

finomságok

pdf magazin > 2006_05_02

megjelenik: időnként

szerkesztette és tervezte:
nádaí ferenc
enefőnadaistudio.hu

receptek:
il cucchiaio d'argento (spenót)
faragó melinda (spárga)

fontok:
[syrup + shrapnel]
© boskovitz oszkár
oszkar.b@freemail.hu

kiadóhivatal:
nádaí stúdió kft.
tel/fax: 466 8974

a lapfej, a fotók és a design
szerzői jogi védelem alatt állnak
© nádaí stúdió

2 0 0 6 _ 0 1 T A V A S Z

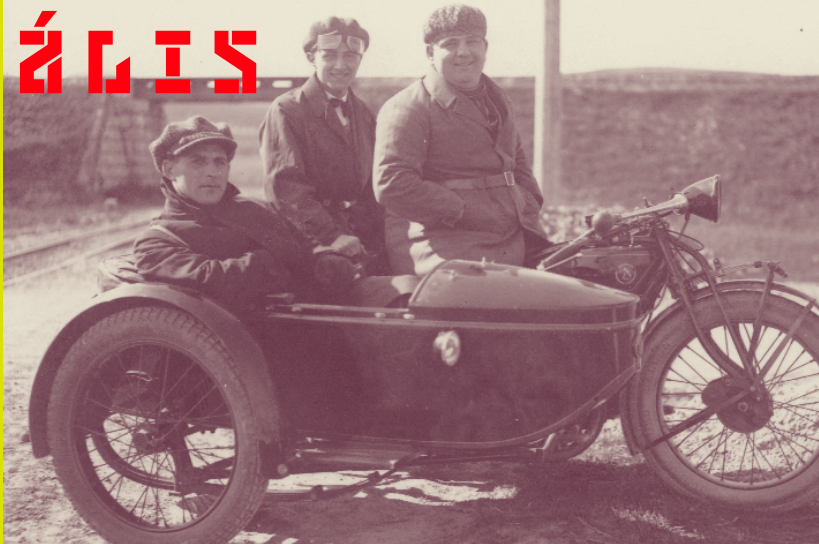


:: finomságok
pdf magazin



ZKTU ÁLLIS

Amikor előkerülnek a motorok (a képen keresztapám, Domenico Rossini és két barátja pózolnak egy 1930-ban készült felvételen) és megjelenik a piacokon a medvehagyma, a spenót, a friss spárga, az új fokhagyma, a zsenge tök, az eper..., nos akkor már biztosra vehetjük: itt a tavasz! Ah, a spárga! Nálunk szinte az egész család igazi fanatikusa ennek a zöldségnek, mondhatni megőrülünk érte. Legszívesebben mindennap tudnánk enni: krémlevest, csőben sütve, párolva pirított zsemlemorzsóval, spagetti-val, vagy csak úgy magában, türelmetlenül várva, hogy kikerüljenek (kiemelés tőlem!) a főzővízből, helyesebben – mint majd megtudjuk – a főzőfolyadékából. Az árusoknál a friss, üde kötegeket keressük, hagyjuk ott a fakó, száradásnak indult száracat. Fehér vagy zöld – egyremegy, mindkettő finom. (A zölddel kissé kevesebb a macera, könnyebb tisztítani, nem kell hámozni.)





DD IT

CITROMOS-OLAJOS ZÖLDSPÁRGA

4 személyre, előételnek + 0.5 kg friss zöldspárga + 1 evőkanál tej + 2 teáskanál cukor + 1/2 citrom frissen kifacsart leve + 4-5 evőkanál dióolaj (vagy extra szűz olívaolaj) + só, fehér bors

Mosd meg váltott vízben a spárgasípokot, a vastag szárából a fás részt vágd le. (Amikor a késed már akadálytalanul vág..., na, onnantól már ehető.)

Egy olyan edényben, amelyben a spárgák kényelmesen elférnek forralj fel bő egy liter vizet. Amikor már zubog, enyhén sózzad, ízesítsd két teáskanál cukorral, lötytyints bele egy evőkanál tejet, és amikor újból forrni kezd, helyezd bele a spárgákat. Tíz percig gyöngyözve forralva főzöd, és amikor kellőképpen puhának talárod (de nem szabad szétfőzni, maradjanak egyben!), szűrőlapáttal vagy ételfogóval óvatosan emeld ki a szárazakat a fürdőből, terítsd szét csinosan egy tálon. (Ha nem tudsz az illatának ellenállni, akkor bátran erressz le egyet a torkodon.) Amikor kihűlt, locsold meg először citromlével, utána dióolajjal, tekerj rá frissen fehér borsot és akár már tálalhatod is, bár jobb, ha legalább fél vagy egy egész napot „érik”. Kitűnő előétel, finom vacsora (fehér kenyérrel kitunkolni a saftot...), ha fel akarod még túrbózni, akkor adhatsz hozzá csíkokra vágott medvehagymával és rukolacsírával kevert tépkedett római salátaleveleket, ízlés szerint sózva-citromozva-olajozva. Hmmm...!



DD IT

SPENÓTOS TAGLIATELLE

4 személyre: 5 evőkanányi vaj, plusz a kikenéshez + 65-70 dkg spenót + 3-4 gerezd fokhagyma (ha nem szereted, használj helyette 1 kisebb hagymát) + 1/2 csészenyi frissen reszelt parmezán + 30 dkg tagliatelle + 2 dl tejszín + só, bors

Kenj ki vajjal egy zománcozott (vagy rozsdamentes acél) tepsit, és melegítsd elő a sütőt 200 C fokra. Váltott vízben alaposan mosd meg a spenótleveleket, a szárat tépd le, dobd ki (vagy vágd össze a csibéidnek) és a leveleket aprítsd fel nagyobb darabokra, és a rajta maradt vízben párold 5 percig. (Ne lepődj meg: a térfogata az eredeti töredékére zsugorodik.) Egy másik edényben olvaszd fel a vaj felét, tedd bele a durva szeletekre vágott fokhagymát, és mérsékelt tűzön kevergetve párold (ne pirítsd!) 5 percig. Ekkor add hozzá a spenótot és főzd együtt néhány percig. Sózzad, borsozzad ízlés szerint, és keverd hozzá a reszelt parmezán felét. Főzd ki enyhén sós vízben a tésztát (al dente!), szűrd le és keverd bele a maradék vaját. Az előkészített tepsibe terítsd ki a tészta felét, szórd meg parmezánnal, erre pakold a spenót felét, majd újból tészta, és a tetejére spenót kerüljön. Locsold rá a tejszínt, szórd meg a maradék sajttal és told be a sütőbe 10 percre. Amikor a sajt kissé elszíneződik (aranybarna lesz) és az egész fortyog: kész. Máris tálalhatod.

Hmmm...!

