

FRANCES MAYESOVÁ

RECEPTY

Z mého italského domova



LETNÍ VAŘENÍ



Na následujících stránkách uvádím několik jednoduchých, osvědčených receptů na jídla, která nám i našim hostům chutnala tak, že jsme se druhý den ráno tajně plížili do ledničky dojídat zbytky. Žádný Ital by se nespokojil s rizotem nebo těstovinami jako s hlavním jídlem, ale nám často úplně stačily. Pokud není v receptu uvedeno jinak, je olej vždy olivový. Koření a bylinky ve všech pokrmech jsou vždy čerstvé. Šálek jako jednotka objemu odpovídá přibližně 225 mililitrům.



ANTIPASTI



ČERVENÉ PAPRIKY (NEBO CIBULE) V BALZAMIKOVÉM OCTĚ

Ohromné, nádherně lesklé a bachraté papriky, jasné červené, zelené nebo žluté, jsou mou oblíbenou letní zeleninou, protože dovedou dodat báječný šmrnc celé řadě pokrmů. Rychle orestovaná směsice všech tří barev rozzáří každý talíř. A co taková polévka z červených paprik, žluté papriky v bešamelu nebo tradiční zelené plněné papriky...

Postup: *Odstraňte semínka ze 4 paprik a nakrájejte je na jemné proužky. Zvolna poduste na troše olivového oleje a 1/4 šálku balzamikového octa doměkka, přibližně hodinu. Občas zamíchejte – papriky by se měly doslova „rozpustit“. Přidejte sůl a pepř, a pokud se vám zdají suché, přikápněte jednou nebo dvakrát olej a ocet. Pod grilem nebo v topinkovači opečte 25 kulatých krajíčků bílého chleba pokapaných olivovým olejem. Potřete krajíčky rozkrojeným stroužkem česneku, položte na každý krajíček lžici paprikové kaše a podávejte teplé. Jako obměnu vyzkoušejte tenká kolečka cibule – přidejte do balzamikového octa lžici hnědého cukru a nechte cibuli pomaličku zkaramelizovat. Obě varianty jsou skvělou přílohou k pečenému kuřeti, případné zbytky se báječně hodí jako omáčka k těstovinám nebo polentě. Se sýrem nebo grilovanými líčky můžete snadno a rychle vyrobit chutné sendviče.*

BRUSCHETTE S HRÁŠKEM A ŠALOTKAMI

Nový hrášek z křehkých lusků doslova sám vyskakuje. Vždycky jsem si myslela, že vylupování hrášku je uklidňující práce, až jsem jednou ve městě viděla na zápraží ženu se spící kočkou u nohou. Žena měla vedle sebe obrovský koš lusků a na klíně velikou mísu skoro plnou vyloupaných zelených kuliček. Pohlédla na mě a pronesla cosi italsky – usmála jsem se a teprve po několika krocích jsem si uvědomila, co vlastně řekla: „To si nezaslouží ani pes.“

Postup: *Nasekejte nadrobno 4 šalotky. Vyloupejte misku hrášku. Poduste obojí na másle doměčka, šalotka by měla být jen sklovitá. Přidejte brst nasekané máty, sůl a pepř. Rozmixujte směs nahrubo v mixéru nebo nasekejte nožem a podávejte na topinkách z bílého chleba jako v receptu na str. 3.*

SORBET Z BAZALKY A MÁTY

Poprvé jsem ochutnala tuhle nezvyklou, ale neodolatelnou zmrzlinu v restauraci přestavěné z bývalé *fattorie* Locanda dell'Amorosa v nedalekém městečku Sinalunga. Hned druhý den jsem se pokusila tuto lahůdku doma napodobit. V restauraci ji podávali po předkrmu a těstovinách, ještě před hlavním chodem. Výborně se hodí na úvod večere v horkém létě.

Postup: *Svařte šálek vody a šálek cukru na sirup, nechte lehce povařit asi 5 minut za stáleho míchání. Dejte do ledničky vychladit. Rozmixujte 1/2 šálku mátových lístků a 1/2 šálku lístků bazalky se šálkem vody. Přilijte další šálek vody a polévkovou lžící citrónové šťávy a rovněž nechte zchladnout. Smíchejte cukrový sirup s bylinkovou směsí a zpracujte ve strojku na výrobu zmrzliny podle příslušného návodu. Naběračkou vytvarujte kopečky do skleniček na martini nebo jiných vhodných misek z čírého skla a ozdobte snítkami máty. Uvedené množství vystačí na 8 porcí.*

PRIMI PIATTI



STUDENÁ ČESNEČKA

Podobně jako v předpisu na kuře se čtyřiceti stroužky česneku, ani v tomto pokrmu se nesmíte zaleknout množstvím česneku. Štiplavá chuť během vaření vyprchá a zůstane jen vůně.

Postup: *Oloupejte 2 celé paličky česneku. Nakrájejte nadrobno malou cibuli, oloupejte a nakrájejte na kostky 2 brambory. Osmahněte cibuli na lžici olivového oleje, jakmile zesklovatí, přidejte česnek. Velmi pomalu duste – stroužky by měly změkhnout, ne zhnědnout. Uvařte brambory v páře a přidejte je ke směsi cibule a česneku, zalijte šálkem kuřecího vývaru. Uvede do varu, ihned stáhněte plamen a nechte pomalu probublávat 20 minut. Rozmixujte, nalijte zpátky do hrnce, přidejte další 4 šálky vývaru a lžičku nasekaného tymiánu. (Pokud nemáte mixér, nasekejte česnek a cibuli co nejvíc nadrobno a teprve pak poduste na oleji; uvařené brambory protlačte sítem.) Do hotové polévky zašlebejte 1/2 šálku husté smetany. Ochutne solí a pepřem, dejte vychladit. Před podáváním ozdobte na talíři sekaným tymiánem nebo pažitkou. Pro 6 osob.*

FENYKLOVÁ POLÉVKA

Postup: *Nakrájejte na tenká kolečka 2 bulvy fenyklu a 2 svazky jarní cibulky. Krátce poduste na lžici olivového oleje. Zalijte dvěma šálky kuřecího vývaru a povařte, dokud fenykl nezměkne. Nezapomeňte míchat. Rozmixujte nebo propasírujte sítem, zašlebejte další 2 a 1/2 šálku vývaru, ochuťte solí a pepřem. Přiklopte a přiveďte k varu, pak nechte na mírném plameni probublat 10 minut. Do hotové polévky vmíchejte 1/2 šálku mascarpone nebo husté smetany a okamžitě odstavte. Polévku podávejte studenou nebo teplou, s opraženými fenyklovými semínky. Pro 6 osob.*

PIZZA S CIBULÍ A KLOBÁSOU

Pizza a její obměny jsou nekonečné. Ed má nejradši Napolitanu: kapary, ančovičky, mozzarellu. Já mám ráda pizzu s *fontinou* (polotvrdý sýr z kravského mléka), olivami a šunkou, a hned po ní pizzu s roketou a hoblíčkami parmezánu. Oba milujeme bramborovou pizzu a samozřejmě všechny tradiční kombinace. Když vaříme venku, vždycky opečeme na grilu spoustu zeleniny a uzenin, ze kterých pak druhý den vyrábíme saláty a pizzu. Skvělá je vegetariánská pizza s lilkem a sušenými rajčaty, olivami, oreganem, bazalkou a mozzarellou.

Postup: *Nakrájejte 3 cibule na tenká kolečka a nechte v pánvi na lžici olivového oleje a 3 lžících balzamikového octa na mírném ohni jen „zavadnout“. Cibule by měla získat karamelovou barvu a být vládná. Ochutťte majoránkou, solí a pepřem. Opečte na pánvi nebo pod grilem 2 velké uzenky. V Itálii používáme místní vepřové klobásky kořeněné fenyklovými semínky. Nakrájejte je na kolečka. Nastroubejte šálek mozzarellou nebo parmezánu.*

Těsto: rozmíchejte balíček droždí ve 1/4 šálku teplé vody, nechte 10 minut vzejít. Odměřte na vál 3/4 šálku mouky, vytvořte do ní důlek a přidejte 1/2 lžičky soli, lžičku cukru, 3 lžice olivového oleje a šálek studené vody. Přimíchejte droždí a vypracujte hladké těsto. Pokud máte elektrický hnětač, použijte přerušovaný chod, až se z hmoty vytvoří „koule“, kterou ještě zpracujte na vále rukama. Vložte těsto do mísy vymazané máslem a vysypané moukou a nechte 30 minut kynout. Vyvalčete 1 velkou nebo 2 menší kulaté placky a potřete je olejem. Posypte sýrem, pokladte cibulí a uzeninou a pečte 15 minut v troubě vyhřáté na 200 °C. Hotovou pizzu nakrájejte na 8 dílů.

KRUPICOVÉ GNOCCHI

Italské *gnocchi* neboli nočky jsou báječně sytým jídlem poněkud netradičního tvaru: na rozdíl od bramborových noků nebo noků z lehké směsi špenátu s ricottou jsou krupicové nočky ploché a připomínají spíš vdolečky. Zpočátku jsem je kupovala u jedné Italky dole v údolí, dokud jsem neobjevila, jak je jejich příprava snadná.

Postup: Ohřejte v hlubokém hrnci 6 šálků mléka. Těsně předtím, než se začne mléko vařit, přisypete do něj za stálého míchání souvislým proudem 3 šálky krupice. Vařte na mírném plameni jako polentu asi 15 minut, nepřestávejte míchat. Odstavte z plotny, vmíchejte 3 žloutky, 3 lžice másla a 1/2 šálku strouhaného parmezánu. Ochutě solí, pepřem a špetkou muškátového oříšku. Krátce prošlebejte, aby se směs odleběla. Rozprostřete těsto na pomoučený vál ve vrstvě tlusté 2 a půl centimetru a nechte vychladnout. Skleničkou nebo formičkou vykrajujte kolečka velikosti vdolečků a naskládejte je do zapekácí mísy vymazané máslem. Pokapejte rozpuštěným máslem a posypte 1/4 šálku strouhaného parmezánu. Zapekejte 15 minut v troubě vyhřáté na 200 °C. Pro 6 osob.

TĚSTOVINOVÝ SALÁT „CO DŮM DAL“ S PEČENÝMI RAJČATY

Kdykoli vařím zeleninovou polévku nebo tenhle salát, upravuji každý druh zeleniny na páře samostatně. Uchová si tak svou typickou chuť a každý druh mohu uvařit přesně tak, jak potřebuje. Těstovinový salát sice nenajdete na jídelním lístku žádné italské restaurace, ale podle mě je tenhle americký „přistěhovalec“ vynikající vynález. Navíc se dá snadno vzít ve velké plastové krabici na piknik v přírodě.

Postup: *Připravte si zalivku: 3/4 šálku olivového oleje, červený vinný ocet (podle chuti, asi 3 lžíce), 3 stroužky drceného česneku, lžíce sekaného tymiánu, sůl, pepř. Protřepte všechny přísady ve sklenici. Čerstvá zelenina: 8 středních mrkví, 5 štěbých cuket, 2 velké červené papriky, 2 palivé papriky, asi 100 gramů zelených fazolek a svazek jarní cibulky. Vše nakrájejte na menší kousky kromě palivých paprik – ty nasekejte nadrobno. Uvařte nad párou tak, aby zelenina zůstala svěží. Nechte vychladnout.*

Kuře: potřete dvoje kuřecí prsa olivovým olejem a vložte do vymazaného pekáčku. Posypte tymiánem, solí a pepřem. Pečte přibližně 30 minut v troubě při 180 °C. Vychladlé maso nakrájejte na nudličky.

Těstoviny: na těstovinový salát jsou nejobodnější krátké spirály – fusilli. Uvařte dva sáčky po 500 gramech, sceďte a ještě teplé protřepte se 2 lžicemi olivového oleje. Přidejte zelené bylinky a nechte vychladnout.

Všechny přísady důkladně promíchejte ve velké míse, jako je například pekáč na krocana, a nechte asi hodinu v chladnu odležet. Před podáváním znovu zlehka promíchejte a rozdělte do dvou menších mís.

Pečená rajčata: počítejte rajče na osobu (plus několik navíc na druhý den). Vyřízněte „bubáka“ a lžící vydlabejte semínka. Seřízněte spodek. Osolte a opepřete a vyplňte dutinu směsí stroubanky, sekané bazalky a opražených piniových semínek. Zakápněte olivovým olejem a pečte asi 15 minut v troubě vyhřáté na 180 °C.

Podávání: umístěte rajče do středu talíře a kolem rozprostřete salát. Ozdobte černými olivami a snůtkou tymiánu nebo lístky bazalky. Uvedené množství vystačí asi na 16–20 vydatných porcí.

SECONDI



RIZOTO S ČERVENÝM MANGOLDEM

Rizoto se stalo jídlem mého srdce. Podobně jako těstoviny, pizza nebo polenta se dá i rizoto obměňovat prakticky donekonečna. Na jaře je skvělé s krátce povařeným chřestem, čerstvými mrkvičkami a trochou citrónové šťávy. Moje oblíbená varianta je rizoto se zelenými fazolkami podušenými na nasekané šalotce. Další lahodné kombinace: plátky krátce spařeného fenyklu s obřími krevetami; podušené čerstvé žampiony nebo sušené *porcini* (hříbky) namočené do vlažné vody, aby nabobtnaly; grilované ředkvičky a *pancetta*. V italských obchodech s potravinami jsou k dostání kostky houbového bujónu (*funghi porcini*), které jsou vynikající pro přípravu rizota, nemáte-li po ruce vývar připravený doma. Mnohé předpisy požadují až příliš másla – máte-li kvalitní vývar, máslo nepotřebujete, stačí jen kapka olivového oleje pro zvýraznění chuti. Pokud vám zbyde trocha rizota do druhého dne, zahřejte v nepřilnavé pánvi lžící olivového oleje, rozprostřete na ni rizoto, uhladte a opečte nad středním plamenem, až zespodu zezlátne. Otočte pomocí ploché naběračky a opečte dokřupava i druhou stranu. Skvělý rychlý oběd.

Postup: Poduste asi 2 minuty 1 střední cibuli nakrájenou na kostičky ve lžici oleje. Přidejte 2 šálky rýže Arborio a několik minut opečte. Mezitím v jiném hrnci zahřejte 5 a 1/2 šálku vývaru (kuřecího, telecího nebo zeleninového) a 1/2 šálku bílého vína – jakmile se začne vařit, zmírněte plamen a nechte jen „táhnout“. Za stálého míchání přidávejte naběračkou tekutinu k rýži, před každou novou dávkou nechte tekutinu do rýže vsáknout.

Vývar i rýži udržujte stále na bodu varu. Nepřestávejte míchat, dokud rýže nezměkne. Zrnka by měla zůstat al dente a konzistence rizota připomíná spíš hustší polévku. Přidejte 1/2 šálku strouhaného parmezánu. Důkladně omyjte svazek mangoldu, nejlepší je s červenými řapíky. Nakrájejte na proužky a krátce poduste s utřeným česnekem na troše olivového oleje. Vmíchejte do rizota a podávejte se strouhaným parmezánem. Pro 6 osob.

SYTÁ POLENTA S PARMEZÁNEM

Tato polenta je spíš kalifornská sestra té tradiční italské – tolik másla a sýra! Klasická polenta se vaří stejně – nepřestávejte míchat! –, jen s přidáním dalších 2 nebo 3 šálků vody. Po uvaření se kaše vylije na pracovní plochu a nechá ztuhnout. V Itálii se obvykle podává s ragú nebo *funghi porcini* (hříbky). Naši italscí přátelé, kteří mou polentu ochutnali, byli nadšeni. Zbylá polenta, ať už obyčejná nebo takhle vylepšená, chutná skvěle opečená s křupavou kůrčičkou.

Postup: Zalijte 2 šálky polenty 3 šálky studené vody a nechte 10 minut odstát. Ve větším hrnci přiveďte k varu 3 šálky vody a vmíchejte do nich nabobtnalou polentu. Znovu uveďte k varu, ihned stáhněte plamen a zvolna vařte 15 minut tak, aby z kaše vycházely velké bubliny. Ochutte solí a pepřem, přidejte 8 lžic másla a šálek strouhaného parmezánu. Pokud je kaše příliš hustá, zředte ji trochou vody. Důkladně promíchejte a nalijte do máslem vymazané zapékačské misky. Zapekejte v troubě vyhřáté na 150 °C asi 15 minut. Pro 6 osob.

OMÁČKA Z HŘÍBKŮ

Čerstvé hřibky jsou prostě lahůdka. Nejlepší jsou jen lehce potřené olivovým olejem a krátce opečené na grilu – takto upravené se vyrovnají masu, se kterým se často na grilu kombinují. Mimo sezónu se s výhodou používají hřibky sušené. Někomu sice mohou připadat drahé, ale i troška dodá pokrmu hodně chuti a vůně. Omáčka z hřibků se výborně hodí k polentě nebo rizotu a těstovinám.

Postup: *Zalijte asi 60 gramů sušených hřibků 1 a 1/2 šálkem vlažné vody. Nechte půl hodiny bobtnat. Oloupejte a nasekejte 5 stroužků česneku a krátce je poduste na 2 lžících olivového oleje. Přidejte lžící jemně sekaného tymiánu a rozmarýny, šálek rajčatové šťávy, sůl a pepř dle chuti. Proceděte vodu z naložených hřibků přes plátýnko a přidejte do omáčky spolu s hřibky nasekanými nadrobno. Povařte omáčku asi 20 minut do zhoustnutí. S polentou vystačí na 6 porcí, s těstovinami na 4 porce.*

KUŘE S CIZRNOU, ČESNEKEM, RAJČATY A TYMIÁNEM

Jedno z osvědčených jídel, kterým můžete pohostit libovolný počet osob.

Postup: *Uvařte 2 šálky sušené cizrny ve vodě se 2 stroužky česneku, solí a pepřem doměkka, ale nerozvařte úplně – vaření trvá asi 2 hodiny. Rozehřejte v pánvi olivový olej a prudce opečte dohněda 6 kuřecích prsíček lehce poprášených moukou. Rozložte maso do pekáčku, scedte cizrnu a narovnejte ji na maso. Přidejte do téže pánve lžící oleje a osmahněte nahrubo nakrájenou cibuli a 3 utřené stroužky česneku; přidejte 4 zralá rajčata pokrájená na osminky, lžičku skořice a 2 lžíce tymiánu. Nechte 10 minut povařit, vzniklou omáčkou zalijte kuře v pekáčku. Osolte, opepřete, pokladte snítkami čerstvého tymiánu a 1/2 šálku černých oliv. Pečte nezakryté v troubě při 150 °C asi 30 minut, podle velikosti prsíček. Tento pokrm zvlášť bezky vynikne v kameninové zapékačí míse.*

KUŘE S BAZALKOU A CITRÓNEM

Oblíbená rychlovka, kterou podáváme s plátky mladých tykviček a rajčat – skvělé jídlo pro horké letní večery.

Postup: *Vše velké míse smíchejte 1/2 šálku nadrobno nasekaných jarních cibulek a 1/2 šálku nasekaných lístků bazalky. Přidejte šťávu z 1 citrónu, sůl a pepř. Směsí potřete 6 kuřecích porcí a rozložte je do pekáčku vymazaného olejem. Pokapejte i svrchu olejem a pečte nezakryté v troubě vyhřáté na 180 °C asi 30 minut, podle velikosti kuřecích dílů. Podávejte ozdobené snítkami bazalky a kolečky citrónu. Pro 6 osob.*

KRŮTÍ PRSA SE ZELENÝMI A ČERNÝMI OLIVAMI

Krůta patří v Itálii k velmi oblíbeným jídlům, i když celá se připravuje většinou jen o Vánocích. V tomto receptu se maso z krůtích prsou nakrájí na plátky, jako jsou *scaloppine*. Místo krůtích prsou se dají použít i celá kuřecí prsíčka rozklepaná naplocho. Varujte hosty, jestliže dáte do jídla olivy nevypeckované! Ze zbytků tohoto pokrmu připravuji velmi netoskánskou variantu rychlé omelety s paprikami.

Postup: *Vše velké pánvi opečte na olivovém oleji 6 krůtích plátků téměř doměkka a odložte je stranou. Přikápněte do pánve trochu oleje a osmažněte na něm nadrobno nakrájenou cibuli a 2 utřené stroužky česneku. Zalijte šálkem vermutu a přiveďte k varu, ihned stáhněte plamen a nechte pod pokličkou asi 2–3 minuty lehce probublat. Vložte zpátky maso, přidejte šťávu z 1 citrónu a šálek směsi zelených a černých oliv. Poduste dalších asi 5 minut, až maso zcela změkne. Ochutte soli a pepřem a posypte hrstí sekané petrželky. Pro 6 osob.*

CONTORNI



SMAŽENÉ CUKETOVÉ KVĚTY

Když se tato příloha povede, je skvělá, ale když jsou květy povadlé a nasáklé olejem, je to katastrofa. Mám osobní zkušenost s obojím. Chyba je často v teplotě oleje, který musí být opravdu horký. Nejlépe chutnají tyto krásné letní květy smažené na oleji ze slunečnicových semínek nebo z podzemnice olejné.

Postup: *Vyberte asi tucet svěžích květů, pokud jsou některé jen trochu povadlé, dejte je stranou. Květy neomývejte; jsou-li vlhké, osušte je zlehka ubrouskem. Vložte do každého květenství proužek mozzarely a celý květ ponořte do těstíčka. Na těstíčko potřebujete 2 vejce, která rozšleháte vidličkou dohladka se 1/4 lžičky soli, 1 šálkem vody a 1 a 1/4 šálku mouky. Olej musí být opravdu rozpálený (180 °C), ale nesmí se z něj kouřit. Smažte dozlatova, až těsto získá křupavou kůrčičku. Nechte vsáknout přebytečný olej do papírového ubrousku a ihned podávejte.*

PEČENÉ PAPRIKY S RICOTTOU A BAZALKOU

Plněné papriky byly mým oblíbeným jídlem za studentských let na koleji. Náplň z ricotty je ovšem skutečným protipólem „neidentifikovatelné univerzální nádivky“ naší menzy. Tento měkký sýr z ovčího mléka je opravdová lahůdka. Bílé bochánky mívají po stranách obtištěný vzorek speciálních pletených sítěk, ve kterých sýr tuhne. Často ho kupujeme přímo od místních chovatelů ovcí v okolí Pienzy, kde se vyrábí také slavný polotvrdý sýr *pecorino*.

Postup: Opečte 3 velké žluté papriky nad plynovým plamenem nebo pod grilem. Slupka by měla celá zčernat, ale dužina nesmí být úplně měkká. Vložte papriky do mikrotenového sáčku a nechte vychladnout, pak ožebnutou kůžičku snadno sloupnete. Rozkrojte na poloviny, odstraňte semínka a žebra a pokapejte olivovým olejem. V míse rozmíchejte 2 šálky ricotty, 1/2 šálku sekané bazalky, 1/2 šálku nadrobno nasekané natové cibulky, 1/2 šálku směsi zelené petrželky, sůl a pepř. Zasejte do směsi 2 vejce. Navršte náplň do půlek paprik a zapékejte asi 30 minut v troubě při 180 °C. Podávejte ozdobené snítkou bazalky. Pro 6 osob.

SMAŽENÁ ŠALVĚJ

Šalvěj zná většina lidí jen jako zelený prášek v malých kořenkách, který nutí ke kýchání. Čerstvá šalvěj je výtečným a výrazným doplňkem různě upraveného masa.

Postup: Opláchněte 20–30 snítek šalvěje, zlehka je osušte papírovým ubrouskem a nechte zcela oschnout. Zabřejte v hrnci 5 cm slunečnicového nebo podzemnicového oleje – olej musí být velmi horký, ale nesmí se z něj kouřit. Namáčejte snítky do těstíčka (viz předpis na smažené cuketové květy na str. 13) a smažte v rozpáleném oleji (180 °C) asi 2 minuty dozlatova. Prebytečný olej nechte vsáknout do ubrousku. Snítky šalvěje jsou skvělou ozdobou jehněčí nebo vepřové pečeně i dalších druhů mas.

ŠALVĚJOVÉ PESTO

Na trhu se starožitnostmi v Arezzu jsem objevila paličku z olivového dřeva a úspěšně ji skloubila se starým kamenným hmoždířem, který jsem zachránila u přítelkyně, jež ho používala jako poněkud nepřiměřený popelník. Vysvětlila mi, že tyto velké hmoždíře se původně používaly na drcení hrubé soli. Ještě donedávna se sůl, která byla zatížena velkou daní a na niž měl stát výhradní monopol, prodávala jen v trafikách a na vaření se všeobecně používala lacinější hrubá sůl.

Staré hmoždíře se na výrobu pesta výtečně hodí – třením paličkou o drsný kámen se z bylin uvolňují oleje, kterými se všechny esence spojí. Jako obměnu základního bazalkového pesta vyrábím k rybám pesto z citrónové šťávy a petrželky, na těstoviny a *crostini* pesto z rockety a na krevety pesto mátové. Postupně jsem si mnohem víc oblíbila poněkud hrubší konzistenci těchto směsí oproti jemným, na které jsem byla zvyklá dříve. Tradičním toskánským bílým fazolím s šalvějí a olivovým olejem trochu šalvějového pesta velmi prospěje. Znamenité je i na topinkách. V misce nebo omáčníku poslouží také jako vhodná příloha ke grilovaným uzenkám.

Postup: Nasekejte velkou hrst šalvějových lístků, 2 stroužky česneku a 4 lžice piniových semínek. Směs důkladně utlučte v hmoždíři (nebo rozmixujte), postupně přilévejte olivový olej, aby vznikla hustá pasta. Přendejte do mísy a znovu promíchejte se solí, pepřem a hrstí strouhaného parmezánu. Z uvedené množství získáte asi 1 a 1/2 šálku pesta.



DOLCI



TORTA DE LA NONNA

Torta della nonna existuje ve stovkách variant. Mně osobně chutná verze s těstem z polenty a tenkou krémovou náplní uprostřed. Ráda věnuji hodinu života roztloukání piniových semínek, která bych doma vyndala z mrazáku už vyloupaná.

Postup: *Ze všeho nejdříve uvařte hustý krém ze dvou vaječných žloutků, 1/3 šálku mouky, dvou šálků mléka a 1/2 šálku cukru. Zatímco krém chladne, připravte si těsto:*

1 a 1/2 šálku polenty, 1 a 1/2 šálku mouky, 1/3 šálku cukru, 1 a 1/2 lžičky kypřicího prášku, 120 gramů másla – studené máslo nasekejte na kousky a zpracujte s ostatními přísadami, 1 celým vejcem a 1 žloutkem na hladkou hmotu. Těsto rozdělte na polovinu, jednu část rozprostřete do dortové formy, rozetřete na ni krém a přikryjte plackou vyválenou z druhé poloviny těsta. Okraje smáčknete k sobě, na vrch nasype hrst opražených piniových semínek a dejte péct na pětadvacet minut do středně teplé trouby (180 °C).

TŘEŠNĚ V ČERVENÉM VÍNĚ

Celý červen si kupujeme kila třešní, které začneme ujídat ještě cestou domů v autě. Chuti čerstvě utržených třešní se snad nic nevyrovná. Zasadili jsme si na terase tři mladé třešně a tři staré jsme vysvobodili ze zajetí břecťanu a křovin. Aby stromy nesly ovoce, musí vedle sebe růst nejméně dva.

Postup: Odstopkujte a vypeckujte půl kila třešní. Zalijte je šálkem červeného vína s nastrouhanou citrónovou kůrou a nechte asi 15 minut za stálého míchání povařit. Zakryjte a nechte 2–3 hodiny odstát. Podávejte v pohárech nebo miskách se spoustou šťávy, ozdobené kopcem oslazené šlehačky nebo mascarpone. Výborně se hodí k oříškovému dortu nebo sušenkám. Podobně lze upravit také řvestky nebo brusky. Pro 4 osoby.

GELATO Z LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ

Kdykoli okusím tuhle úchvatnou zmrzlinu, mám nutkání zříci se amerického občanství a přesídlit trvale do Itálie. Dokonce i lidé, kteří údajně zmrzlinu nejedí, se nad touhle rozplývající chválou.

Postup: Dejte do středně horké trouby asi na 5 minut opražít 1 a 1/2 šálku lískových oříšků – bláďte je, aby se nepřipálily. Vyndejte je ven, zabalte do utěrky a setřete z nich jemnou hnědou slupičku. Pak je nasekejte na hrubší kousky. Smíchejte 6 žloutků postupně s 1 a 1/2 šálku cukru a ušlehejte hladký krém. Zabějte litr kávové smetany téměř k bodu varu, odstavte z plamene a rychle do ní zašlehejte vajíčka s cukrem. Pak pomalu směs vařte nad párou, až začne houstnout a držet na vařečce. Dejte vychladit do ledničky. Nakonec vmíchejte 2 lžíce oříškového (Fra Angelico) nebo vanilkového likéru a 2 šálky smetany ke šlehaní. Přidejte nasekané oříšky a šťávu a nastrouhanou kůru z 1 citrónu. Nalijte směs do stroje na výrobu zmrzliny a zpracujte podle návodu. Z uvedeného množství jsou asi 2 litry zmrzliny.

PŘEKLÁDANÝ BROSKVOVÝ KOLÁČ S MASCARPONE

Těsto na překládaný koláč jsem se naučila už dávno z kuchařky Pauly Wolfertové. Na pečicím papíru vyválejte kruh, doprostřed rozetřete náplň a pak volně překládejte okraje směrem do středu tak, aby vznikl domácí koláč atraktivního vzhledu. Zdejší broskve – žlutomasé nebo bílé – jsou tak šťavnaté, že by si je každý měl vychutnat snad jen v soukromí.

Postup: *Vyválejte z osvědčeného křehkého těsta na koláč o něco větší kruh než obvykle. Přeneste na nepřilnavý pečicí papír nebo na plech. Nakrájejte 4–5 broskví na dílky. Smíchejte šálek mascarpone, 1/4 šálku cukru, 1/4 šálku opražených mandlových lupínků a opatrně promíchejte s broskvemi. Navršte směs na těsto, přeložte okraje směrem do středu a zlehka přitlačte na ovocnou náplň. Nezakrývejte koláč úplně – střed o průměru asi 10 centimetrů by měl zůstat volný. Pečte asi 20 minut v troubě při 190 °C. Pro 6 osob.*

HRUŠKY S KRÉMEM

Italská verze ovocného moučniku, který jsem poprvé okusila, když mi bylo sotva šest měsíců, doma na americkém Jihu, kde se tahle dobrota připravuje výhradně z broskví nebo ostružin.

Postup: *Oloupejte 6 středně velkých hrušek (případně broskví nebo jablek), nakrájejte na dílky a ty nakladte do pekáčku vymazaného máslem. Posypejte lžičkou cukru. Utřete 4 lžíce másla s 1/2 šálku cukru do pěny. Zasebejte do ní 1 vejce a postupně 2/3 šálku mascarpone. Nakonec důkladně vmíchejte 2 lžíce mouky. Nalijte na ovoce a zapékejte asi 20 minut v troubě vyhřáté na 180 °C, až krém téměř ztuhne. Vystačí na 6 velkých porcí.*

ZIMNÍ VAŘENÍ



ANTIPASTI



ZIMNÍ TOPINKY

Crostini a *bruschette*, které jsou v nabídce předkrmů na každém jídelníčku v Toskánsku, jsou vlastně obyčejné topinky s různými druhy směsí nebo pomazánek. *Crostini* jsou kulaté plátky bílého chleba na způsob baget, které se prodávají v pekárně. Na typické míse *crostini* bývá na výběr z několika variant: k nejoblíbenějším patří *crostini di fegatini* s kuřecí paštikou. Já sama často hostům podávám *crostini* s česnekovou pomazánkou a každý krajíček ozdobím grilovanou krevetkou. *Bruschette* jsou krajíce obyčejného chleba krátce ponořené do olivového oleje a pak opečené na pánvi nebo na grilu a potřené stroužkem česneku. Se směsí nasekaných rajčat a lístků bazalky často slouží jako lehký letní oběd nebo svačina. Syté zimní topinky s oblibou připravuji v krbu, a když nás navštíví přátelé, rádi si k nim otevřeme těžké *vino nobile*.

BRUSCHETTE S PECORINEM A VLAŠSKÝMI OŘECHY

Postup: *Opečte topinky podle postupu v receptu na str. 3. Na každou topinku položte plátek sýra pecorino nebo fontina, který jste nechali pomalu roztavit na páru nebo nad žhavými uhlíky v krbu. Na změkklý sýr nasypete nasekané ořechy a zlebká je přimáčkněte širokým nožem nebo plochou vařečkou.*

BRUSCHETTE CON PESTO DI RUCOLA

Tato obměna normálního pesta se hodí stejně dobře i k těstovinám. Roketa se snadno pěstuje a rychle roste, nejchutnější jsou mladé lístky s lehce pepřovou příchutí. Velké listy už chutnají hořce.

Postup: *Opečte topinky, v tomto případě krajíce nakrájejte na menší kousky. Do mixéru nebo hmoždíře vložte svazek rukety, sůl a pepř, 2 stroužky česneku a 1/4 šálku piniových semínek. Společně nasekejte nebo rozdrťte a postupně přidávejte tolik olivového oleje, aby vznikla hustší pomazánka, nakonec přimíchejte 1/2 šálku strouhaného parmezánu. Směs potřebujete opečené krajíčky chleba. Z uvedeného množství získáte asi 1 a 1/2 šálku pesta.*

BRUSCHETTE S GRILOVANÝM LILKEM

Velmi často se mi podařilo lilek na roštu spálit do černa, proto ho teď pečte asi 20 minut v troubě, pak ho nakrájím na kolečka a na grilu jen kratičce pro chuť „ožehnu“.

Postup: *Upečte celý lilek na čtverci alobalu ve středně horké troubě téměř do měkka. Nakrájejte na kolečka, osolte a nechte pár minut na papírové utěrce „vypotit“. Pak každé kolečko lehce potřete olivovým olejem, opepřete a vložte na gril. Nasekejte 1/2 šálku zelené petrželky, přidejte trochu sekaného čerstvého tymiánu a majoránky. Pokud vám připadá lilek příliš suchý, potřete ho znovu olejem. Položte na upečenou topinku kolečko lilku, posypte směsí bylinek a navrch přidejte trochu strouhaného sýra pecorino nebo parmezánu. Nechte krátce zapéct v troubě, až se sýr částečně roztaví.*

BRUSCHETTE S PECORINEM A ŠUNKOU

Opečte topinky. Na železné pánvičce v krbu nebo na teflonové pánvi na vařiči zvolna roztavte plátky sýra, položte na ně plátky šunky – prosciutto – a zakryjte dalším plátkem sýra. Obratě, aby měl sýr po obou stranách křupavou kůrčičku, pak přesuňte na topinky.

BRUSCHETTE SE ZELENINOU

Nasekejte listy kapusty – cavolo nero – nebo mangoldu. Poduste na olivovém oleji, přidejte utřené 2 stroužky česneku a koření dle chuti. Navršte 1–2 lžíce směsi na topinky.



PRIMI PIATTI



LASAGNE S HOUBAMI

Sušené lasagne prodávané v krabicích mě zanechávají chladnou – vlnité okraje jako pneumatiky od traktoru, gumovitá konzistence. Teprve z tenkých plátků čerstvého těsta se dají vytvořit skutečně lahodné lehké lasagne. Jednou jsem pozorovala profesionální kuchařku v místním obchodě – její lasagne byly jemné a tenounké jako prostěradlo. V létě se místo hub jako obměna hodí nejrůznější zelenina: plátky cukety, rajčat, cibule a lilku okořeněné čerstvými bylinkami. Obě varianty se také výborně hodí jako náplň do dlouhých tenkých palačinek – *crespelle*.

Postup: *Nakrájejte plátky těsta tak, aby vám vyšly na 6 vrstev do velkého pekáče. (Některé vnitřní vrstvy nemusí být z jednoho kusu.) Připravte si bešamelovou omáčku: Ze 4 lžic rozpustěného másla a 4 lžic mouky vyrobte světlou (nikoli hnědou) jíšku. Po 3–4 minutách odstavte z plotny a do kastrolu vlijte najednou 2 šálky mléka. Za stálého míchání vraťte na plamen a míchejte, dokud omáčka nezhoustne. Znovu odstavte, přidejte utřené 3 stroužky česneku, lžičku sekaného tymiánu, sůl a pepř. Nastroubejte 1 a 1/2 šálku parmezánu. Vě větší pánvi zahřejte 2 lžíce olivového oleje nebo másla a poduste 3 šálky čerstvých hub nakrájených na plátky, pokud možno hříbky – porcini – nebo šampiony portobello. Nemáte-li čerstvé lesní houby, můžete použít směs šampionů a sušených hříbků, které jste předem nechali 30 minut bobtnat ve vývaru, vodě, víně nebo koňaku.*

Uvařte jeden plát těsta do poloměkka, vyjměte z vody a nechte krátce oschnout na rozprostřené utěrce. Vložte částečně oschlý plátek těsta do pekáče vymazaného olejem,

pokryjte vrstvou bešamelové omáčky, vrstvou dušených hub a lebce posypte stroubaným sýrem. Během rovnání vrstev vařte další plátek těsta. Pokud jste spotřebovali na spodní vrstvy příliš mnoho omáčky, zředte ji jednou nebo dvěma lžícemi vody, ve které se vařily lasagne – obvyklá praxe toskánských kuchařů. Poslední vrstvu tvoří sýr a na másle opražená stroubanka, úplně navrch můžete stroubnout ještě pár hoblinek parmezánu. Pečte nezakryté po dobu 30 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Uvedené množství vystačí na 8 porcí.

RIBOLLITA

Hustá sytá polévka, která zahřeje na těle i na duši, s bílými fazolemi, různou zeleninou a především neodmyslitelným chlebem. Jak naznačuje překlad názvu – „převařená“ –, dají se do tohoto jídla s úspěchem zužitkovat nejrůznější zbytky, například z bohatého nedělního oběda. Tradice velí, že jako poslední ingredience se do polévky přidává nalámaný chléb. V Toskánsku se pak na stole do každého talíře před podáváním nalévá olej. Polévka a po ní salát vydají za celé vydatné jídlo – pokud jste se zrovna nevrátili z pole. Použít se dá skoro každá zelenina. Když řeknu Marii Ritě „zuppa“, naloží mi do tašky všechno, co potřebuji, a navrch přidá hrst čerstvé petrželky, bazalky a paličku česneku. Na její radu přidávám do hrnce patičku parmezánu. Po uvaření je změkklý sýr zvláštní odměnou kuchaři.

Postup: *Důkladně propláchněte asi 1/2 kilogramu bílých fazolí. Vložte je do velkého hrnce, zalijte vodou a uveďte k varu; jakmile se voda začne vařit, odstavte z ohně a nechte několik hodin stát. Poté dolijte vodou, přidejte koření a vařte na mírném plameni, dokud fazole téměř nezměknou. V této fázi je nutno vaření hlídat – jakmile jsou fazole měkké, rychle se rozvaří a mohla by vzniknout kaše. Očistěte zeleninu a nakrájejte na středně velké kostky: 2 cibule, 6 mrkví, 4 řapíky celeru, svazek listů kadeřavé kapusty nebo mangoldu, 4–5 stroužků česneku a 5 velkých rajčat (nejsou-li v zimě čerstvá, použijte krájená rajčata*

z konzervy). Nasekejte svazek zelené petrželky. Poduste cibuli a mrkve na olivovém oleji, po několika minutách přidejte řapíkatý celer, pak mangold a česnek – podle potřeby zakápněte olejem. Nechte 10 minut dusit, pak přidejte rajčata, skrojek parmezánu a fazole. Zalijte vývarem (zeleninovým, kuřecím nebo hovězím), uveďte do varu a pod pokličkou zvolna hodinu vařte, aby se všechny chutě dokonale promísily. Nakonec přidejte chléb nakrájený na větší kostky a nechte několik hodin odležet. Hotovou polévku ozdobte nasekanou petrželkou, znovu přiběhjte a na talířích posypte nastrouhaným parmezánem. Na stole si může každý svou porci ochutit olivovým olejem. Druhý den se do polévky mohou přidat zbylé těstoviny, zelené fazolky, hrášek, slanina – pancetta – nebo vařené brambory. Uvedené suroviny vystačí nejméně na 15 porcí, podle množství použitého vývaru.

PICI S RYCHLOU RAJSKOU OMÁČKOU

K dlouhým silným nudlím tlustým skoro jako tužka, které jsou místní specialitou, se zvlášť dobře hodí hustá omáčka z kančího nebo zaječího masa. Krémovou omáčku z rajčat podávám také s těstovinami *fusilli*, *pappardelle* nebo jakýmkoli širokými nudlemi.

Postup: *Osmazte 4–5 plátků slaniny – pancetty – a odložte na papírovou utěrku, aby vsákla přebytečný tuk, pak je nalámejte na drobné kousky. Nasekejte 2 středně velké cibule a 2–3 stroužky česneku a poduste asi 5 minut na olivovém oleji. Přidejte velkou červenou papriku a 4–5 rajčat nakrájených na kostičky, sůl, pepř a poduste dalších 5 minut. Přisypte nasekané bylinky – tymián, dobromysl, bazalku. Přimíchejte 1/2 šálku smetany a 3/4 šálku rajského protlaku, podle potřeby zředte lžící vody, ve které se vařily těstoviny. Úplně nakonec vmíchejte do omáčky rozdrobenou slaninu, aby zůstala křehká. Uvařte podle návodu těstoviny pro 4 osoby, scedte a smíchejte s polovinou omáčky, druhou polovinou polijte těstoviny na talíři. Nezapomeňte na strouhaný parmezán! Vystačí na 4 porce.*

SECONDI



PEČENÁ KUŘATA S NÁDIVKOU Z POLENTY

Když jsem byla malá, mívali jsme v Georgii vždycky vánočního krocana s nádivkou z kukuřice. Následující úprava mamčiná receptu vychází z italských ingrediencí.

Postup: *Vsype 2 šálky polenty do 2 šálků studené vody a nechte 10 minut bobtnat, pak přilijte 2 šálky vařící vody. Uvedte do varu, ztlumte plamen a za stálého míchání nechte mírně bublat 10 minut. Přidejte šálek másla. Odstavte z ohně a vmíchejte 2 vejce. Přidejte 2 šálky kostiček z čerstvé vepřové, nadrobno nasekané 2 cibule a 3 řapíky celeru, hodně soli, pepře, šalvěje, tymiánu a majoránky. Naplňte 2 kuřata (nebo krocana), svažte jim noky a posypejte snítkami tymiánu. Pečte v hlubokém pekáči na roštu potřeném olejem – obvykle stačí 25 minut na 1/2 kilogramu při teplotě 180 °C, ale raději se přesvědčte o něco dříve. Nadbytečnou nádivku můžete upéct zvlášť v pekáčku vymazaném máslem. Vystačí na 8 porcí.*

PERLIČKY – FARAONE – S FENYKLEM

Perličky mají velmi jemné a lahodné maso a jsou k dostání v každém řeznictví. O Vánocích jsme upekli dvě a podávali je na velké míse, obložené grilovanými místními klobáskami a ozdobené věncem bylinek. Z kostí jsem pak druhý den uvařila báječný silný bujón. Jako příloha se skvěle hodí brambory pečené v troubě na rozmarýnu a česneku.

Postup: *První krok před vlastní přípravou perliček je bobužel nutno podniknout s pinzetou, kterou pečlivě odstraníte zbývající perlička. Pak ptáky dobře omyjte a osušte. Doporučuji co nejjednodušší úpravu, která zachová a zvýrazní charakteristickou chuť. Vymažte pekáč olejem a rozložte na dno*

snítky rozmarýny, na ně pak položte perličky potřené směsí sekané rozmarýny, bazalky a tymiánu, navrch pokladte plátky slaniny. Odstraňte vnější tubé listy ze 2 blaviček fenyklu, nakrájejte je na půlměsíčky o tloušťce asi centimetr, pokapejte olivovým olejem a spolu s několika cibulemi rozkrájenými na čtvrtky rozložte kolem perliček. Pečte v troubě při 180 °C asi 20 minut na 1/2 kilogramu. Perličky jsou méně tučné než kuřata, takže se nesmějí péct dlouho, aby se nevysušily. Chcete-li vydatnější omáčku, přidejte do vypečené šťávy bešamel (viz recept na str. 23) a pečené kaštiny. Uvedené množství vystačí na 4 porce.

POMALU PEČENÁ KŘEPELKA NA SLANINĚ A JALOVCI

Můj otec byl lovec a já jsem často vídala naši kuchařku Willie Bellovou, jak v oblacích peříček oškubává hromady křepelek. Hlavičky jim všem smutně visely na jednu stranu. Nikdy jsem je nejedla, ani když je v hlubokém pekáči pokryla tlustou vrstvou smetanové omáčky s pepřem a pomalu upekla na venkovním ohništi. Jako vyrovnanější dospělá jsem se s nimi setkala v nové podobě. Balzamikový ocet by měl pocházet z Modeny; najdete-li na lahvi nápis *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena* a značku *API MO*, neváhejte – tenhle ocet zrál nejméně dvanáct let. Některé z nejstarších ročníků jsou tak jemné, že se dají pít jako likér. Myslím, že Willie Bellová by mi tuhle úpravu křepelek pochválila.

Postup: Opečte na rozpáleném olivovém oleji do zlatova 12 křepelek (2 na osobu), které jste lebbe poprášili moukou. Vložte je do silnostěnného pekáče s dobře přiléhající poklicí a zalijte 1/4 šálku balzamikového octa. Pokladte plátky slaniny a 2 nadrobno nasekanými šalotkami. Posypte snítkami tymiánu, nahrubo drceným pepřem a jalovcem. Zvolna pečte v mírně teplé troubě (150 °C) 3 hodiny, po hodině a půl křepelky obraťte. Zdají-li se vám příliš suché, podlijte trochou červeného vína nebo balzamikového octa. Vznikající přílohou je polenta. Uvedené množství vystačí na 6 porcí.

KRÁLÍK NA RAJČATECH A BALZAMIKOVÉM OCTU

Králík – *coniglio* – je běžnou součástí toskánské kuchyně. Místní selky mívají na sobotním trhu na prodej každá nejméně tři nebo čtyři chundelaté králíčky, kteří na vás koulejí očima ze staré kabely s nápisem Alitalia. U řezníka bývají vystaveni za sklem, štihlá rudočervená tělíčka mají hladká a holá, jen na samém konci ocásku je někdy ponecháno pár chlupů na důkaz, že to není kočka. Tohle upozornění možná slabší povahy odradí, ale králík v husté omáčce z rajčat a bylinek je lahůdka. Před dětmi tohle jídlo prostě nazývejte *coniglio*.

Postup: *Nechte si králíka naporcovat. Jednotlivé porce poprašte moukou a zprudka opečte na olivovém oleji. Rozložte je do pekáče a zalijte omáčkou z rajčat a balzamikového octa, kterou připravíte následovně: osmahněte do sklovita nadrobno nasekanou velkou cibuli a 3–4 utřené stroužky česneku. Přidejte 4–5 rajčat nakrájených na kousky a okořeňte 1/2 lžičky kurkumy, rozmarýnou, solí, pepřem a opraženými fenyklovými semínky. Vmíchejte 4 lžíce balzamikového octa a nechte mírně bublat do zhoustnutí. Králíka pečte nezakrytého asi 40 minut v troubě vyhřáté na 180 °C, v polovině doby znovu potřete 2–3 lžícemi balzamikového octa. Uvedené množství vystačí na 4 porce.*

POLENTA S KLOBÁSOU A FONTINOU

V zimě je v místních obchodech s těstovinami k dostání polenta s nasekanými vlašskými ořechy – jednoduchá, ale velmi chutná a zajímavá příloha k pečeným masům nebo kuřeti. Polenta s klobásou a velkou mísou salátu dobře poslouží i jako samostatné syté jídlo.

Postup: *Připravte polentu podle obvyklého postupu (viz str. 10). Polovinu směsi vlijte do pekáčku vymazaného olejem, pokladte sýrem fontina (1 a 1/2 šálku) nakrájeným na tenké plátky nebo nastrobaným, osolte a opepřete a zalijte zbytkem polenty. Na pánev opečte 6 italských klobás nakrájených na kolečka, navršte je na polentu a zalijte vypečenou škvárou. Dejte na 15 minut do trouby vyhřáté na 150 °C. Vystačí na 6 porcí.*

VEPŘOVÁ PANENKA NA MEDU A FENYKLU

Vepřová panenka je nejchutnější a nejkřehčí druh vepřového masa. Jedna panenka nasytí dva hladové stolovníky a fenykl vytváří s vepřovým velmi lahodnou kombinaci. V Itálii roste divoký fenykl téměř všude. Jestli za svou oblibu vděčí pověstem o údajném afrodiziakálním účinku nebo léčivým vlastnostem při očních onemocněních, nevím. Líbí se mi jeho hebké chmýří a zvláštní úloha v různých mýtech. Prométheus prý přinesl lidem první oheň právě v dutém stvolu fenyku.

Postup: *Potřete 2 vepřové panenky medem. Rozmixujte nebo v hmoždíři utlučte lžiči fenýklových semínek, přidejte lžiči nadrobno nasekané rozmarýny, sůl, pepř a 2 utřené stroužky česneku. Potřete touto směsí maso a vložte je do mělkého pekáče vymazaného olejem. Pečte v troubě při teplotě 200 °C asi 30 minut tak, aby maso zůstalo uvnitř narůžovělé. Mezitím nakrájejte 2 blavičky fenýklu na plátky o tloušťce přibližně centimetr. Tvrdý konec u kořene vykrojte. Nechte asi 10 minut nad párou změkhnout – pozor, nerozvařit! Rozmačkejte na hladkou kaši, přidejte 1/4 šálku bílého vína, 1/2 šálku strouhaného parmezánu a 1/2 šálku mascarpone (nebo kysané smetany). Přendejte upečené maso do zapékací mísy vymazané máslem, zalijte omáčkou a posypte na másle opraženou strouhankou. Dejte na 10 minut zapéct při 180 °C. Jako ozdoba se hodí snítky fenýklu a čerstvé rozmarýny. Uvedené množství vystačí na 4 porce.*



CONTORINI



KAŠTANY V ČERVENÉM VÍNĚ

Přestože bydlím nedaleko kaštanového hájku, stále pokládám kaštany za něco výjimečného. Každý večer si jich pár upečeme v krbu ke skleničce *amara* či *grappy* nebo šálku kávy na dobrou noc. Stačí před pečením naříznout slupku krátkým rovným řezem nebo do kříže, pak se ještě horké snadno vyloupnou. V mnoha kuchařkách jsem se dočetla, že kaštany je nutno péct až hodinu! V krbu jsou hotové za chvíli – nanejvýš za 15 minut, záleží na tom, jak žhavé máte uhlíky. Doporučuji často potřásat pánví a vytáhnout ji z ohně hned, jak začne slupka černat. Kaštany se báječně hodí ke všem výrazným zimním úpravám masa, zejména pak k perličkám.

Postup: Upečte asi 30–40 kaštanů a oloupejte je. Zalijte červeným vínem, aby byly ponořené, a povařte na mírném ohni asi 30 minut, aby se obě chutě proluly. Přebytečné víno slijte. Uvedené množství vystačí na 4 porce.

KARDY

Kardy neboli artyčoky kardové jsou světle zelené, jako moje paže dlouhé pichlavé stonky, které se hrozně špatně čistí, ale ta práce se vyplatí. Takhle zelenina pro mě byla objevem. Naučila jsem se řapíky, které trochu připomínají celer, zbavit tuhé vláknité slupky a ihned je ponořit do vody s trochou citrónové šťávy, protože jinak na vzduchu

zhnědnou. Zpočátku jsem je vařila nad párou, ale pořád se mi zdály tvrdé. Zjistila jsem, že nejlepší je vařit je ve vodě a vidličkou zkoušet, jestli jsou hotové. Konzistencí i chutí se hodně podobají pravým artyčokům – což není nijak překvapivé, protože obě rostliny jsou si blízce příbuzné.

Postup: *Oloupejte velký svazek kardových stonků, omyjte je ve vodě s citrónem, nakrájejte na pěticentimetrové kousky a uvařte doměkka. Uvařené kardy sceďte a rozložte do zapékačské misky vymazané máslem, osolte a opepřete a zalijte bešamelem (viz str. 23). Navrch pokladte kousky másla a posypte strouhaným parmezánem. Zapekejte asi 20 minut při teplotě 180 °C.*

TEPLÝ SALÁT Z HŘÍBKŮ (ŽAMPIONŮ) S ČERVENÝMI A ŽLUTÝMI PAPRIKAMI

Podáváje tento krásně barevný salát jako předkrm nebo lehké hlavní jídlo.

Postup: *Opečte na grilu nebo na pánvi na olivovém oleji blavičkami dolů 2 velké hříby nebo žampiony portobello (v této poloze neztratí šťávu). Nakrájejte je na plátky a zlehka zakápněte vínovým octem. Opečte na grilu červenou a žlutou papriku, nechte je v igelitovém sáčku zchladnout a pak odstraňte zčernalou slupku. Nakrájejte je na plátky a zlehka zakápněte vínovým octem. Nakrájejte červenou cibuli na kolečka. Upražte 1/4 šálku piniových semínek. Promíchejte listy různých druhů zeleného salátu – čekanky, rukoly a dalších odrůd – s vínovým octem, rozložte je na jednotlivé talíře, navrstvěte na ně teplou směs hub a paprik, ozdobte kolečky cibule a posypte praženými piniovými semínky. Uvedené množství vystačí na 6 porcí.*

ČESNEKOVÉ BOCHÁNKY

Skvělá příloha ke všem druhům pečeného masa.

Postup: *Rozdělte velkou palici česneku na jednotlivé stroužky. Neoloupané je vhodte asi na 5 minut do vařící vody. Nechte vychladnout a vymáčknete, vidličkou důkladně promíchejte se 2 šálky smetany. Přiveďte v kastrolku k varu, přidejte špetku muškátového oříšku, sůl a pepř. Odstavte z ohně a vmíchejte 4 žloutky. Nalijte směs do 6 malých zapékacích misek dobře vymazaných olejem nebo do plochého pekáčku. Pečte ve vodní lázni při teplotě 180 °C přibližně 20 minut, dokud směs nezstuhne. Před vyklopením nechte asi 10 minut vychladnout.*



DOLCI



ZIMNÍ HRUŠKY NA VÍNĚ

Hrušky dušené na červeném víně jsou velmi dekorativní dezert. Jejich chuť ještě víc vynikne ve spojení s gorgonzolou, topinkami a lehce osolenými a na másle opraženými vlašskými ořechy.

Postup: *Oloupejte 6 tvrdších hrušek a postavte je špičkou vzhůru do kastrolku. Pokud mají stopky, ponechte je. Pokapejte každou hrušku trochou citrónové šťávy, společně je přelijte šálkem červeného vína a posypte 1/4 šálku krystalového cukru. Přidejte k hruškám 1/4 šálku rozinek, jeden lusk vanilky a několik hřebíčků. Zakryjte poklicí a duste asi 20 minut (nebo déle, podle velikosti a zralosti hrušek) – neměly by příliš změkhnout. V polovině doby hrušky položte a ze všech stran několikrát přelijte vinnou omáčkou. Upravte na mísu, zalijte vinnou omáčkou s rozinkami a ozdobte tenkými hoblíčky citrónové kůry. Uvedené množství vystačí na 6 porcí.*



TRADIČNÍ CHLEBOVÝ NÁKYP S JABLKY

Vždycky mě překvapí, jak voňavá a chutná jsou malá, svrasklá jablíčka, která se prodávají na sobotním trhu. Dokonce i naše léta zanedbávané jabloně statečně rodí scvrklé plody, příliš malé, aby se daly krájet na plátky, jdou však velmi dobře rozvařit na jablečná povidla. Do tohoto sytého moučníku doporučuji jablka nakrájet na hrubší kousky.

Postup: *Oloupejte 4–5 tvrdších šťavnatých jablek, zbarvte je jádřinců a nakrájejte na větší kousky. Pokapejte je citrónovou šťávou a poprašte mletým muškátovým oříškem. Opražte šálek mandlí nakrájených na lupínky. Okrájejte tvrdou kůrku ze včerejšího chleba (čerstvý by byl příliš měkký), nakrájejte jej na krajíčky a vložte jimi dno obdélníkového pekáčku o rozměrech například 20 x 30 centimetrů, který jste důkladně vymazali máslem. V kastrůlku rozpustíte 6 lžic másla a 6 lžic cukru. Přidejte 3/4 šálku opražených mandlových lupínků, 2 lžice citrónové šťávy a 1/4 šálku jablečného moštu nebo vody. Lehce vmíchejte nakrájená jablka. Do pekáčku rovněte střídavě vrstvu jablek a chleba, poslední vrstvu tvoří chléb. Utřete 6 lžic změkčeho másla se 4 lžicemi cukru, zaslehejte 4 vejce, 1 a 1/2 šálku mléka a 3/4 šálku smetany a nalijte na nákyp. Poprašte trochou cukru a muškátového oříšku, posypte zbytkem mandlových lupínků. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi hodinu, po upečení nechte 15–20 minut odpočinout. Podávejte s oslazeným mascarpone nebo šlehačkou. Uvedené množství vystačí na 8 porcí.*

MANDARINKOVÁ ZMRZLINA

Kdybych prožila dětství v Toskánsku, určitě bych si nedovedla představit Vánoce bez všudypřítomné vůně citrusů. Jako vánoční dekorace jsou ve všech obchodech v Assisi rozvěšené velké větve citrónků. Jejich plody na pozadí šedého kamene září jako malé lampiony a chladný vzduch je prosycen citrusovým aroma. Výlohy všech zelinářství v Cortoně zdobí koše veselých mandarinek. Číšníci v barech vymačkávají

do sklenic tu nejnádhernejší ohnivě rudou šťávu krvavých pomerančů. První doušek chutná trpce jako grapefruit, ale už po druhém se plně rozvine sametově hebká sladkost. Zmrzlina z následujícího receptu je skvělým osvěžením zimní večere a dá se vyrobit ze šťávy všech citrusových plodů. Pokud ji budete podávat jako dezert, nikdo jí neodolá, zvlášť ozdobíte-li ji tenoučkými čokoládovými sušenkami.

Postup: *Svařte sirup ze šálku vody a šálku cukru – uveďte do varu a nechte mírně bublat asi 5 minut. Vmíchejte 1 a 1/4 šálku šťávy z čerstvě vymačkaných mandarinek, šálek vody, lžíci citrónové šťávy a kousek mandarinkové kůry. Dejte do ledničky vychladit a pak zpracujte předepsaným postupem ve stroji na výrobu zmrzliny. Uvedené množství vystačí na 6 porcí.*

CITRÓNOVÝ CHLEBÍČEK

Tradiční rodinný recept z amerického Jihu – tenhle chlebiček jsem pekla snad tisíckrát. Nakrájený na tenké plátky se skvěle snoubí s letními jahodami a třešněmi nebo zimními hruškami – nebo prostě jen s čískou některého z vynikajících italských dezertních vín, například z vinařství Banfi.

Postup: *Utřete šálek másla se 2 šálky cukru. Jedno po druhém zašlehejte 3 vejce, až vznikne lehký a kyprý krém. Smíchejte 3 šálky mouky, lžičku kypřicího prášku, 1/4 lžičky soli a přidávejte střídavě se šálkem podmáslí k vaječnému krému. (V Itálii, kde se v obchodech neprodává podmáslí, používám smetanu.) První a poslední dávka by měla být moučná směs. Přidejte 3 lžíce citrónové šťávy a nastrouhanou kůru z 1 citrónu. Pečte ve formě s nepřilnavým povrchem přibližně 50 minut v troubě vyhřáté na 150 °C – doporučuji vyzkoušet špejli. Hotový chlebiček můžete potřít polevou ze 1/4 šálku změkklého másla, do něhož jste vmíchali 1 a 1/2 šálku moučkového cukru a 3 lžíce citrónové šťávy. Jako ozdoba se hodí tenké spirálky citrónové kůry.*

