

# Obsah

<b>PŘEDMLUVA</b>	10
<b>TĚSTOVINY: TYPICKÝ ITALSKÝ FENOMÉN</b>	12
Těstoviny (pasta) – základ italské kuchyně	14
Těstoviny jsou zdravé	22
Historie těstovin	30
<b>CO MOŽNÁ NEVÍTE O TĚSTĚ</b>	34
Čerstvé těstoviny	38
Sušené těstoviny	42
<b>PESTRÝ SVĚT TĚSTOVIN</b>	46
<b>VĀŘENÍ &amp; PODÁVÁNÍ TĚSTOVIN</b>	68
Vaření těstovin	70
Těstoviny al dente – správné vaření	74
Správné podávání těstovin	80
Chléb (pane)	88
Vhodná vína	92
Uchovávání a ohřívání těstovin	96

<b>DŮLEŽITÉ PŘÍSADY DO OMÁČEK A ŠTÁV</b>	98
Olej a ocet	102
Zelenina, ovoce a houby	108
Bylinky a koření	126
Další přísady	138
<b>SÝR</b>	142
<b>VLASTNORUČNÍ VÝROBA TĚSTOVIN</b>	156
Vybavení kuchyně	160
Postup při přípravě těstovin	162
Barvení těstovin	172
Plněné těstoviny	176
Gnocchi	180
<b>VELCÍ KLASIKOVÉ</b>	186
Česnek, olej a papričky	190
Pesto (bazalkový krém, pesto alla genovese)	192
Salsa di pomodori (rajská omáčka)	196
Salsa di besciamella (bešamelová omáčka)	198
Ragù bolognese (boloňská masová omáčka)	200
Alfredo (smetanová omáčka)	204
Napolitana (celerová omáčka)	206
Carbonara (šunková smetanová omáčka)	208
Putanesca (omáčka s olivami a ančovičkami )	210
Arrabiata (omáčka s papričkami peperoncini)	212

Marinara (omáčka s dary moře)	214
Lasagne al forno	218
<b>REGIONÁLNÍ SPECIALITY</b>	<b>222</b>
Ligurie	224
Piemont a údolí Aosta	228
Lombardie	232
Jižní Tyrolsko a Trentino	236
Emilia-Romagna	240
Benátky a Furlansko	244
Toskánsko, Umbrie a Marche	248
Latium	252
Sardinie	256
Kampánie	260
Abruzzo, Molise a Apulie	264
Basilicata a Kalábrie	268
Sicílie	272
<b>TĚSTOVINY Z CELÉHO SVĚTA</b>	<b>278</b>
Asie	280
Německo, Rakousko a Švýcarsko	286
<b>AUTOŘI FOTOGRAFIÍ</b>	<b>292</b>
<b>REJSTRÍK RECEPTŮ</b>	<b>294</b>
<b>VĚCNÝ REJSTRÍK</b>	<b>295</b>