

— OBSAH —



Poděkování	7
Předmluva	9
Úvod	11
Poznámky k receptům	18
<b>1. Dvě sestry – <i>Le due sorelle</i></b>	<b>21</b>
Polenta s ragú	24
Umbrijské ragú	27
Polévka z fazolí fava a mangoldu	29
Pečené kuře s bramborami	32
Pomalou pečená rajčata se strouhankou	35
Focaccia s cibulí a rozmarýnem	38
Špagety carbonara	43
Lilek po parmsku	44
Klasická rajčatová omáčka	46
Vepřové kotlety na rozmarýnu a šalvěji	52
Kuře s červenými paprikami	53
Broskvovo-fíkový džem	56

<b>2. Můj učitel a jeho sestřenice – <i>Il mio professore e le due cugine</i></b>	<b>61</b>
Špagety s tuňákem a rajčaty	64
Plátky s prosciuttem a provolone ( <i>Saltimbocca</i> )	67
Koláč s džemem	74
Mandlovo-pomerančové piškoty	76
Holoubata na červeném víně a octě	80
<b>3. Babičky – <i>Le nonne</i></b>	<b>83</b>
Crostini s játrovým pâté	87
Bramborové noky	91
Kachní ragú a dušené maso	93
Lasagne s ragú	96
Těstoviny a fazole	103
Čerstvé vaječné těstoviny	105
Cannelloni	111
Bešamel	115
Řepa s citronem	119
Hrachorová polévka	120
Čerstvá rajčatová omáčka	122
Grilovaná marinovaná jehněčí žebírka	125
<b>4. Moji známí – <i>I miei conoscenti</i></b>	<b>127</b>
Smažené cuketové květy	133
Polévka s parmazánovo-vaječným kapáním	139
Masový vývar	140
Rybí polévka	145
Pizza „na talíř“	153
Pizza Marinara	157
<b>5. Kuchařské mládí – <i>Gli giovani cuochi</i></b>	<b>167</b>
Pečené brambory	171
Špenátovo-ricottové nočky s klasickou rajčatovou omáčkou	176

Frittata s jarním česnekem	182
Kuřecí a skopové s rajčaty a česnekem	185
Těstoviny s čočkou a lanýži	190
Dort s příchutí Amaretta	191
<b>6. Umělci, farmáři a výrobci tradičních umbrijských produktů – <i>Gli artigiani, gli agricoltori e i produttori Umbri</i></b>	<b>194</b>
Cizrnová polévka s těstovinami	196
Králík na fenyklu	198
Anýzovo-vínové sušenky	200
Polévka z pšenice farro se šafránem	204
Krémové risotto	211
Hovězí a vepřové dušené na rajčatech a víně	215
Špagety s cherry rajčaty a <i>ricottou salata</i>	218
Umbrijská syrová klobása	229
<b>7. Jídlo venku – <i>Mangiare fuori</i></b>	<b>236</b>
Bresaola s rukolou	242
Šátečky s džemem	244
Ryba na fenyklu	249
Hřebenatky s rajčatovo-fenyklovou omáčkou	253
Grilované cukety se strouhankou	260
Salát z pšenice farro s rajčaty a rukolou	262
Hrušky v sagrantinu	264
Vepřové plátky s artyčoky	265
Steak s rukolou a cherry rajčaty	268
<b>8. Svátky – <i>Le feste</i></b>	<b>271</b>
Cappelletti („kloboučky“) ve vývaru	275
Kořeněné čokoládovo-ořechové cukroví ( <i>Panpepato</i> )	278
Čočka na česneku	286
Pečené jehněčí	295
<i>Ravioloni</i> s ricottou a mangoldem	297



<b>9. Slavnosti a jiné události – <i>Le sagre a gli eventi</i></b>	<b>303</b>
Smažené chlebové placky	309
Rychlé těsto	310
Salát z fazolí, pšenice farro, ječmene a čočky	312
Kuře dušené na rajčatech	315
Bylinková omáčka	316
Vanilkový krém s jahodovou omáčkou ( <i>Panna cotta</i> )	318
Fenyklový salát	325
Chlebové placky	326
<b>10. Vinařství – <i>Le cantine</i></b>	<b>335</b>
Crostini s houbovým páté s lanýži	351
Jablečný závin	353
Citronový likér ( <i>Limoncello</i> )	358
Salát z hrušek, rukoly a prosciutta	359
Balzamikový vinegret	361
Umbrijská bábovka ( <i>Torcolo</i> )	375
Zdroje	385
Seznam receptů	390