

Warsztaty kulinarne

ALPEJSKIE WŁOSKIE SMAKI

KIEDY JEST ZIMNO – TRZEBA DOBRZE JEŚĆ. TĘ RADĘ POLUBIĄ NIE TYLKO NARCIARZE SPĘDZAJĄCY URLOP NA STOKACH PÓLNOCNÝCH WŁOCH. SYCĄCA KUCHNIA WPROWADZIŁA NAS W BŁOGI NASTRÓJ...

To nie pierwsze warsztaty w **Akademii Kulinarnej Whirlpool**, z których wychodzimy z uśmiechem przyklejonym do twarzy.

Wybaczyliśmy nawet pogodzie, która tego lutowego przedpołudnia nas nie rozpieszczała. – Podstawą będzie dobry bulion – on da wam bazę, która uniesie każde – i najprostsze, i najwykwintniejsze – danie. Nie żałujcie więc warzyw, mięsa ani czasu na jego przygotowanie – mówiła Cristina Catese, ekspertka kuchni włoskiej prowadząca kulinarne zajęcia. Szybko wzięliśmy się do pracy i spod naszych dłoni, a pod czujnym okiem Cristiny, wyszły takie oto potrawy: **pizzoccheri** – makaron gryczany z ziemniakami, kapustą, dwoma rodzajami serów, z masłem i szalwią;

polenta targana z masłem, serem alpejskim Bitto i gulaszem z dziczyzny – fantastyczne danie z polentą, która w Polsce jest tak mało popularna, a szkoda!; tradycyjne **knedle tyrolskie** w bulionie – doskonały pomysł na wykorzystanie czerstwego chleba;

szpece z Trentino ze śmietaną, boczkiem i Parmigiano Reggiano – cudowne kluski, które robi się szybko, i do tego wyglądają bardzo apetycznie dzięki dodatkowi szpinaku, oraz **strudel** – oczywiście z jabłkami – tu największą wagę przywiązywaliśmy do właściwego wyrobienia ciasta, aby dało się pięknie rozciągnąć i zrobiło się prawie przezroczyste.

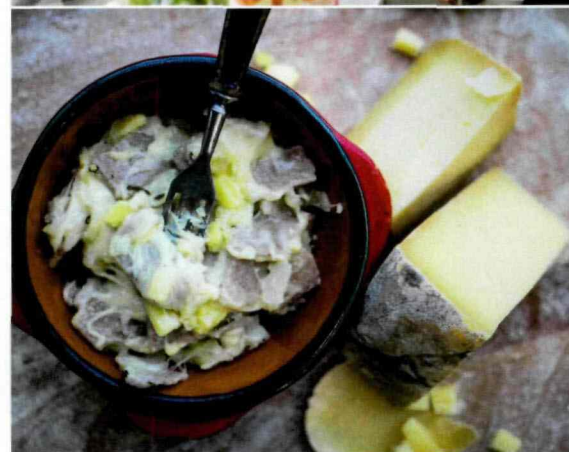
Już wkrótce kolejne warsztaty – bądźcie z nami 23 marca – **Marco Ghia** wyczaruje razem z nami cudowne potrawy z włoskimi serami. Więcej na: akademiakulinarnewhirlpool.pl



Akademia Kulinarna

Whirlpool

KUCHNIA
magazyn dla smakoszy



TRADYCYJNE CANEDERLI – KNEDLE TYROLSKIE W BULIONIE

400 g zwykłego czerstwego chleba

150 g boczku wędzonego

3 jajka

800 ml pełnotłustego mleka

sól, pieprz

100 g mąki

πέczek szczypiorku

litr bulionu mięsnego lub warzywnego

Czerstwy chleb rozdrabniamy, boczek drobno kroimy. Jajka wbijamy do mleka, doprawiamy szczyptą soli i świeżo zmielonego pieprzu. Wszystkie składniki (chleb, jajka z mlekiem) dokładnie mieszamy w misce z przesianą mąką i kilkoma łyżkami drobno posiekanego szczypiorku. Ciasto ma być gładkie, jednorodne. Odstawiamy na 15 minut. Bulion doprowadzamy do wrzenia. Z ciasta lepimy kulki wielkości orzecha włoskiego, przrzucając je między wilgotnymi dłońmi. Wrzucamy do wrzącego bulionu i gotujemy na średnim ogniu ok. 15 minut, zostawiając lekko uchyloną pokrywkę. Wyjmujemy łyżką cedzakową do miseczek i podajemy w bulionie. Dekorujemy resztą szczypiorku.

Przepis: Cristina Catese

