

Warsztaty kulinarne

PRZYPRAWY KORZENNE

WANILIA, KURKUMA, SZAFRAN, CYNAMON, GOŹDZIKI, KARDAMON, ANYŻ, IMBIR – NA SAMĄ MYŚL O PRZYPRAWACH KORZENNYCH ROBI SIĘ CIEPŁO I BŁOGO. GDY UŻYJECIE ICH W KUCHNI, BĘDZIE GORĄCO! WIADOMO PRZECIEŻ, ŻE MAJĄ ROZGRZEWAJĄCĄ MOC

Jak i do czego używać przypraw korzennych – temu zagadnieniu poświęcone były listopadowe warsztaty magazynu „Kuchnia” i Akademii Kulinarnej Whirlpool. Prowadził je Marco Ghia, rodowity mediolańczyk, ekspert kuchni włoskiej i szef kuchni akademii.

Na pierwszy ogień poszło tagliatelle z krewetkami, czarnuszką, kurkumą i wanilią. – Skorupiaki i wanilia to rzadkie, ale bardzo udane połączenie. Aromatyczna wanilia wzmacnia smak krewetek – powiedział Marco Ghia.

Kurkumą doprawiliśmy dodawaną do makaronu duszoną cukinię. Co ważne, już po zakończeniu jej gotowania, aby w czasie obróbki cieplnej nie zniszczyć cennych prozdrowotnych właściwości tej przyprawy. Aby je wzmocnić, dorzuciliśmy szczyptę pieprzu – te dwie przyprawy idealnie się uzupełniają. Makaron przygotowaliśmy samodzielnie, według tradycji bolońskiej, czyli z dodatkiem jajek – na kilogram mąki typu 00 (charakteryzuje się małą ilością glutenu) użyliśmy 12 sztuk.

Podczas warsztatów przyrządziliśmy także pâté z wtrótki drobiowej z aromatycznym jabłkowo-korzennym chutneyem. Doprawiliśmy go chili i mieloną kolendrą. Miłośnikom ryb smakował szafranowy łosoś z domowymi frytkami posypanymi ostrą papryką, a mięsożercom – niesamowicie aromatyczny gulasz jagnięcy z cynamonem, goździkami i imbirem. Na deser upiekliśmy gruszki z kruszonką z płatków zbożowych i migdałów, doprawione kardamonem i anyżem.

Zapraszamy na kolejne warsztaty: **19 stycznia** Cristina Catese, rodowita rzymianka i specjalistka od regionalnego włoskiego gotowania przybliży tajniki „Alpejskiej kuchni”. Więcej na akademia-kulinarnawhirlpool.pl



Akademia
Kulinarna

Whirlpool

KUCHNIA
magazyn dla smakoszy



TAGLIATELLE Z KREWETKAMI, WANILIĄ, KURKUMĄ I CZARNUSZKĄ

300 g świeżych nieobranej krewetek (można zastąpić obranymi mrożonymi)

2 cukinie

oliwa do smażenia

30 g czarnuszki

2 łyżeczki kurkumy (sproszkowanej lub utartej świeżej)

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

400 g makaronu tagliatelle

laska wanilii

20 g masła

Przygotowujemy krewetki: mrożone rozmrażamy, a świeże obieramy – odkrawamy główki i ogonki, obieramy z pancerzyków i usuwamy ciemne jelito umiejscowione wzdłuż grzbietu. Cukinię myjemy, rozcinamy wzdłuż na pół, odkrawamy miękki miąższ z pestkami, a pozostałą twardą część warzywa kroimy w kawałki. Rozdrobnioną cukinię podsmażamy na rozgrzanej oliwie, aż lekko zbrązowieje. Wówczas podlewamy niewielką ilością wody, dodajemy czarnuszkę i dusimy około 15 minut do miękkości. Następnie doprawiamy kurkumą, solą oraz pieprzem i odstawiamy w ciepłe miejsce. Gotujemy makaron, zgodnie z opisem na opakowaniu, z reguły jest to 8-10 minut. W tym czasie laskę wanilii rozcinamy wzdłuż na pół i wyskrobujemy z niej ziarenka. Wrzucamy je na stopione, rozgrzane masło, dodajemy krewetki, solimy na patelni i smażymy minutę na dużym ogniu. Cedzimy makaron, mieszamy go cukinią i podajemy z usmażonymi krewetkami.

Przepis: Marco Ghia



Po skończonej pracy uczestnicy warsztatów tradycyjnie już ustawili się do pamiątkowego zdjęcia. W środku, jak zwykle uśmiechnięty, Marco Ghia, szef Akademii Kulinarnej Whirlpool. Więcej zdjęć na Instagramie



zdjęcia: MAGDA GHIA