



Informacja prasowa

Warszawa, 11 grudnia 2018

Świąteczne przepisy od Matteo Brunetti

PIERWSZE DANIE

ŚWIĘTA BOLOGNESE: Tortellini in Brodo

Składniki:

300 gram mąki
4 jajka
100 gram mortadella lub tłustej szynki
100 gram polędwicy wieprzowej
100 gram włoskiej szynki mielonej, zmielonej 2 razy
100 gram parmezanu
20 gram masła
do smaku: gałka muskatołowa, wywar mięsny, sól, pieprz

Przygotowanie:

Farsz: gotować przez 3-4 minuty polędwicę z masłem na dużym ogniu, następnie posolić. Zmieszać mięso 2 razy, a następnie włożyć do miski. Dodać mortadellę, szynkę, parmezan, 1 jajko, pieprz, gałkę muskatołową. Dobrze wymieszać.

Makaron:

2) Wymieszać mąkę, jajka i sól. Wyrobić ciasto, a następnie przykryć je folią i odstawić do lodówki na 30 minut.

3) Po schłodzeniu rozwałkować cienko ciasto i pokroić na kwadraty 4 x 4 cm, nałożyć po 1 łyżeczce farszu

4) zamknąć na pół robiąc trójkąci. Centralny róg zawinąć do tyłu.

5) gotowe tortellini układamy na ręczniku papierowym, a następnie gotujemy 4-5 we wrzącej wodzie

Kontakt:

Monika Anna Kern
+48 601 892 291

Joanna Roźniakowska
+48 691 737 691



6) przygotowany wcześniej wywar mięsny przelewamy do misek i podajemy w nim tortellini

DRUGIE DANIE

RZYMSKIE ŚWIĘTA: Abbacchio al Forno

Składniki:

1,5 kg jagnięciny w kawałkach
2 ząbki czosnku
4 gałązki rozmarynu
2 liście laurowe
1 szklanka białego wina
1kg ziemniaków
oliwa
sól, pieprz

Przygotowanie:

- 1) na dużą blachę do pieczenia położyć kawałki jagnięciny, pokrojone ząbki czosnku, rozmaryn i liście laurowe. Mięso doprawić solą, pieprzem i podlać oliwą i białym winem.
- 2) Mięso piec w temperaturze 180 stopni przez około 20 minut.
- 3) W międzyczasie obrać ziemniaki, pokroić je na ćwiartki i po 20 minutach pieczenia mięsa położyć je obok.
- 4) Piec kolejne 40 minut.

DESER:

RZYMSKIE ŚWIĘTA: Pan Giallo

Składniki:

200 gram migdałów bez skórki
200 gram orzechów
200 gram orzechów laskowych
100 gram orzechów piniowych
100 gram owoców kandyzowanych

Kontakt:

Monika Anna Kern	Joanna Roźniakowska
+48 601 892 291	+48 691 737 691



300 gram rodzynek
200 gram mąki
200 gram miodu
150 gram czekolada 70%
skórka z jednej pomarańczy i z jednej cytryny
Do glazury: 2 łyżki mąki, 2 łyżki oleju, soda i szczypta szafranu

Przygotowanie:

- 1) W garnku rozpuścić miód aż będzie płynny, następnie dodać skórkę z cytryny i pomarańczy
- 2) Namoczyć rodzynki w wodzie przez ok. 30 minut
- 3) następnie pokroić wszystkie orzechy i czekoladę
- 4) wymieszać kandyzowane owoce, rodzynki i czekoladę, miód
- 5) następnie powoli dodawać mąkę, aż ciasto będzie miało jednolitą konsystencję
- 6) przygotować glazurę
- 7) piec w temperaturze 180 stopni przez 40 minut

Panettoncini bez czekania

Składniki:

3 żółtka

3 białka
120 gram masła
200 gram cukru
1 szklanka mleka
skórka z pomarańczy i cytryny
70 gram kandyzowanej pomarańczy
100 gram rodzynek
4 gramy drożdży instant
do dekoracji: migdały, cukier puder

Kontakt:

Monika Anna Kern	Joanna Roźniakowska
+48 601 892 291	+48 691 737 691



Przygotowanie:

- 1) Utrzeć mikserem ciepłe masło, cukier, żółtka, skórkę z pomarańczy i cytryny
- 2) Następnie dodać mleko
- 3) Potem powoli dosypać mąkę, drożdże, rodzynki i kandyzowane pomarańcze
- 4) Ubić białka i dodać je delikatnie do ciasta
- 5) Gotowe ciasto przełożyć do formy na muffiny – około 2 łyżek masy na muffina
- 6) Muffiny udekorować migdałami i cukrem pudrem
- 7) Piec w temperaturze 180 stopni, przez 20 minut

Kontakt:

Monika Anna Kern
+48 601 892 291

Joanna Roźniakowska
+48 691 737 691