

audio)))



italienisch

essen und trinken

 rezepte

Indice

Bellini	2
Acciugata	3
Risotto alla milanese	4
Bistecca alla fiorentina	5
Pizza margherita	6
Pesce spada alla siciliana	7
Zuccotto	8

Bellini

Ingredienti:

6 pesche¹

1 cestino² di lamponi³

Prosecco o Champagne

Togliere il nocciolo⁴ dalle pesche, che devono essere piccole e bianche, ma non sbuciarle⁵.

Passarle nel frullatore⁶ con qualche lampone. Versare il tutto in una caraffa.

Aggiungere il prosecco o lo champagne tenendo conto della dose: 1/4 di frullato di pesca e 3/4 di prosecco.

Aggiungere qualche goccia di limone e un po' di zucchero.

Mescolare bene e servire in bicchieri freddi.



¹ la pesca: Pfirsich

² il cestino: Körbchen

³ il lampone: Himbeere

⁴ il nocciolo: Kern

⁵ sbucciare: schälen

⁶ il frullatore: Mixer

Acciugata

Ingredienti:

8 filetti d'acciughe sott'olio¹

4 fette di pane casereccio²

1 spicchio d'aglio³

400 g di fichi maturi

1 cipollotto⁴ fresco

Pelare⁵ i fichi e tritarli nel frullatore con le acciughe e l'aglio.

Tostare il pane casereccio e spalmare⁶ il frullato sul pane.

Aggiungere⁷ poi il cipollotto tritato o affettato molto sottilmente.



¹ le acciughe sott'olio: eingelegte Sardellen

² il pane casereccio: Hausbrot

³ lo spicchio d'aglio: Knoblauchzehe

⁴ il cipollotto: kleine Zwiebel

⁵ pelare: schälen

⁶ spalmare: bestreichen

⁷ aggiungere: hinzufügen

Risotto alla milanese

Ingredienti:

500 g di riso

1 litro di brodo di carne

1/2 bicchiere di vino bianco secco

40 g di burro

40 g di midollo¹ di bue

60 g di grana padano

30 g di cipolla

0,5 g di zafferano

Soffriggere² la cipolla in 20 g di burro insieme al midollo sminuzzato³.

Aggiungere il riso e cuocerlo a fuoco medio-alto per due o tre minuti girandolo delicatamente, ma spesso.

Versare il vino bianco e farlo evaporare. Aggiungere quindi tre mestoli⁴ di brodo bollente, mescolare dolcemente e non toccare fino alla successiva aggiunta di brodo.

A metà cottura aggiungere i pistilli di zafferano sciolti in un mestolo di brodo bollente. Spegner⁵ la fiamma quando il riso è ancora al dente e la consistenza ancora piuttosto liquida (all'onda).

Assaporare con 20 g di burro e il parmigiano e mescolare energicamente per venti o trenta secondi.

Far riposare il risotto per un minuto prima di servirlo.



¹ il midollo: Knochenmark

² soffriggere: anbraten

³ sminuzzare: klein hacken

⁴ il mestolo: Kochlöffel

⁵ spegnere: abstellen

Bistecca alla fiorentina

Ingredienti:

2 costate di manzo¹ di 600-800 g ciascuna e alte 2 cm

sale grosso

qualche cucchiaio d'olio

sale e pepe q.b.²

salvia³

Il modo migliore per preparare la bistecca alla fiorentina è usare una graticola⁴ su fuoco alimentato da carbone o legna.

Aspettare che il carbone o la legna diventi brace⁵ e appoggiare le bistecche sulla graticola.

Farle cuocere per quattro o cinque minuti e aspettare che le bistecche siano segnate con la forma della graticola da ogni lato.

Condire bene la parte già segnata con sale e pepe e girarla.

Mettere quindi le bistecche nel piatto, condirle con un filo d'olio e decorare con la salvia.



¹ la costata di manzo: Rindersteak

² q.b. = quanto basta: nach Belieben

³ la salvia: Salbei

⁴ la graticola: Grill

⁵ la brace: Glut



Pizza margherita

Ingredienti:

per l'impasto:

550 g di farina 0¹, 130 g di farina 00²
35 g di lievito⁴ di birra, 130 ml di latte
½ cucchiaino di zucchero,
½ cucchiaino di sale fino
2 cucchiaini di olio d'oliva
250 ml di acqua

per il condimento:

400 g di pomodori pelati³
150 g di mozzarella
olio, origano, sale q.b.

Sciogliere il lievito in un po' di acqua, unire un po' di farina fino a ottenere un impasto fluido ma omogeneo. Coprire e lasciare riposare almeno mezz'ora.

Mettere la farina sulla spianatoia⁵, aggiungere gli ingredienti rimasti e amalgamare il tutto all'impasto già lievitato. Lavorare con energia fino a ottenere un impasto morbido ed elastico che non si attacchi alla spianatoia.

Posare l'impasto in una terrina e incidere⁶ una croce sopra. Coprire e lasciare lievitare per almeno due ore.

Rieseguire la lavorazione sull'impasto fino a ridurlo⁷ di volume e stendere quindi la pizza.

Sminuzzare⁸ i pomodori e distribuirli sull'impasto. Tagliare la mozzarella a fettine e metterla sul pomodoro. Condire a piacere con origano, sale e olio d'oliva.

Mettere nel forno⁹ caldo per circa venticinque minuti.

¹ la farina 0: Mehl Typ 550

² la farina 00: Mehl Typ 405

³ i pomodori pelati: geschälte Tomaten

⁴ il lievito: Hefe

⁵ la spianatoia: Arbeitsfläche

⁶ incidere: einritzen

⁷ ridurre: verringern

⁸ sminuzzare: klein schneiden

⁹ il forno: Ofen



Pesce spada alla siciliana

Ingredienti:

4 fette di pesce spada¹ alte almeno 1 cm

400 g di pomodori maturi

2 spicchi d'aglio

2 coste di sedano²

2 cipolle, peperoncino e prezzemolo tritato q.b.

Pelare i pomodori, scottandoli³ prima in acqua bollente, togliere⁴ poi la pellicina⁵ e i semi.

Preparare un composto di cipolla e sedano battuti finemente.

Mettere l'olio in padella e soffriggere l'aglio schiacciato. Aggiungere cipolla e sedano e friggere lentamente per cinque minuti.

Adagiare le fette di pesce spada nella padella e cuocerle lentamente per sette o otto minuti.

Sistemare⁶ le fette di pesce in un piatto da portata cospargendole⁷ di prezzemolo fresco tritato, quindi servire in tavola.

¹ il pesce spada: Schwertfisch

² il sedano: Sellerie

³ scottare: abbrühen

⁴ togliere: entfernen

⁵ la pellicina: Haut

⁶ sistemare: anrichten

⁷ cospargere: bestreuen

Zuccotto

Ingredienti:

200 g di pan di Spagna¹

250 g di panna da dolci²

300 g di ricotta

80 g di cioccolato amaro, 80 g di canditi misti

150 g di zucchero a velo³, 30 g di cacao amaro

1 bicchierino di cognac o brandy

2 bicchierini di liquore dolce (Gran Marnier, Maraschino o Rum)

Montare⁴ la panna, zuccherarla con lo zucchero a velo e amalgamarla alla ricotta. Dividere il composto in due parti di cui una sia più abbondante dell'altra.

Nella parte più abbondante aggiungere i canditi tritati e il cioccolato a pezzetti, mentre nell'altra il cacao in polvere.

Eliminare la crosta e i bordi al pan di Spagna poi tagliare orizzontalmente in due dischi di circa un centimetro l'uno. Ritagliare da un disco un cerchio per foderare⁵ la base di uno stampo da zuccotto⁶ e tanti rettangoli lunghi per foderare le pareti del recipiente.

Preparare i liquori mescolando un bicchierino di cognac o brandy a due bicchierini di liquore dolce a scelta e diluirli con poca acqua. Spennellare⁷ il pan di Spagna con questa miscela.

Adagiare il composto con il cacao poi quello con i canditi sulla forma foderata di pan di Spagna. Ricoprire con fette di pan di Spagna inzuppate⁸ precedentemente con il liquore rimasto. Pressare bene con un foglio di carta oleata o da forno e mettere lo zuccotto in frigo per almeno cinque ore.

¹ il pan di Spagna: Biskuitteig

² la panna da dolci: Schlagsahne

³ lo zucchero a velo: Puderzucker

⁴ montare: schlagen

⁵ foderare: auslegen

⁶ lo stampo da zuccotto: runde Glasschüssel

⁷ spennellare: bepinseln

⁸ inzuppare: benetzen



www.digitalpublishing.de

Bildmaterial:

© iStockphoto.com: Vasko Miokovic, Angelafoto, Robyn Mackenzie,
John Sigler, Marie-France Bélanger, Peter Mlekuž, Floortje

digital publishing AG

Tumblinger Straße 32
80337 München

Fon +49 (0) 89 / 74 74 82 - 0

Fax +49 (0) 89 / 74 79 23 08

info@digitalpublishing.de

