



# Obsah



<i>Předmluva</i>	7
Úvod	13
Základy	17
Předkrmy	66
Polévky	99
Těstoviny	145
Risotto	267
Gnocchi	286
Crespelli	293
Polenta	299
Frittata	305
Ryby, měkkýši a koryši	315
Kuře, holoubě, kachna a králík	357
Telecí	381
Hovězí	416
Jehněčí	439
Vepřové	448
Vnitřnosti a další masité pokrmy	469
Zelenina	484
Saláty	578
Dezerty	606
Focaccia, pizza, chléb a jiná speciální těsta	656
U stolu	687

Smažené telecí řízky na šalvěji a bílém víně, str. 406

*nebo*

Smažený brzlík s rajčaty a hráškem, str. 474

*nebo*

Balíčky s chřestem a prosciuttem, str. 502

(Zeleninu můžete vynechat, protože je obsažená v jídle již jinde, a podávejte po jednom z druhých chodů jednoduchý, osvěžující salát, například z *macbe* nebo *aruguly* se zálivkou z olivového oleje a vinného octa podle návodu na str. 578.)



Macedonia – míchaný salát z macerovaného čerstvého ovoce, str. 643

### KLASICKÉ MENU PO BOLOŇSKU

Salát ze žampionů, parmezánu a bílých lanýžů, str. 74

*nebo*

Plátky prosciutta se zralým melounem nebo fíky



Tagliatelli, str. 157, s boloňskou omáčkou, str. 227

*nebo*

Jakkoliv připravené lasagne, str. 238–245, s výjimkou lasagní s pestem



Vepřové dušené v mléce po boloňsku, str. 448

*nebo*

Opilá vepřová pečeně, str. 450

*nebo*

V hrnci pečená telecí hruď, str. 384

### S PŘÍLOHOU

Dušený špenát na olivovém oleji a česneku, str. 562

*nebo*

## SNADNÉ A SYTÉ MENU Z DUŠENÉHO JEHNĚČÍHO

Toto je velmi pohodlné menu v situacích, kdy je třeba podat vydatné jídlo.

Dušené jehněčí s vinným octem a zelenými fazolkami, str. 445

### PO KTERÉM NÁSLEDUJE

Salát z radicchia a teplých fazolí, str. 591

*nebo*

Pečené radicchio, str. 561



Pudink ze semoliny s polevou, str. 608

### VEGETARIÁNSKÉ MENU I

Opečený lilek s paprikami a okurkou, str. 69



Rissoto s cuketami, str. 275, nebo s chřestem, str. 273

(chcete-li, nahraďte při vaření vodu vývarem)

*nebo*

Fusilli s omáčkou z lilků a ricotty, str. 181



Dort z cvikly (mangoldu) s rozinkami a piniovými semínky, str. 525



Ricottové smaženky, str. 639

### VEGETARIÁNSKÉ MENU II

Pečené papriky podle receptu na str. 68 (vypusťte ančovičky)



Spaghetti

„aio e oio“, str. 191



Bramborové gnocchi, str. 286, s pestem, str. 197



Houbové timballo, str. 548

*nebo*

Lilkové formičky s petrželkou, česnekem a parmezánem, str. 532

*nebo*

Lilek s parmezánem, str. 528



Salát z topinambur a špenátu, str. 585



Jahodová zmrzlina, str. 648

## MENU NA STUDENÝ BUFET PŘI VEČÍRCÍCH

Toto menu ovládají plody moře, které nechávají prostor jen pro studený a oblíbený rýžový salát s kuřetem. Až na moučník lze všechny pokrmy dát na stůl současně.

Rajčata plněná garnáty, str. 75



In carpione – smažené čerstvé marinované sardinky (nebo jiné ryby),  
str. 77



Bramborová roláda s dušeným tuňákem, str. 84



Salát z plodů moře, str. 601



Rýžový salát s kuřetem, str. 603





Insalatone – Salát z vařené míchané zeleniny, str. 599



Zucchetto, str. 616



Studená zabaglione s červeným vínem, str. 636

### MENU NA TEPLÝ BUFET PŘI VEČÍRCÍCH

Nevidím žádný důvod, proč by nemohly být pokrmy při teplém italském bufetu servírovány ve stejném sledu jako při obvyklém obědě nebo večeři, nejprve první chod, pak druhý. Budou čerstvější a chutnější, než kdyby se podávaly ve stejné míse. Když připravuji teplý bufet tímto způsobem, sepiši seznam pokrmů a položím ho v dřevěném rámu na stůl. Hosté tak vědí, co je čeká, a mohou zvolit správné tempo konzumace jídel.

Cannelloni s masovou náplní, str. 246

Na plátky pokrájená těstovinová roláda  
s náplní ze špenátu a šunky, str. 248

*nebo*

Crespelli prokládané rajčaty, prosciuttem a sýrem, str. 296

V hrnci pečené jehněčí na jalovci, str. 442

Kuřecí cacciatora, nová verze, str. 361

Zapečený chřest s parmezánem, str. 501

Bramborový koláč se zelenými fazolkami po janovsku, str. 507

*nebo*

Pečené bramborové plátky s hříbký a čerstvými  
pěstovanými houbami ve stylu Riviéry, str. 557

Ricotta a kávový krém, str. 637

Koláč s vlašskými ořechy, str. 624, a mísa se šlehačkou vedle

Zapékané stonky cvikly s parmezánem, str. 523

*nebo*

Smažený obalovaný finocchio, str. 538

A

V hrnci pečené pokrájené brambory, str. 555



Boloňský rýžový koláč, str. 607

*nebo*

Zmrzlina z vaječného krému, str. 649

## SVÁTEČNÍ MENU S PEČENOU DRŮBEŽÍ

Carciofi alla romana – artyčoky po římsku, str. 71



Rissoto s hříbků, str. 272

*nebo*

Zelené tortellini plněné masem a ricottou, str. 231

*nebo*

Spaghetтини s omáčkou z černých lanýžů, str. 200



V pánvi pečení holubi, str. 376

*nebo*

Pečená kachna, str. 377

### S PŘÍLOHOU

Smažené kloboučky hub šítake, na způsob hříbků, str. 547

*nebo*

Sladkokyselými cibulemi, str. 550

*a/nebo*

Zapečené topinambury, str. 496

PLUS

Salátem z vařených cuket all'agro s citronovou šťávou, str. 598



Monte Bianco: nákyp z kaštanové kaše a čokolády, str. 620

## SVÁTEČNÍ JÍDLO S RYBAMI

Žádná kuchyň pravděpodobně nepředčí italskou, a možná ani žádná nedosáhne její úrovně, pokud se týče přípravy plodů moře. Následující menu čerpá z bohatého repertoáru přípravy ryb *all'italiana*.

Studený pstruh v pomerančové marinádě, str. 78

*nebo*

Gamberetti all'olio e limone – vaření garnáti  
s olivovým olejem a citronovou šťávou, str. 80



Fettuccini, str. 154, a růžová krevetí omáčka na smetaně, str. 213

*nebo*

fettuccini, str. 154, s pestem, str. 197

*nebo*

tortellini s rybí nádivkou, str. 232



Platýs obrovský s omáčkou s bílým vínem a ančovičkami, str. 328

*nebo*

Pečený mořský okoun nebo jiná celá ryba nadívaná měkkýši, str. 332

*nebo*

Mořský okoun nebo jiná celá ryba pečená s artyčoky, str. 336

PO KTERÉ NÁSLEDUJE

Pomerančový a okurkový salát, str. 587



Zuppa inglese, str. 634



*nebo*

Sgroppino, str. 651

## ZIMNÍ MENU

Acquacotta – toskánská bažantí polévka se zelím a fazolemi, str. 122

*nebo*

Polévka z ječmene po trentsku, str. 133

*nebo*

Minestrone alla romagnolla – zeleninová polévka z Romagni, str. 99

*nebo*

Špenátová nebo lociková polévka s rýží, str. 106



Dušené hovězí na červeném víně a zelenině, str. 424

*nebo*

Dušené telecí maso na šalvěji, bílém víně a smetaně, str. 408, nebo na žampionech, str. 410

*nebo*

Cotechino, str. 464, podávané s bramborovou kaší  
s mlékem a parmezánem po boloňsku, str. 552

PO KTERÉM NÁSLEDUJE

Salát z nasekaného savojského zelí, str. 586

*nebo*

Hlávkový salát z Romagni s gorgonzolou a vlaškými ořechy, str. 586

*nebo*

Teplý květákový salát, str. 595



Chlebový puding s polevou, str. 609

*nebo*

Čerstvý hruškový dortík selky, str. 625

*nebo*

Pisciotta – koláč s olivovým olejem, str. 628

### VENKOVSKÉ MENU I

Bagna caôda, str. 91



Kuřecí frikasé s červeným zelím, str. 363

*nebo*

Polenta, str. 299

*s*

Vepřovými žebírky s rajčaty a zeleninou, str. 458

*nebo se*

Smaženými telecími játry a cibulí po benátsku, str. 470



Kaštany vařené v červeném víně ve stylu Romagni, str. 622

### VENKOVSKÉ MENU II

Piadina – plochý chléb, str. 679, se smaženou míchanou zelenou zeleninou na olivovém oleji a česneku, str. 539



Vepřové klobásy s dušenými cibulemi a rajčaty, str. 461

PO KTERÝCH NÁSLEDUJE

Salát z nasekané mrkve, str. 584

*nebo*

Pečená červená řepa, str. 593



Ciambella – Babiččin koláč (podávaný s *vin santo* nebo jiným sladkým vínem), str. 629

*nebo*

Polentové křehké pečivo s rozinkami, sušenými fíky  
a piniovými semínky, str. 626

### MENU NA LETNÍ OBĚD

I v létě lze připravit kompletní a příjemný oběd v italském stylu, který nemusí být nijak těžký, jak ukazují svěží a vzpruživé chuti tohoto menu.

Panzanella – chlebový salát, str. 589



Spaghetтини s lilkovou omáčkou s rajčaty  
a červenou chilli papričkou, str. 180

*nebo se*

Sardinskou omáčkou z bottargy, str. 205



Vitello tonnato – na plátky pokrájené studené telecí  
s tuňákovou omáčkou, str. 413

PO KTERÉM NÁSLEDUJE

italský bramborový salát, str. 596 (z nových brambor)



Citronová zmrzlina z receptu pro sgroppino, str. 651

### PŘEPYCHOVÁ LETNÍ VEČEŘE

Aktivní letní den, strávený na tenisovém kurtu nebo u moře probudí chuť a sotva si lze představit lépe sestavené menu.

Crostini bianchi – chuťovky s ricottou a ančovičkami, str. 66

*nebo*

Dušený tuňák a špenátová roláda, str. 86



Široké nudle pappardelli, str. 154, s omáčkou s červenými  
a žlutými paprikami a klobásami, str. 220

*nebo*

Penne s omáčkou z opečených červených a žlutých paprik, česneku  
a bazalky, str. 185



Pečené kuře na citronu, str. 357

*nebo*

V hrnci pečené telecí na česneku, rozmarýnu a bílém víně, str. 381

*nebo*

Smažené telecí řízký na česneku, ančovičkách a petrželce, str. 407

PO NICHŽ NÁSLEDUJE

Salát ze zelených fazolek, str. 593

*nebo*

Salát z vařených cuket, str. 598



Červené a bílé macerované hroznové víno, str. 645

## MENU KE GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Bruschetta, str. 87



Opečená ryba ve stylu Romagni, str. 315

*nebo*

Opečené ďábelské kuře po římsku, str. 366

*nebo*

La fiorentina – opečená hovězí kotleta po florentsku, str. 416



Na dřevěném uhlí opečená zelenina, str. 575



Košík s čerstvým sezonním ovocem



*nebo*

Směs lesních plodů s čerstvou mátou a cukrem,  
promíchaná před podáváním s citronovou šťávou

## TĚSTOVINY A KUŘE PRO CELOU RODINU

Špagety s rajčatovou omáčkou s cibulí a máslem, str. 171



V hrnci pečené kuře na rozmarýnu, česneku a bílém víně, str. 359

S PŘÍLOHOU

Dušené artyčoky s brambory, str. 486

*nebo*

Dokřupava osmažené klínky artyčoků, str. 489

*nebo*

Dušená mrkev s parmezánem, str. 514

PO KTERÝCH NÁSLEDUJÍ

La grande insalata mista – velký míchaný salát ze syrové zeleniny, str. 581



Diplomatico – čokoládový moučník s rumem a kávou, str. 613

*nebo*

Jakékoliv čerstvé ovoce nebo zmrzlina z této knihy

## MENU S HOVĚZÍM, PŘIPRAVENÉ ZA 45 MINUT

Máslová omáčka s rozmarýnem, str. 190, se spaghetti nebo tonnarelli, str. 154, udělanými a usušenými již dříve

*nebo*

Vařená rýže s parmezánem, mozzarellou a bazalkou, str. 284



Dušené plátky hovězího na rajčatech a olivách, str. 418

*nebo*

Hovězí svíčková na červeném víně, str. 428

PO KTERÝCH NÁSLEDUJE

Finocchiový salát, str. 584



Mísa čerstvého ovoce

MENU Z PLODŮ MOŘE,  
PŘIPRAVENÉ ZA 45 MINUT

Spaghetini s hřebenatkovou omáčkou a s olivovým olejem,  
česnekem a pálivou paprikou, str. 207



Opečené mečouní steaky v sicilském stylu salmoriglio, str. 316

PO KTERÝCH NÁSLEDUJE

Rajčatový salát s česnekovou příchutí, str. 583



Kominická zmrzlina, str. 650

JEDNODUCHÉ MENU Z PLODŮ MOŘE

Spaghetini s omáčkou ze škeblí, červenou, str. 202, nebo bílou, str. 204

*nebo*

Rissoto se škeblemi, str. 279

PO KTERÝCH NÁSLEDUJE

Pinzimonio, str. 588



Macerované plátky pomeranče, str. 642