

CALZONE [czyt. kalcione]

2 os.

1 h

4 g drożdży w proszku
100 ml ciepłej wody
250 g mąki pszennej
10 czarnych oliwek
1/4 łyżeczki soli
1 puszka przetartych
pomidorów z sosem
1 mała cebula
1/2 małej cukinii
1/2 czerwonej papryki
1/2 żółtej papryki
1 kulka mozzarelli
parmezan
sól
1 łyżka suszonej ba-
zylly
chilli w proszku

Mąkę przesiewamy przez sito i mieszamy z drożdżami w proszku i solą. Dodajemy 100 ml ciepłej wody i wyrabiamy ciasto tak długo, aż będzie elastyczne i gładkie (około 8 min). Formujemy z niego kulę i umieszczamy w misce posmarowanej oliwą, którą odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1 godz., aby podwoiło swą objętość. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oliwy, dodajemy ząbek czosnku, a gdy zacznie brązowieć, wyrzucamy go i wkładamy na patelnię obraną i pokrojoną w kostkę cebulę. Myjemy i również kroimy w kostkę czerwoną i żółtą paprykę oraz cukinię, które dodajemy do cebuli. Całość dusimy kilka minut, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gdy ciasto na pizzę podwoi już swą objętość, wyjmujemy je z miski i nadajemy mu kształt koła. Blachę do pieczenia smarujemy oliwą i kładziemy na niej uformowany placek. Na połowie ciasta rozsmarowujemy przetarte pomidory, zostawiając 2 cm wolnego brzegu. Wykładamy podsmażone warzywa wymieszane z oliwkami, a na wierzch farszu kładziemy plastry mozzarelli. Zawijamy pustą połowę ciasta nad tą z nadzieniem i zlepiamy brzegi, mocno dociskając je palcami. Calzone wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy 20-30 min, aż ciasto nabierze złotobrazowego koloru.

FOCACCIA [czyt. fokaczja]

4 os.

2,5 h

500 g mąki pszennej
25 g świeżych drożdży
50 ml oliwy z oliwek
300 ml ciepłej wody
1/2 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka kolendry
1 łyżka gruboziarnistej
soli
150 g czarnych oliwek
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka rozmarynu

Drożdże mieszamy z 5 łyżkami ciepłej wody, 3 łyżkami mąki i szczyptą cukru. Odstawiamy w ciepłe miejsce. Przesiewamy mąkę, dodajemy do niej sól, cukier, zaczyn drożdżowy (wyrośnięty), pozostałą wodę i oliwę. Wyrabiamy ciasto przez około 10 min, aż będzie miękkie i elastyczne. Formujemy kulę i umieszczamy ją w wysmarowanej oliwą misce. Odstawiamy w ciepłe miejsce, żeby ciasto podwoiło swoją objętość. Następnie ciasto przekładamy na stolnicę i wyrabiamy ponownie 2-3 min. Podczas wyrabiania dodajemy do ciasta 1 łyżeczkę kolendry. Wyrośnięte ciasto odstawiamy jeszcze na 10 min. Blachę do pieczenia smarujemy oliwą. Ciasto dzielimy na 4 części i z każdej z nich formujemy palcami placki o grubości około 1 cm. Odstawiamy je na 20-30 min, żeby ciasto znowu wyrosło. Następnie czubkami placów robimy wgłębienia na całej powierzchni ciasta i wkładamy do nich oliwki. Całą powierzchnię ciasta smarujemy oliwą i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 220°C. Po 10 min wyjmujemy na moment ciasto i posypujemy solą gruboziarnistą i rozmarynem, po czym pieczemy je jeszcze przez około 10 min. Po upieczeniu ciasto smarujemy oliwą.



POLENTA

3 os.

45 min

120 g kaszki kukurydzianej
300 ml wody
1 kostka bulionu drobiowego
200 g żeberek
1 biała kielbasa parzona
300 g przetartych pomidorów
z sosem z puszki
1 mała marchewka
1 cebula
1 gałązka selera naciowego
papryczka chilli w proszku
1 ząbek czosnku
50 ml białego wina
3 łyżki startego parmezanu
2 łyżki oliwy z oliwek, sól

Przygotowujemy sos pomidorowy: obieramy cebulę i czosnek. Myjemy marchewkę oraz seler i obieramy je. Do garnka wlewamy oliwę, wrzucamy czosnek, a po chwili wlewamy przetarte pomidory, pokrojoną kielbasę, żeberka oraz marchewkę, seler, cebulę i 1/2 kostki bulionu drobiowego. Po około 10 min dodajemy białe wino. Całość gotujemy około 30 min. Wówczas wyrzucamy kości z żeberek, a mięso kroimy na małe kawałki. Sos doprawiamy solą i papryczką chilli.

W międzyczasie do 300 ml gorącej wody z rozpuszczoną 1/2 kostki bulionowej wysypujemy powoli kaszkę kukurydzianą, cały czas mieszając. Gotujemy ją na małym ogniu około 10 min, aż zgęstnieje. Gorącą kaszkę wlewamy na płaski talerz lub półmisek w taki sposób, aby pokryła całą powierzchnię naczynia. Polentę natychmiast polewamy przygotowanym sosem pomidorowym z kawałkami mięsa i kielbasy. Wierzch posypujemy startym parmezanem.

GNOCCHI [czyt. njokki]

4 os.

1,5 h

1 kg ziemniaków
200 g mąki pszennej
1 jajko
sól

Sos pomidorowy:

oliwa z oliwek
1 ząbek czosnku
1 papryczka chilli (bez pestek)
1 marchewka
kawałek selera naciowego
50 ml białego wytrawnego
wina
1 kostka bulionu drobiowego
200 g mięsa mielonego
200 g przetartych pomidorów
z puszki (z sosem)
sól

Ziemniaki gotujemy w mundurkach i jeszcze ciepłe obieramy ze skórki. Przeciskamy je przez prasę i wkładamy do miski. Dodajemy jajko oraz mąkę i szybko zagniatamy ciasto. Formujemy wałeczki, kroimy je na kawałki i w każdym z nich robimy małe wgłębienie. Kluski wrzucamy do gotującej się osolonej wody. Gdy wypłyną, zbieramy je łyżką cedzakową.

Przygotowujemy sos: na głęboką patelnię wlewamy 1 łyżkę oliwy, wrzucamy czosnek i posiekaną papryczkę chilli. Po 3 min dodajemy mięso, chwilę je przesmażamy, a następnie dodajemy białe wino, przetarte pomidory, marchewkę, seler naciowy i bulion z kostki.

Całość dusimy około 30 min. Wyjmujemy marchew i seler, resztę doprawiamy do smaku solą. Ciepłe gnocchi polewamy sosem pomidorowym.