

Kuchnia toskańska

„Kuchnia toskańska”

Piotr Adamczewski

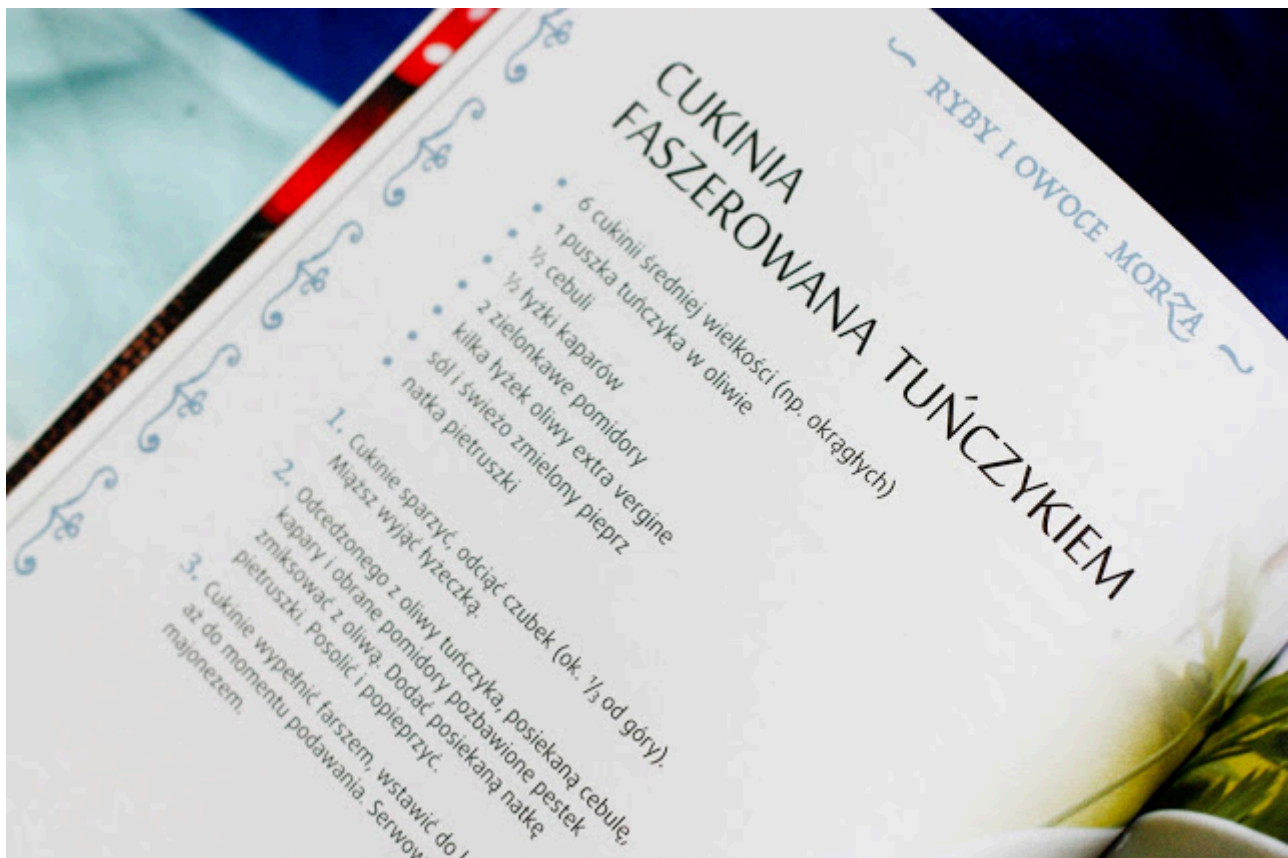
Wydawnictwo RM



Książka, która niestety nie przypadła mi do gustu, a dlaczego to dowiedziecie się rozwijając wpis...



Autorem książki est bloger kulinarny, chociaż ja pewne wątpliwości, czy to bardziej nie dziennikarz – zdjęć na blogu nie ma, raczej są to opowieści z nutą przepisów, ale co kto lubi. Niewybaczalne jest za to dla mnie skorzystanie z gotowych zdjęć pobieranych ze stron internetowych, już na wstępie taka książka jest dla mnie spalona. Autor nie potrafi robić zdjęć, ok, ale przydałoby się wynająć fotografa, a nie kupować zdjęcia z internetu... Od razu kojarzą mi się przepisy w gazetach i zupełnie inne składniki w przepisie, a inne na zdjęciach.



Przepisy są różnorodne, jasno napisane, każdy opatrzony kumpym zdjęciem, w dodatku takim bez rewelacji. Pozycje typowo włoskie, raczej nic mnie nie zaskoczyło (no może krem z boczku był dziwny!).



DLA MIĘSOŻERCÓW

RAJSKI KREM Z BOCZKU

- 1 kg niezbyt tłustego boczku
- 2 dag soli morskiej
- kilkanaście rozgniecionych ziarenek czarnego pieprzu
- ocet winny
- 5 ząbków czosnku
- 2 gałązki rozmarynu

1. Boczek zmielić w maszynce. Dodać sól, pieprz, parę kropli octu winnego, posiekany rozmaryn i rozgnieciony czosnek.
2. Wyrabiać boczek tak długo na marmurowej płycie, aż powstanie lekki, delikatny krem.
3. Smarować kremem gorący chleb i podawać z chianti.





KUPIMBOCCA - CIEŁĘCE

DZWI ZRAZIKI

- 1. Kuchnia: kuchnia
- 2. Czas: 30 minut
- 3. Liczba osób: 4
- 4. Składniki: 1 kg mięsa, 100 g masła, 100 g sera, 100 g wykałaczki, 100 g szynki, 100 g cebuli, 100 g czosnku, 100 g pieprzu, 100 g soli.
- 5. Przygotowanie: 1. Mięso dokładnie zmyć i osuszyć. 2. Mięso pokroić w kostkę. 3. Mięso z cebulą i czosnkiem podsmażyć na głębokim tłuszczu. 4. Mięso z masłem i serem zapiekać w piekarniku. 5. Mięso z wykałaczką i szynką posypać i posolić. 6. Mięso z cebulą i czosnkiem posypać i posolić. 7. Mięso z masłem i serem zapiekać w piekarniku. 8. Mięso z wykałaczką i szynką posypać i posolić. 9. Mięso z cebulą i czosnkiem posypać i posolić. 10. Mięso z masłem i serem zapiekać w piekarniku.



...wanej ryby morskiej
...matzy (muli)
...n matzy (vongoli)
...mierniczek
...natki pietruszki
...zecziru pomidorowego
...pieprz

...grzać w żaroodpornym naczyniu
...stępnie wyjąć i przełożyć in
...warte - wyrzucić. Zastąpić
...e. Jeśli matze są w puszc

...tki oraz przekrojone poprzecznie
...zanej oliwie. Dodać pokrojoną
...ć.

...n z matzy. Dodać pomidorki
...i, homara, a po chwili matze
...nisek i polać sosem
...thu natką pietruszki





Jedynie zachęciła mnie sałatka chlebowa do jej wykonania, ale tu też nie ma nic odkrywczego. EDIT: zrobiłam ją, jest pyszna, tak jak myślałam <https://dusiowakuchnia.pl/salatka-chlebowa-panzanella>

STAWKA

ANZANELLA, CZYLI SAŁATKA CHLEBOWA

- 100 g chrupkiego pszennego chleba
- 5 dojrzałych pomidorów
- 1 czerwona cebula
- 1 ogórek
- 1 pęczek bazylii
- 2 łyżki oliwy extra vergine
- sól i świeżo zmielony pieprz
- 2 łyżki octu winnego

1. Chleb pokroić na małe kawałki i namoczyć w zimnej wodzie ze szczyptą soli. Gdy dobrze nasiąknie, wycisnąć i przełożyć do salaterki.
2. Cebulę i ogórek drobno pokroić, a pomidory w kostkę i dodać do chleba.
3. Bazylie grubo posiekać i wymieszać z pozostałymi składnikami. Całość pokropić obficie oliwą, doprawić solą, pieprzem i odstawić do lodówki.
4. Przed podaniem dodać ocet winny i jeszcze raz dobrze wymieszać.





Ta pozycja to zbiór tokańskich przepisów z dłuższym wstępem, którego nie przeczytałam, bo mnie nie wciągnął :(. Uwielbiam włoską kuchnię, a ta książka mnie zawiodła, ale może ja już mam wygórowany gust?