mit der Soße durch das Schütteln vermischen, auf Tellern mit angebratenen Semmelbröseln dick bestreuen und servieren.

Spaghettis aux tomates séchées, câpres et olives (2 portions)



Ingédients : 200 g de spaghettis, 100 g de tomates séchées, 60 g d'olives, 40 g de câpres, 50 ml de vin blanc, 1 gousse d'ail, huile d'olive extra vierge, 2 cuillères de chapelure, 1 petite poignée de persil, sel

Préparation : Faire revenir l'ail, les câpres hachées, les olives et les tomates cerises coupées dans l'huile d'olive, dans la poêle à pâtes. Arroser le tout avec le vin blanc, faire évaporer l'alcool et mélanger le tout avec le persil haché. Dans une poêle, faire dorer séparément la chapelure à sec. Mélanger avec la sauce les spaghettis, préparés « al dente », dans une casserole à spaghettis, en les secouant directement dans la poêle et les servir saupoudrés avec la chapelure dorée.

Spaghetti con pomodori secchi, capperi e olive (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di spaghetti, 100 g di pomodori secchi, 60 g di olive, 40 g di capperi, 0,5 dl di vino bianco, 1 spicchio d'aglio, olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiaini di pangrattato, una manciata di prezzemolo, sale

Ricetta: Soffriggere lo spicchio d'aglio, i capperi sminuzzati, le olive ed i pomodori secchi affettati direttamente nella padella saltapasta con l'olio. Versare il vino bianco, lasciare che l'alcol evapori e mescolare il tutto aggiungendo il prezzemolo tritato. Tostare il pangrattato fino a doratura in una padella a parte. Prendere gli spaghetti cotti al dente nella pastaioia e versarli all'interno della padella saltapasta amalgamando il tutto. Spargere sopra il pangrattato tostato e servire.

Espaguetis con tomates secos, alcapparras y aceitunas (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g espaguetis, 100 g de tomates secos, 60 g de aceitunas, 40 g de alcapparras, 0,5 dl de vino blanco, 1 diente de ajo, aceite de oliva virgen extra, 2 cucharadas de pan rallado, unas hojas de perejil, sal.

Receta: Dorar el ajo, las alcapparras troceadas, las aceitunas y los tomates secos a rodajas en la sartén para pasta con aceite. Verter vino blanco, dejar evaporar el alcohol y mezclar con el perejil picado. Tostar el pan rallado en otra sartén hasta que esté dorado. Sacar los espaguetis hervidos al dente en la olla para espaguetis y saltearlos con la salsa directamente en la sartén. Servir espolvoreado con el pan rallado tostado.

Esparguete com tomates secos, azeitonas e alcapparras (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g esparguete, 100 g tomates seco, 60 g azeitona, 40 g alcapparras, 0,5 dl vinho branco, 1 dente de alho, azeite extra virgem, 2 colheres de sopa de pão ralado, um punhado de folhas de salsa, sal

Receita: Refogar o dente de alho, as alcapparras picadas, os tomates secos cortados e as azeitonas na frigideira com azeite. Colocar o vinho, deixar o álcool evaporar e misturar as folhas de salsa picadas. Tostar o pão ralado numa frigideira à parte até que fique dourado. Colocar na frigideira o esparguete cozido al dente na panela e saltear. Servir polvilhado com o pão ralado tostado.

Spaghetti z suszonymi pomidorami, kaparami i oliwkami (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g spaghetti, 100 g suszonych pomidorów, 60 g oliwek, 40 g kaparów, 0,5 dl białego wina, 1 ząbek czosnku, oliwa z oliwek, 2 łyżki bułki tartej, garść pietruszki, sól

Przygotowanie: Na patelni do makaronu należy zeszklić na oleju czosnek, posiekane kapary, oliwki oraz pokrojone suszone pomidory. Wszystko zalać białym winem i zostawić, aby alkohol odparował, następnie wymieszać razem z posiekaną pietruszką. Osobno na patelni należy na sucho podsmażyć bułkę tartą aż nabierze złotego koloru. Ugotowane al dente spaghetti należy wymieszać z sosem bezpośrednio na patelni. Podawać posypane podsmażoną bułką tartą.

Špagety so sušenými rajčinami, kapary a olivami (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 200 g špagiet, 100 g sušených rajčín, 60 g olív, 40 g kapar, 0,5 dl bieleho vína, 1 strúčik cesnaku, olivový olej extra panenský, 2 lyžice strúhanky, hrstka petržlenu, soľ

Postup: V panvici na cestoviny orešujete na oleji cesnak, nasekané kapary, olivy a nakrájané sušené rajčiny. Všetko zalejte bielym vínom, nechajte vyvrieť alkohol a premiešajte s nasekaným petržlenom. Zvlášť v panvici opražte na sucho strúhanku dozlata. Špagety uvarené v hrnci na špagety „al dente“ premiešajte s omáčkou prehadzovaním priamo v panvici a podávajte zasypané opraženou strúhankou.

Спагетти с сушеными помидорами, каперсами и маслинами (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г спагетти, 100 г сушеных помидоров 60 г оливок, 40 г каперсов, 0,5 дл белого вина, 1 зубчик чеснока, оливковое масло, 2 столовые ложки панировочных сухарей, пучок петрушки, соль

Приготовление: В сковородке для макарон обжарьте чеснок в масле, нарезанные каперсы, оливки и нарезанные сушеные помидоры. Все залейте белым вином, дайте вину чуть выкипеть, чтобы испарился спирт, и смешайте с нарезанной петрушкой. В отдельной сковородке обжарьте до золотистого цвета панировочные сухари. Спагетти приготовьте в кастрюле для спагетти «аль денте», смешайте с соусом «подбрасыванием» в сковородке для макарон и подавайте посыпанными поджаренными сухарями.

Homemade orecchiette with broccoli (serves 2)

en

Ingredients: 500 g pasta flour “Semola”, 250 ml water, fresh broccoli, 2 anchovies, 250 g peeled tomatoes, 1 garlic clove, breadcrumbs, extra virgin olive oil, salt, black pepper

Recipe: Knead the flour, water and a pinch of salt into dough and leave to rest for half an hour in the refrigerator. Roll the dough into strips as when making gnocchi. Cut 3 cm long pieces – pull the side of a knife across each piece of dough while pressing it against your thumb to make an ear shape (orecchiette). Leave the orecchiette to dry for 30 minutes at room temperature. Then boil them together with a few pieces of broccoli in salted water (this will give them a more intense vegetable taste). Cook the rest of the broccoli pieces in boiling water until tender. Roast chopped garlic and the anchovies in oil in the pasta pan; you may add a chilli pepper if desired. Cut and add the cooked broccoli and sprinkle everything with a handful of breadcrumbs. Put peeled tomatoes into the pan, add salt and black pepper and leave to simmer. Finally, mix the sauce with the cooked orecchiette by tossing directly in the pan.



Domácí orecchiette s brokolicí (2 porce)



Ingredience: 500 g mouky na těstoviny „semola“, 250 ml vody, čerstvá brokolice, 2 ančovičky, 250 g loupáných rajčat, 1 stroužek česneku, strouhanka, olivový olej extra panenský, sůl, pepř

Postup: Z mouky, vody a špetky soli vypracujte těsto a nechejte jej v lednici půl hodiny odpočinout. Z těsta pak připravte válečky jako na gnocchi. Odkrajujte kousky dlouhé 3 cm - nožem přejděte po kousku těsta, otočte ho na palec a tak vznikne „ouško“ neboli orecchiette. Orecchiette nechejte 30 min při pokojové teplotě vysušit. Poté je uvařte i s pár kousky brokolice v osolené vodě (získají tím intenzivnější chuť zeleniny). Zbytek nakrájené brokolice povařte ve vroucí vodě, aby změkla. V pánvi na těstoviny orestujte na oleji nasekaný česnek a ančovičky, podle chuti můžete přidat feferonku. Přidejte povařenou brokolici, kterou nasekejte a vše zasypte hrstí strouhanky. Do pánve vhoďte loupaná rajčata, osolte, opepřete a poduste. Na závěr promíchejte omáčku s uvařenými orecchiette prohazováním přímo v pánvi.

Hausgemachte Orecchiette mit Brokkoli (2 Portionen)



Zutaten: 500 g Hartweizengrieß „Semola“, 250 ml Wasser, frischer Brokkoli, 2 Anchovis, 250 g geschälte Tomaten, 1 Knoblauchzehe, Semmelbrösel, Olivenöl Extra Virgin, Salz, Pfeffer

Vorgehensweise: Hartweizengrieß, Wasser und Prise Salz zu einem Teig verarbeiten und im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen. Teig in bleistiftdicke Teigrolle rollen, wie auf Gnocchi. Davon ca. 3 cm dicke Stücke schneiden - mit einem Messer den Teig flach streichen, dann über den Fingerkuppe stülpen und in ein Öhrchen oder Orecchiette formen. Bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten trocknen lassen. Dann auch mit einpaar Stücken Brokkoli im Salzwasser kochen, um das intensivere Gemüsegeschmack zu gewinnen. Den restlichen Brokkoli schneiden, im siedenden Wasser weich kochen. In der Bratpfanne für Teigwaren im Öl die gehackte Knoblauchzehe und Anchovis anrösten, nach dem Geschmack Peperoni zugeben. Gekochte Brokkoli-Stückchen hacken, zugeben und mit Handvoll Semmelbrösel bestreuen. In die Bratpfanne geschälte Tomaten geben, salzen, pfeffern und andüsten. Die Soße mit gekochten Orecchiette durch das Schütteln direkt in der Bratpfanne vermischen.

Orecchiettes aux brocolis – Fait maison (2 portions)

fr

Ingédients : 500 g de farine à pâtes « semola », 250 ml d'eau, brocolis frais, 2 anchois, 250 g de tomates pelées, 1 gousse d'ail, chapelure, huile d'olive extra vierge, sel, poivre

Préparation : Préparer la pâte avec la farine, l'eau et une pincée de sel et la faire reposer pendant une demi-heure au réfrigérateur. Faire des rouleaux de pâte comme pour préparer les gnocchis. Couper des petits morceaux de 3 cm – passer avec un couteau sur un morceau de pâte, l'enrouler autour du pouce pour former une « petite oreille » dite orecchiette. Faire sécher les orecchiettes pendant 30 minutes à température ambiante, puis les faire cuire avec quelques morceaux de brocolis dans de l'eau salée (ils gagneront ainsi un goût de légumes plus intensif). Faire cuire le reste de brocolis coupés à l'eau bouillante pour les faire ramollir. Dans une poêle à pâtes, faire revenir l'ail haché et l'anchois dans l'huile ; selon votre convenance, il est possible d'ajouter un petit poivron piquant. Rajouter le brocoli cuit préalablement haché et saupoudrer le tout avec une poignée de chapelure. Verser les tomates pelées dans une poêle, saler, poivrer et les faire cuire à l'étouffée. Pour finir, mélanger la sauce avec les orecchiettes cuits en secouant le tout directement dans la poêle.

Orecchiette fatte in casa con broccoli (per 2 persone)

it

Ingredienti: 500 g di farina di semola, 250 ml di acqua, broccoli freschi, 2 acciughe, 250 g di pomodori pelati, 1 spicchio d'aglio, pangrattato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero

Ricetta: Impastare la farina con acqua, un pizzico di sale e lasciare lievitare l'impasto per circa mezz'ora nel frigorifero. Ricavare dall'impasto delle strisce come quando si preparano gli gnocchi. Tagliare pezzi d'impasto lunghi 3 cm – quindi formare con le mani le classiche forme di orecchiette. Lasciare asciugare le orecchiette per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Cuocere la pasta con un po' di broccoli in acqua salata (questo donerà alla pasta un intenso sapore di verdure). Cuocere i broccoli restanti in acqua calda. Soffriggere l'aglio tritato e le acciughe con olio direttamente nella padella saltapasta; è possibile aggiungere anche del peperoncino a piacimento. Tagliare ed aggiungere i broccoli cotti, quindi spargere sopra una manciata di pangrattato. Mettere i pomodori pelati in una padella, aggiungere sale e pepe nero e cuocere a fuoco lento. Alla fine, amalgamare la salsa con le orecchiette facendole saltare nella padella.

Conchas caseras con brócoli (2 raciones)

es

Ingredientes: 500 g de sémola, 250 ml de agua, brócoli fresco, 2 anchoas, 250 g de tomates pelados, 1 diente de ajo, pan rallado, aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra

Receta: Amasar la sémola con el agua y una pizca de sal y dejar reposar durante media hora en el frigorífico. Estirar la masa en cintas redondas igual que al preparar ñoquis. Cortar piezas de 3 cm de largo — aplastar la pieza con un cuchillo mientras se estira la masa girándola de un lado al otro y darle la vuelta presionando con el pulgar para darle forma de oreja (orecchiette) o concha. Dejar la concha secar durante 30 minutos a temperatura ambiente. Después cocerlas junto con el brócoli en agua salada hasta que se ablanden. Dorar el ajo picado y las anchoas con aceite en la sartén; se puede añadir una guindilla si lo desea. Cortar y añadir el brócoli cocido a la sartén y espolvorear todo con pan rallado. Poner los tomates pelados en la sartén, añadir sal y pimienta negra y dejar cocer a fuego lento. Finalmente, mezclar la salsa con las conchas cocidas salteándolas directamente en la sartén.

“Orecchiette” caseiro com brócolos (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 500 g farinha de trigo, 250 ml água, brócolos frescos, 2 anchovas, 250 tomates pelados, 1 dente de alho, pão ralado, azeite extra virgem, sal, pimenta preta

Receita: Amassar a farinha, a água e uma pitada de sal e deixar repousar no frigorífico durante meia hora. Desenrolar a massa em tiras como se estivesse a fazer gnocchi. Cortar em peças de 3 cm — colocar a faca ao lado de cada peça enquanto pressiona com o polegar para fazer a forma de uma orelha (orecchiette). Deixar as “oricchiette” secar durante 30 minutos à temperatura ambiente. Depois cozer com alguns pedaços de brócolos em água e sal (isto irá dar à massa um sabor mais intenso a legumes) Cozer os restantes brócolos em água e sal até ficarem tenros. Refogar o dente de alho e as anchovas em azeite na frigideira, pode adicionar uma malagueta se gostar. Cortar e adicionar os brócolos e polvilhar com um punhado de pão ralado. Colocar o tomate pelado na frigideira, adicionar o sal e a pimenta preta e deixe cozinhar. Por fim, misturar o molho com os “oricchiette” já cozidos e saltear directamente na frigideira.

Domowe orecchiette z brokułami (2 porcje)



Składniki: 500 g mąki na makaron „semola”, 250 ml wody, świeży brokuł, 2 anchois, 250 g pomidorów bez skórki, 1 żąbek czosnku, bułka tarta, oliwa z oliwek, sól, pieprz

Przygotowanie: Z mąki, wody i szczypty soli należy wyrobić ciasto i odłożyć je na pół godziny do lodówki. Następnie z ciasta należy przygotować wałeczki, takie jak na gnocchi. Kroić na paski o długości 3 cm – nożem należy naciąć kawałek ciasta, zawinąć wokół palca tak, aby powstało oczko lub orecchiette. Orecchiette należy zostawić na 30 min w temperaturze pokojowej do wyschnięcia. Następnie ugotować w osolonej wodzie z kilkoma kawałkami brokułów (dzięki temu zyskają bardziej intensywny zapach). Pozostałą część pokrojonych brokułów należy ugotować do miękkości. Na patelni do makaronu należy zeszklić na oleju posiekany czosnek i anchois, do smaku można dodać papryczki chilli. Następnie dodać ugotowane brokuły, które należy pokroić a całość posypać garścią bułki tartej. Na patelni należy podduśić posolone i popieprzone pomidory bez skórki. Na koniec, na patelni wymieszać sos razem z ugotowanymi orecchiette.

Domáce orecchiette s brokolicou (2 porcie)



Ingrediente: 500 g múky na cestoviny „semola”, 250 ml vody, čerstvá brokolica, 2 ančovičky, 250 g lúpaných rajčín, 1 strúčik cesnaku, strúhanka, olivový olej extra panenský, soľ, korenie

Postup: Z múky, vody a štipky soli vypracujte cesto a nechajte ho v chladničke pol hodiny odpočinúť. Z cesta potom pripravte valčeky ako na na gnocchi. Odkrajujte kúsky dlhé 3 cm - nožom prejdite po kúsku cesta, otočte ho na palec a tak vznikne “uško” čiže orecchiette. Orecchiette nechajte 30 min pri izbovej teplote vysušiť. Potom ich uvarte aj s pár kúskami brokolice v osolenej vode (získajú tým intenzívnejšiu chuť zeleniny). Zvyšok nakrájanej brokolice povarte vo vriacej vode, aby zmäkla. V panvici na cestoviny orestujte na oleji nasekaný cesnak a ančovičky, podľa chuti môžete pridať feferónku. Pridajte povarenú brokolicu, ktorú nasekajte a všetko zasypte hrstou strúhanky. Do panvice vhodte olúpané rajčiny, osolte, okoreňte a poduste. Na záver premiešajte omáčku s uvarenými orecchiette prehadzovaním priamo v panvici.

Домашние ореккьетте (orecchiette)



– ушки с брокколи (2 порции)

Ингредиенты: 500 г муки для макаронных изделий „semola“, 250 мл воды, свежая брокколи, 2 анчоуса, 250 г очищенных помидоров, 1 зубчик чеснока, панировочные сухари, оливковое масло Extra Virgin, соль, перец

Приготовление: Из муки, воды и щепотки соли замесите тесто и поставьте в холодильник на полчаса. Скатайте тесто в цилиндр, как для клецок gnocchi. Отрежьте части длиной 3 см – отрежьте кусок теста, наведите его на большой палец, и у вас получится «ушко» или ореккьетте. Ореккьетте оставьте 30 минут при комнатной температуре для просушки. Затем сварите ушки с несколькими кусочками брокколи в подсоленной воде (для более интенсивного вкуса брокколи). Остальную брокколи сварите в кипящей воде до размягчения. В сковороде для макарон обжарьте нарезанный чеснок и анчоусы в масле, по вкусу можно добавить острый перец. Добавьте вареную нарезанную брокколи, и все посыпьте горстью панировочных сухарей. В сковороду добавьте очищенные помидоры, соль, перец и протушите. Наконец смешайте соус с приготовленными ореккьетте «подбрасыванием» прямо в сковороде.



Penne alla “puttanesca” (serves 2)

en

Ingredients: 200 g penne pasta, 2 anchovies, 1 tbsp capers, 2 tbsp black olives, 2 garlic cloves, a handful of chopped parsley leaves, 0.5 dl white wine, 200 g cherry tomatoes, 2 chilli peppers

Recipe: Cook the pasta al dente in boiling water with salt. While the pasta is boiling, add crushed garlic into the pan with olive oil then add anchovies torn into pieces, the capers and chopped olives. After a few minutes, season the ingredients with chopped chilli pepper and simmer for several minutes until the tastes blend together. Remove the garlic and add white wine. Cut the cherry tomatoes into halves and set aside. Add the tomatoes when the alcohol evaporates from the wine (after about 5 minutes). Finally, mix the penne with all the other ingredients in the pan by tossing, adding a bit of water from the pasta as needed, add parsley, garnish with basil and serve.



Penne á la “puttanesca” (2 porce)

CS

Ingredience: 200 g těstovin penne, 2 ančovičky, 1 lžice kaparů, 2 lžice černých oliv, 2 stroužky česneku, hrstka nasekané petrželové natě, 0,5 dl bílého vína, 200 g cherry rajčat, 2 feferonky

Postup: Ve vroucí osolené vodě uvařte těstoviny „al dente“. Mezitím do pánve s olivovým olejem přidejte promáčkнутý česnek, ančovičky, které natrhejte na kousky, kapary a nakrájené olivy. Po chvíli ochutte nakrájenou feferonkou a nechejte pár minut restovat, aby se všechny chutě spojily. Odstraňte česnek, přidejte bílé víno a mezitím si nakrájejte rajčátka na půlky. Jakmile z vína vyprchá alkohol (cca za 5 min), můžete přidat rajčata. Nakonec v pánvi smíchejte prohazováním penne se všemi ingrediencemi, podle potřeby podlijte vodou z těstovin, přidejte petrželku, ozdote bazalkou a můžete podávat.

Penne á la “puttanesca” (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Pasta Penne, 2 Anchovis, 1 EL Kapern, 2 EL schwarze Oliven, 2 Knoblauchzehen, Handvoll gehackte Petersilienblätter, 0,5 dl Weißwein, 200 g Cherry-Tomaten, 2 Peperoni

Vorgehensweise: In siedendem Salzwasser Nudeln „al dente“ kochen. Auf der Bratpfanne im Olivenöl die zerdrückten Knoblauchzehen, klein gerissene Anchovis, Kapern und geschnittene Oliven zugeben. Mit geschnittener Peperoni abschmecken und ein paar Minuten rösten, bis alle Zutaten durchziehen. Knoblauch entfernen, Weißwein zugießen, Tomaten halbieren. Nach dem Ausdünsten von Alkohol (ca. 5 Minuten) Cherry-Tomaten zugeben. Durch das Schütteln alle Zutaten mit Penne in der Bratpfanne vermischen, gegebenenfalls mit Kochwasser ablöschen, fein gehackte Petersilie zugeben, mit Basilikumblättern garnieren und servieren.



Penne à la « puttanesca » (2 portions)



Ingédients : 200 g de pâtes penne, 2 anchois, 1 cuillère de câpres, 2 cuillères d'olives noires, 2 gousses d'ail, une petite poignée de feuilles de persil hachées, 5 ml de vin blanc, 200 g de tomates cerises, 2 petits poivrons piquants

Préparation : Faire cuire à l'eau bouillante salée les spaghettis « al dente ». Entre temps, ajouter dans une poêle l'ail haché, les anchois coupés en morceaux, les câpres et les olives coupées en morceaux. Quelques instants après, assaisonner avec les petits poivrons piquants et faire revenir quelques minutes pour que toutes les saveurs se marient. Retirer l'ail, ajouter le vin blanc et entre temps couper les tomates en deux. Dès que l'alcool de vin s'évapore (environ 5 minutes), il est possible d'ajouter les tomates. Pour finir, mélanger dans la poêle en secouant les pâtes penne avec tous les ingrédients, arroser selon le besoin avec de l'eau de cuisson des pâtes, ajouter le persil, décorer avec le basilic et servir aussitôt.

Penne alla puttanesca (per 2 persone)



Ingredienti: 200 g di pasta tipo penne, 2 acciughe, 1 cucchiaino di capperi, 2 cucchiaini di olive nere, 2 spicchi d'aglio, una manciata di prezzemolo tritato, 0,5 dl di vino bianco, 200 g di pomodori ciliegini, 2 peperoncini

Ricetta: Cuocere la pasta al dente in acqua e sale. Mentre la pasta cuoce, aggiungere l'aglio pestato nella padella con olio d'oliva e le acciughe tagliate a pezzetti, i capperi e le olive sminuzzate. Dopo pochi minuti, aggiungere i peperoncini tritati e cuocere il tutto a fuoco lento per amalgamare insieme i sapori. Rimuovere l'aglio ed aggiungere il vino bianco. Tagliare a metà i pomodorini ciliegini. Aggiungere i pomodori solo quando l'alcol sarà evaporato dal vino (dopo circa 5 minuti). Alla fine, mescolare la penne con tutti gli altri ingredienti nella padella, aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta se necessario, prezzemolo, quindi guarnire con basilico e servire.

Penne a la “putanesca” (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de penne (macarrones), 2 anchoas, 1 cucharada de alcacharras, 2 cucharadas de aceitunas negras, 2 dientes de ajo, perejil picado, 0,5 dl de vino blanco, 200 g de tomates cherry, 2 guindillas

Receta: Cocer la pasta al dente en agua hirviendo con sal. Mientras la pasta está cociendo, añadir ajo picado en una sartén con aceite de oliva y añadir las anchoas cortadas a trozos, las alcacharras y las aceitunas troceadas. Después de unos minutos, sazonar los ingredientes con las guindillas picadas y cocinar a fuego lento durante unos minutos hasta que los sabores se mezclen. Retirar el ajo y añadir vino blanco. Cortar los tomates cherry en mitades y reservar. Añadir los tomates cuando el alcohol del vino se haya evaporado (después de 5 minutos). Finalmente, mezclar los penne (macarrones) con el resto de ingredientes en la sartén salteándolos, añadir un poco de agua de cocer la pasta, añadir el perejil, adornar con albahaca y servir.

Penne à „putanesca” (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g penne, 2 anchovas, 1 colher de sopa de alcacharras, 2 colheres de sopa de azeitonas pretas, 2 dentes de alho, um punhado de folhas de salsa picada, 0,5 dl vinho branco, 200 g tomate cereja, 2 malaguetas

Receita: Cozer o macarrão al dente em água e sal. Enquanto a massa coze, refogar o alho esmagado na frigideira com azeite, depois acrescentar as anchovas em pedaços, as alcacharras e as azeitonas cortadas. Após alguns minutos, temperar os ingredientes com malaguetas picadas e deixar cozinhar por mais uns minutos até que os sabores se misturem. Retirar o alho e acrescentar o vinho. Cortar o tomate cereja em metades e reservar. Adicionar o tomate quando o álcool evaporar do vinho (cerca de 5 minutos). Por fim, misturar o macarrão com todos os ingredientes na frigideira e saltear, acrescentar se necessário um pouco de água da cozedura da massa, adicionar a salsa, decorar com manjeriço e servir.



Penne ala „puttanesca” (2 porcje)



Składniki: 200 g makaronu penne, 2 anchois, 1 łyżka kaparów, 2 łyżki oliwek czarnych, 2 ząbki czosnku, garść posiekanej natki pietruszki, 0,5 dl białego wina, 200 g pomidorków cherry, 2 papryczki chilli

Przygotowanie: Makaron należy ugotować al dente w osolonej wodzie. W międzyczasie na patelni z oliwą z oliwek należy włożyć rozgnieciony czosnek, anchois w kawałkach, kapary oraz pokrojone oliwki. Po chwili należy dodać do smaku pokrojoną papryczkę chilli i całość zeszklić, aby połączyły się wszystkie smaki. Następnie wyjąć czosnek, dodać białe wino, a w międzyczasie pokroić pomidory na połówki. Po tym jak odparuje alkohol (ok. 5 min.), dodać pokrojone pomidory. Na koniec należy zmieszać na patelni makaron penne ze wszystkimi składnikami, w razie potrzeby można podlać wodą z makaronu, dodać pietruszkę. Przed podaniem całość ozdobić listkami bazylii.

Penne á la “puttanesca” (2 porcie)



Ingrediente: 200 g cestovín penne, 2 ančovičky, 1 lyžica kapar, 2 lyžice čiernych olív, 2 strúčiky cesnaku, hrstka nasekanej petržlenovej vňate, 0,5 dl bieleho vína, 200 g cherry rajčín, 2 feferónky

Postup: Vo vriacej osolenej vode uvarte cestoviny „al dente”. Medzitým do panvice s olivovým olejom pridajte pretlačený cesnak, ančovičky, ktoré natrhajte na kúsky, kapary a nakrájané olivy. Po chvíľke ochutne nakrájanou feferónkou a nechajte pár minút restovať, aby sa všetky chute spojili. Odstráňte cesnak, pridajte biele víno a medzitým si nakrájajte rajčiny na polky. Akonáhle z vína vyprchá alkohol (cca za 5 min), môžete pridať rajčiny. Nakoniec v panvici zmiešajte prehadzovaním penne so všetkými ingredienciami, podľa potreby podlejte vodou z cestovín, pridajte petržlen, ozdobte bazalkou a môžete podávať.

Пенне а ля „puttanesca“ (2 порции)



Ингредиенты: 200 г макарон пенне, 2 анчоуса, 1 столовая ложка каперсов, 2 столовые ложки черных маслин, 2 зубчика чеснока, горсть мелко нарезанной петрушки, 0,5 дл белого вина, 200 г помидоров черри, 2 острых перца

Приготовление: В кипящей подсоленной воде сварите макароны „аль денте“. Между тем, в сковороду с оливковым маслом добавьте толченый чеснок, нарезанные анчоусы, каперсы и нарезанные оливки. Через некоторое время добавьте нарезанный острый перец и слегка обжарьте в течение нескольких минут, чтобы смешались ароматы. Удалите чеснок, добавьте белое вино и нарежьте помидоры пополам. Когда из вина испарится спирт (около 5 минут), добавьте помидоры. Наконец, смешайте «подбрасыванием» в сковороде пенне со всеми ингредиентами, долейте немного воды, оставшейся от варки макарон, добавьте петрушку, украсьте базиликом и подавайте.



Rigatoni with bacon (serves 2)

en

Ingredients: 200 g rigatoni pasta, 1 dl cream, 100 g bacon, a handful of walnuts, green onions, butter, extra virgin olive oil

Recipe: Cook the pasta al dente in the spaghetti pot with salted water. Roast chopped green onions and bacon cubes on the pan with oil and a slice of butter. Finely chop the walnuts and add them to the pan. Add water from the pasta as desired and simmer. After a while, pour the cream over the mixture, add the pasta and mix by tossing directly in the pan. Serve sprinkled with a handful of very finely chopped walnuts.



Rigatoni se špekem (2 porce)

cs

Ingredience: 200 g těstovin rigatoni, 1 dl smetany, 100 g špeku, hrstka vlašských ořechů, cibulka, máslo, olivový olej extra panenský

Postup: Těstoviny uvařte v osolené vodě v hrnci na špagety „al dente“. V pánvi na oleji a s kouskem másla orestujte nasekanou cibulku a kostičky špeku. Ořechy nasekejte nadrobno a přidejte do pánve. Podle potřeby přidejte vodu z těstovin a nechejte povařit. Po chvíli zalijte směs smetanou, přihodte těstoviny a promíchejte prohazováním přímo v pánvi. Při servírování posypte hrstkou velmi jemně sekaných ořechů.

Rigatoni mit Bauchspeck (2 Portionen)

de

Zutaten: 200 g Rigatoni-Nudeln, 1 dl Sahne, 100 g Bauchspeck, Handvoll Wallnüsse, Zwiebel, Butter, Olivenöl Extra Virgin

Vorgehensweise: Im Spaghetti-Topf die Nudeln im Salzwasser „al dente“ kochen. Auf der Bratpfanne im Öl mit Stück Butter gehackte Zwiebel und Speckwürfeln anrösten. Wallnüsse fein hacken, in die Bratpfanne schütten, gegebenenfalls Kochwasser zugießen und kochen lassen. Mit Sahne begießen, Nudeln hineinschütten und durch das Schütteln direkt in der Bratpfanne vermischen. Beim Servieren mit sehr fein gehackten Nüssen bestreuen.

Rigatoni aux lardons (2 portions)

fr

Ingédients : 200 g de pâtes rigatoni, 100 ml de crème, 100 g de lardons, une petite poignée de noix, oignon, beurre, huile d'olive extra vierge

Préparation : Faire cuire les pâtes à l'eau salée « al dente » dans une casserole à spaghetti. Dans une poêle, faire revenir dans l'huile avec une noisette de beurre l'oignon haché et les lardons. Hacher finement les noix et les verser dans la poêle. Ajouter de l'eau de cuisson des pâtes selon le besoin et laisser cuire. Après quelques instants, arroser la préparation avec la crème, verser les pâtes et mélanger en secouant directement dans la poêle. Avant de servir, saupoudrer avec une petite poignée de noix finement hachées.

Rigatoni con pancetta (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di pasta tipo rigatoni, 1 dl di panna, 100 g di pancetta, una manciata di noci, cipolle verdi, burro, olio extra vergine d'oliva

Ricetta: Cuocere la pasta al dente nella pastaiaola con acqua salata. Soffriggere le cipolle verdi sminuzzate e la pancetta a cubetti nella padella con olio e burro. Tritare finemente le noci ed aggiungerle nella padella. Aggiungere l'acqua di cottura a piacere e cuocere a fuoco lento. Dopo un po', versare la panna, aggiungere la pasta ed amalgamare il tutto direttamente nella padella. Spargere sopra una manciata di noci finemente tritate e servire.

Rigatoni con bacon (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de rigatoni, 1 dl de nata, 100 g de bacon, unas nueces, cebolla, mantequilla, aceite de oliva virgen extra

Receta: Cocer la pasta al dente en la olla para espaguetis con agua salada, Dorar la cebolla troceada y el bacon en dados en la sartén con aceite de oliva y una rebanada de mantequilla. Cortar las nueces muy fino y añadir las a la sartén. Añadir agua de cocer la pasta y cocinar a fuego lento. Después de un rato, verter la nata sobre la mezcla, añadir la pasta y mezclar salteando directamente en la sartén. Servir espolvoreado con las nueces picadas.

Rigatoni com bacon (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g rigatoni, 1 dl natas, 100 g bacon, um punhado nozes, alho-francês, manteiga, azeite extra virgem

Receita: Cozer a massa al dente na panela para massas com água e sal. Refogar o alho francês cortado e o bacon em cubos na frigideira com azeite e um pouco de manteiga. Picar as nozes e adicionar à frigideira. Adicionar água e deixar cozinhar. Após uns minutos, adicionar as natas, a massa e misturar muito bem salteando directamente na frigideira. Servir polvilhado com um punhado de nozes picadas.

Rigatoni z boczkiem (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g makaronu rigatoni, 1 dl śmietany, 100 g boczku, garść orzechów włoskich, cebulka, masło, oliwa z oliwek

Przygotowanie: Makaron należy ugotować al dente w osolonej wodzie. Na patelni, na oleju z odrobiną masła, zeszklić posiekaną cebulę i kosteczki boczku. Orzechy należy drobno posiekać i wrzucić na patelnię. W razie potrzeby można podlać wodą z makaronu i chwilę gotować. Następnie dodać śmietanę, makaron i całość wymieszać bezpośrednio na patelni. Przed podaniem można posypać garścią drobno posiekanych orzechów.

Rigatoni so slaninou (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 200 g cestovín rigatoni, 1 dl smotany, 100 g slaniny, hrstka vlašských orechov, cibulka, maslo, olivový olej extra panenský

Postup: Cestoviny uvarite v osolenej vode v hrnci na špagety „al dente“. V panvici na oleji a s kúskom masla orestujete nasekanú cibulku a kocky slaniny. Orechy nasekajte nadrobno a pridajte do panvice. Podľa potreby pridajte vodu z cestovín a nechajte povariť. Po chvíli zalejte zmes smotanou, prihodte cestoviny a premiešajte prehadzovaním priamo v panvici. Pri servírovaní posypte hrstkou veľmi jemne sekaných orechov.

Ригатони с беконом (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г макарон Ригатони, 1 дл сливок, 100 г бекона, горсть грецких орехов, лук, сливочное масло, оливковое масло Extra Virgin

Приготовление: Сварите макароны в подсоленной воде в кастрюле для спагетти „аль денте“. В сковороде на оливковом масле с куском сливочного масла обжарьте нарезанный лук и нарезанный кубиками бекон. Орехи мелко нарежьте и добавьте в сковороду. При необходимости добавьте воды, оставшейся от варки макарон, и немного поварите. Залейте сливками, добавьте макароны и перемешайте «подбрасыванием» прямо в сковороде. При подаче посыпьте очень мелко нарезанными орехами.

Spaghetti aglio olio e peperoncino (serves 2)

en

Ingredients: 200 g spaghetti, 0.5 dl extra virgin oil, 1 fresh chilli pepper, 8 garlic cloves, a handful of chopped parsley leaves

Recipe: Cook the pasta al dente in the spaghetti pot in water with enough salt. Put oil into the cold pan, add finely sliced garlic, chopped chilli pepper and parsley leaves and simmer for a while. Add water from the spaghetti as desired, add the strained spaghetti and mix by tossing directly in the pan.



Špagety „Aglio olio e peperoncino“ (2 porce)



Ingredience: 200 g špaget, 0,5 dl extra panenského oleje, 1 čerstvá feferonka, 8 stroužků česneku, hrstka sekané petrželové natě

Postup: Těstoviny uvařte v hrnci na špagety v dobře osolené vodě „al dente“. Na studenou pánev dejte olej, přihodte nadrobno nakrájený česnek, nasekanou feferonku a petrželovou nat' a nechte chvíli restovat. Dle potřeby zalijte trochou vody ze špaget, přidejte scezené špagety a promíchejte prohazováním přímo v pánvi.

Spaghetti „Aglio olio e peperoncino“ (2 Portionen)



Zutaten: 200 g Spaghetti, 0,5 dl Extra Virgin Olivenöl, 1 frische Peperoni, 8 Knoblauchzehen, Handvoll gehackte Petersilienblätter

Vorgehensweise: Spaghetti im Spaghetti-Topf im Salzwasser „al dente“ kochen. In eine kalte Bratpfanne Öl gießen, fein gehackte Knoblauchzehen, gehackte Peperoni und Petersilienblätter zugeben und anrösten. Gegebenenfalls mit etwas Kochwasser ablöschen, abgeseigte Spaghetti dazugeben und direkt in der Bratpfanne durch das Schütteln vermischen.

Spaghettis « Aglio olio e peperoncino » (2 portions)



Ingédients : 200 g de spaghettis, 50 ml d'huile d'olive extra vierge, 1 petit poivron piquant, 8 gousses d'ail, une petite poignée de feuilles de persil hachées

Préparation : Faire cuire les pâtes à l'eau bien salée « al dente » dans une casserole à spaghettis. Verser l'huile dans une poêle froide, ajouter l'ail finement haché, le petit poivron piquant coupé très fin et les feuilles de persil, et faire revenir le tout. Verser un peu d'eau de cuisson des pâtes selon le besoin, ajouter les spaghettis égouttés et mélanger le tout en secouant directement dans la poêle.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (per 2 persone)

it

Ingredienti: 200 g di spaghetti, 0,5 dl di olio extra vergine d'oliva, 1 peperoncino fresco, 8 spicchi d'aglio, una manciata di prezzemolo tritato

Ricetta: Cuocere la pasta al dente nella pastaiaola con acqua e sale. Mettere l'olio nella padella fredda, aggiungere l'aglio finemente tritato, il peperoncino tritato ed il prezzemolo, quindi cuocere a fuoco lento. Aggiungere l'acqua di cottura a piacimento, gli spaghetti scolati ed amalgamare il tutto direttamente nella padella.

Espaguetis al ajoaceite y guindilla (2 raciones)

es

Ingredientes: 200 g de espaguetis, 0,5 dl de aceite virgen extra, 1 guindilla fresca, 8 dientes de ajo, perejil picado

Receta: Cocer la pasta al dente en la olla para espaguetis con agua salada. Poner aceite en la sartén fría, añadir el ajo picado, las guindillas y el perejil picados y cocinar a fuego lento durante un rato. Añadir agua de cocer la pasta, añadir los espaguetis escurridos y mezclar salteando directamente en la sartén.

Esparguete com alho, azeite e piri-piri (2 pessoas)

pt

Ingredientes: 200 g esparguete, 0,5 dl azeite extra virgem, 1 malagueta fresca, 8 dentes de alho, um punhado de folhas de salsa picada

Receita: Cozer o esparguete al dente na panela para massas com água e sal q.b. Colocar o azeite na frigideira fria, adicionar o alho fatiado fino, a malagueta cortada e a salsa picada e deixar cozinhar por uns minutos. Adicionar a água necessária da cozedura do esparguete, adicionar o esparguete coado e misturar salteando directamente na frigideira.

Spaghetti „Aglio olio e peperoncino“ (2 porcje)

pl

Składniki: 200 g makaronu spaghetti, 0,5 dl oleju extra, 1 świeża papryczka chilli, 8 ząbków czosnku, garść posiekanej natki pietruszki

Przygotowanie: Makaron należy ugotować al dente w osolonej wodzie. Na zimną patelnię należy wlać olej, a następnie dodać drobno pokrojony czosnek, posiekaną papryczkę chilli, natkę pietruszki i całość chwilę podsmażyć. W razie potrzeby można podlać wodą z makaronu, dodać odcedzony makaron i całość wymieszać bezpośrednio na patelni.

Špagety „Aglio olio e peperoncino“ (2 porcie)

sk

Ingrediencie: 200 g špagiet, 0,5 dl extra panenského oleja, 1 čerstvá feferónka, 8 strúčikov cesnaku, hrstka sekanej petržlenovej vňate

Postup: Cestoviny uvarte v hrnci na špagety v dobre osolenej vode „al dente“. Na studenú panvicu dajte olej, príhodte nadrobno nakrájaný cesnak, nasekanú feferónku a petržlenovú vňat' a nechajte chvíľu restovať. Podľa potreby zalejte trochou vody zo špagiet, pridajte scedené špagety a premiešajte prehadzovaním priamo v panvici.

Спагетти „ Aglio olio e peperoncino“ (2 порции)

ru

Ингредиенты: 200 г спагетти, 0,5 дл оливкового масла, 1 свежий острый перец, 8 зубчиков чеснока, горсть мелко нарезанной петрушки

Приготовление: Сварите макароны в хорошо подсоленной воде в кастрюле для спагетти „аль денте“. В холодную сковороду налейте масло, добавьте мелко нарезанный чеснок, нарезанный острый перец и петрушку, и обжаривайте в течение некоторого времени. При необходимости, долейте немного воды, оставшейся от варки спагетти, добавьте спагетти и перемешайте «подбрасыванием» прямо в сковороде.

Emanuele



Art.: 729960

Pasta cooking set EMANUELE, 6 parts

Sada pro přípravu těstovin EMANUELE, 6 dílů

Set für die Zubereitung von Teigwaren EMANUELE, 6-teilig

Kit pour préparation des pâtes EMANUELE, 6 pièces

Set per cottura pasta EMANUELE, 6 pz

Jgo para cocinar pasta EMANUELE, 6 pzs

Conjunto p/cozinhar massas EMANUELE, 6 pcs

Zestaw do przygotowania makaronu EMANUELE, 6 części

Súprava pre prípravu cestovín EMANUELE, 6 dielov

Набор для приготовления макарон EMANUELE, 6 частей

www.tescoma.com

designed by **tescoma**® design protected

3
YEARS
GUARANTEE

© 2012 Tescoma