



≡ CHEF PER PASSIONE ≡



ΣΙΚΕΛΙΑΝΟ ΔΕΙΠΝΟ (2 μερίδες)

Κρέμα καννελλίни (φασόλια) με αντζούγιες σε πικάντικη σάλτσα.
Σπαγγέτι με αντζούγιες, πινόλια, σταφίδες και ντομάτα.



SICILIA

EL - Η Σικελία διαθέτει ένα εξαιρετικό κλίμα που βοηθά την καλλιέργεια αυθεντικής ποιότητας προϊόντων, ποιότητα αναγνωρισμένη ανά το παγκόσμιο. Γεύσεις και αρώματα εμπνευσμένα διάμεσου των αιώνων από διάφορες κουλτούρες όπως αυτές των Ελλήνων, των Ισπανών κατακτητών, όπου κάθε εποχή πρόσθετε και τη δική της πινελιά στην παράδοση της κουζίνας του νησιού, έχοντας σαν αποτέλεσμα μια κληρονομιά που οι Σικελιανοί προστατεύουν μέχρι σήμερα.

EN - Sicily enjoys an extraordinary climate, which enables cultivation of genuine quality, quality which is today recognized all over the world. Flavors and fragrances were inspired by a succession of cultures throughout the centuries: from the Greeks to the Spanish domination with every era adding a new level of tradition to the island's cuisine, resulting in a cultural heritage which continues to be safeguarded by Sicilians today.

RU - Сицилия наделена необыкновенным климатом, который позволяет культивировать настоящее качество, качество, которое признается сейчас по всему миру. Вкусы и ароматы были вдохновлены преемственной связью многих культур на протяжении веков: от греков до испанского господства, и каждая эра обогатила кухню острова своим слоем традиций, формируя культурное наследие, которое сицилийцы бережно хранят по сей день.

CHEF FABIO POTENZANO

EL - Γέννημα θρέμμα της Σικελίας, ένας πραγματικός εραστής της διεθνούς κουζίνας. Το πάθος του τον οδήγησε να δουλέψει δίπλα σε καταξιωμένους Σεφ. Είναι μέλος της Ιταλικής Εθνικής Ομάδας Σεφ, διδάσκει σε πασίγνωστες σχολές μαγειρικής και είναι γνωστή τηλεοπτική περσόνα στο πρόγραμμα "Detto Fatto" (Το είπες - Έγινε) στο Ιταλικό Κανάλι RAI.



EN - Sicilian born and bred, he loves the culinary world. His passion led him to work side-by-side with renowned chefs. Nowadays he is a part of the Italian national team, a professor of prestigious cooking schools and a well-known figure on the program "Detto Fatto", on Rai 2.

RU - Истинный сицилиец, который родился и вырос на острове, он по-настоящему увлечен кулинарным искусством. Эта страсть привела его к совместной работе со многими знаменитыми поварами. Сейчас он входит в состав национальной команды шеф-поваров Италии и является профессором престижных кулинарных школ, а также - известным участником программы «Detto Fatto» (Сказано - Сделано) на канале Rai 2.



Alici
IN
SALSA PICCANTE



EL - Η προσεκτική επεξεργασία των φιλέτων της Μεσογειακής Αντζούγιας, η μίξη με καρυκεύματα και η προσεκτική επιλογή δοσολογίας των υλικών, μετατρέπουν αυτό το προϊόν σε μια γαστρονομική απόλαυση. Το μυστικό βρίσκεται στην σάλτσα. Αυτή η συνταγή είναι τόσο πολύτιμη, που δεν έχει γραφτεί κάπου, αλλά περνούσε από στόμα σε στόμα, εδώ και πέντε γενιές, μόνο στο πρωτότοκο παιδί της Οικογένειας!

Το κάθε υλικό ετοιμάζεται στο χέρι με παραδοσιακό τρόπο.

EN - Careful processing of the Mediterranean Sea's best anchovy fillets, the blend of spices and the meticulous dosing of ingredients render this product a gastronomic delight. The secret is in the sauce, the recipe of which is so precious that it has never been written down but verbally passed over to the family's first born for five generations. Each ingredient is prepared by hand in line with the artisanal traditions.

RU - Благодаря тщательной обработке лучших филе анчоусов Средиземного моря, сочетанию специй и скрупулезному дозированию ингредиентов, этот продукт доставляет подлинное гастрономическое наслаждение. Секрет успеха находится именно в соусе, рецепт которого настолько ценен, что он никогда не записывался, а передавался из уст в уста каждому первенцу семьи на протяжении пяти поколений. Каждый ингредиент готовится вручную, следуя кустарным традициям.



Filetti di
ALICI del
Mar Adriatico

IN OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA
BIOLOGICO



le
Rizzoline
skettate a mano



Alici
IN
OLIO E.V.O. BIO


EL - Τα γευστικά φιλέτα αντζούγιας από τις ακτές της Αδριατικής Θάλασσας, επεξεργασμένα στο χέρι και διατηρημένα σε οργανικό εξτρά παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται μόνο σε πιστοποιημένες ελαιοκαλλιέργειες. Το οργανικό λάδι διατηρεί και ενισχύει τις ιδιότητες και τα αρώματα ενός υψηλής ποιότητας κύριου υλικού.

EN - Meaty and flavorsome, the fillets of anchovy, fished along the coast of the Adriatic Sea, are entirely processed by hand and conserved in organic extra virgin olive oil exclusively produced from certified olive farms. The organic oil helps to accentuate qualities and flavors of a high quality main ingredient.

RU - Мясистое и ароматное филе анчоуса, который ловится вдоль побережья Адриатического моря, обрабатывается полностью вручную и консервируется в органическом оливковом масле первого отжима, которое производится только на сертифицированных оливковых фермах. Органическое масло помогает подчеркнуть свойства и вкус основного ингредиента высшего качества.



Η αλυσίδα παραγωγής ελέγχεται και πιστοποιείται από την ITALCHECK, την Ιταλική εταιρία πιστοποίησης προϊόντων. - The production chain is checked and validated by ITALCHECK, the Italian product certification. - Производственная цепочка проверена и подтверждена итальянской товарной сертификацией ITALCHECK.



Salsa
DI POMODORO



EL - Η σάλτσα μας προέρχεται από τα ζεστά μέρη της Σικελίας, από ένα χώμα πλούσιο σε κάλιο (απαραίτητο μεταλλικό στοιχείο), που καλλιεργείται με παραδοσιακούς τρόπους χωρίς να χρησιμοποιούνται ζιζανιοκτόνα και εντομοκτόνα. Οι ώριμες ντομάτες μας επεξεργάζονται από εμπείρους εργάτες που βάζουν την αυθεντικότητα του προϊόντος τους πάνω απ' όλα; είναι για αυτό τον λόγο που η σάλτσα μας διαθέτει μια έντονη αλλά ταυτόχρονα δροσερή γεύση.

EN - Our tomato sauce originates from the hot inland areas of Sicily, in soils rich in potassium, cultivated using traditional methods that refuse to use herbicides and pesticides. Ripe tomatoes are processed by the expert hands of farmers who put the authenticity of their products first; it's for this reason that our sauce possesses an intense but simultaneously fresh taste.

RU - Наш томатный соус происходит из жарких внутренних районов Сицилии, с почвы, богатой калием, которая возделывается традиционными методами без использования гербицидов и пестицидов. Спелые помидоры обрабатываются руками опытных фермеров, которые ставят натуральность своих продуктов превыше всего; именно поэтому наш соус обладает интенсивным, но в то же время освежающим вкусом.



Spaghetti

DI GRANO DURO



EL - Η καλλιέργεια του σιταριού είναι μια τέχνη που απαιτεί πάθος και υπομονή, αφού η κάθε ποικιλία έχει τις δικές της ανάγκες, σε ότι αφορά την διάρκεια ωρίμανσης και καλλιέργειας, ούτως ώστε να μεγαλώσει δυνατό και υγιές. Τα спаγγέτι μας είναι μια μίξη τριών ειδών σιταριού, καλλιεργημένα σε Ιταλική γη, από μία οικογένεια που πιστεύει ότι η απλότητα είναι το κλειδί. Ο συνδυασμός των πιο πάνω είναι μοναδικό, ένα σιμιγδάλι (semolina) πλούσιο σε οργανοληπτικές ιδιότητες.

EN - The cultivation of wheat is an art which requires great passion and patience because each variety has own needs in terms of growing times and care in order to become strong and healthy. Our spaghetti is produced from a blend of three types of wheat, skillfully cultivated on Italian land and carefully hand processed by a family of pasta makers that believe in simplicity being the key. The resulting blend is unique, a rich semolina which has high organoleptic properties.

RU - Выращивание пшеницы - это искусство, которое требует большой любви и терпения, ведь у каждого сорта есть свои потребности в отношении ухода и периода созревания так, чтобы вырасти сильным и здоровым. Наши спагетти производятся из сочетания трех сортов пшеницы, искусно выращенных на итальянской почве и тщательно обработанных вручную семьей производителей макаронных изделий, которые считают натуральность ключевым фактором. Полученная смесь является уникальной, насыщенной манной крупой, обладающей высокими органолептическими свойствами.

Σε συνεργασία με
In collaboration with
В сотрудничестве с

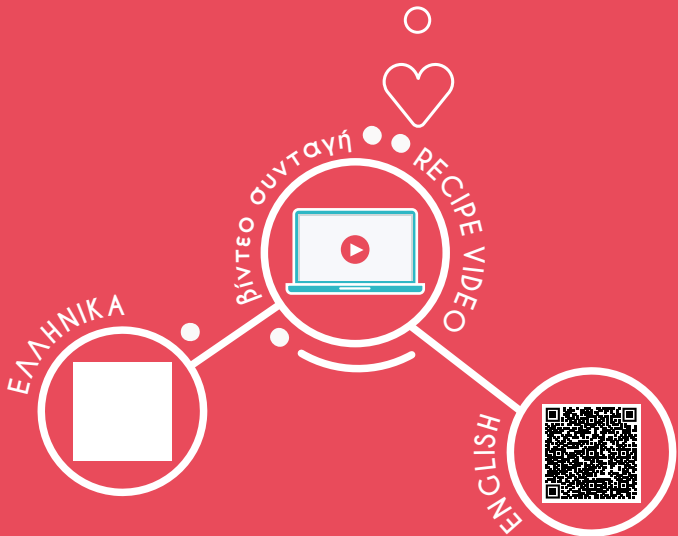


EL - Εργαζόμαστε για την ποιότητα των προϊόντων μας από το 1906. Είμαστε το πιο παλιό εργοστάσιο επεξεργασίας και διατήρησης αντζούγιας. Εδώ και πέντε γενιές, διατηρούμε και χρησιμοποιούμε το επτασφράγιστο μυστικό επεξεργασίας της αντζούγιας, μόνο για τους πραγματικούς γευσιγνώστες.

EN - We have been working on the quality of our products since 1906. We are the oldest Italian company working with processing and storing anchovies. For over five generations, we have been keeping and using our secret handicraft knowledge for the benefit of real gourmets.

RU - Мы работаем над качеством своих продуктов с 1906 года. Мы являемся старейшей итальянской компанией по обработке и хранению анчоусов. На протяжении уже пяти поколений, мы храним и используем свой секретные кустарные знания на благо настоящих гурманов.

ΣΥΝΤΑΓΗ



ΟΡΕΚΤΙΚΟ: ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΦΑΣΟΛΙΑ ΚΑΝΝΕΛΛΙΝΙ ΜΕ ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ ΣΕ ΚΑΥΤΕΡΗ ΣΑΛΤΣΑ.

EL

1. Βάλτε τα φασόλια καννελλίνι (**fagioli cannellini**) σε κατάλληλο δοχείο με 100μλ/ 3,38 fl oz νερού.
2. Λιώστε τα φασόλια με μίξερ χειριού μέχρι να γίνει μια απαλή κρέμα .
3. Ρίξτε τη κρέμα σ'ένα τηγάνι και βράστε την.
4. Ανοίξτε το κουτάκι με τις αντζούγιες (**fleйти di alici del Mar Adriatico**.) Αφαιρέστε όλες τις αντζούγιες και μαζί τους μόνο το μισό λάδι και το υπόλοιπο λάδι να το βάλετε στη άκρη (αυτό θα χρησιμοποιηθεί αργότερα για το σπαγγέτι). Βάλτε το υπόλοιπο λάδι μαζί με την τριμμένη φρυγανιά σε ένα τηγάνι.
5. Σοτάρετε την φρυγανιά (**pangrattato**), ανακατεύοντας την με ξύλινο κουτάλι μέχρι να πάρει ένα χρυσο χρώμα. Όταν πάρει το αναμενόμενο χρώμα μεταφέρετε την φρυγανιά σ' ένα μπολ.
6. Πάρτε 5 γραμμ./ 0,18 oz (περίπου 2 κουτ. τσαγιού) φρυγανιά, (το υπόλοιπο θα το χρειαστείτε για το σπαγγέτι μας) και αναμίξτε με την ρίγανη (**oregano**) (βάλτε την υπόλοιπη φρυγανιά στη μία πλευρά για να την χρησιμοποιήσετε για τα μακαρόνια).
7. Μόλις βράσει η κρέμα, αφαιρέστε την από την φωτιά και χωρίστε την σε δυο πιάτα.
8. Ανοίξτε τις αντζούγιες με καυτερή σάλτσα (**alici in salsa picante**) και τοποθετήστε 4 ρολάκια στο κάθε πιάτο.
9. Βάλτε την υπόλοιπη καυτερή σάλτσα στα πιάτα κάνοντας μια κυκλική κίνηση και προσθέστε το υπόλοιπο μίγμα φρυγανιάς και ρίγανης.
10. Το ορεκτικό είναι έτοιμο για σερβίρισμα.


ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ: ΣΠΑΓΓΕΤΤΙ ΜΕ ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ, ΠΙΝΟΛΙΑ & ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

EL

1. Εν τω μεταξύ, ξεκινάτε να ετοιμάζεστε για το πρώτο πιάτο βράζοντας 2 λίτρα/67,63 fl oz νερό (αν θα χρησιμοποιήσετε λιγότερο νερό βεβαιωθείτε για την ανάλογη ποσότητα αλατιού).
2. Όταν βράσει το νερό σας, προσθέστε το θαλασσινό αλάτι (**crystall di sale marino**) και προσθέστε τα спаγγέτι. Για να πετύχετε την υφή "αλντέντε", βράστε τα σε μέτρια φωτιά για 11 λεπτά ανακατεύοντας τα σιγά σιγά (αν σας αρέσει πιο μαλακή υφή μαγειρέψτε για ακόμα λίγα λεπτά).
3. Πάρτε τα φιλέτα αντζούγιας και το λαδί που είχατε κρατήσει προηγουμένως.
4. Βάλτε στην άκρη το λάδι και δυο ολόκληρες αντζούγιες και ψιλοκόψτε τις υπόλοιπες.
5. Βράστε πρώτα το ελαιόλαδο & και το σκόρδο (**olio extra vergine di oliva e aglio**) σ'ένα τηγάνι και στη συνέχεια προσθέστε τις κομμένες αντζούγιες ανακατεύοντας τις μέχρι να λιώσουν.
6. Προσθέστε τα πινόλια (**pinoli**) και την σταφίδα (**uvetta passolina**) και ανακατέψτε τα όλα μ'ένα κουτάλι σε χαμηλή φωτιά για 1 λεπτό.
7. Στη συνέχεια, προσθέστε το λάδι από το κουτί με τις αντζούγιες μαζί με 75 ml / 2,54 fl oz νερού (περίπου μία ξύλινη κουτάλα) από το νερό των μακαρονιών και συνεχίστε να τηγανίζετε για ακόμη 1 λεπτό.
8. Ζεστάνετε την σάλτσα ντομάτας (**salsa di pomodoro**) σε μια άλλη κατσαρόλα για 4 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, προσθέστε μισό φακελάκι αλάτι (**sale fino**) και μισό φακελάκι πιπέρι (**pepe nero**), ανακατεύοντας τα σιγά σιγά.
9. Κρατήστε στη άκρη μία ξύλινη κουτάλα με νερό (περίπου 75ml/2,54 fl oz νερού) από τα μακαρόνια.
10. Στραγγίστε τα μακαρόνια και μετά μεταφέρετε τα στο τηγάνι με τα πινόλια και τις σταφίδες. Ανακατέψτε τα για 1 λεπτό.
11. Εν τω μεταξύ, βάλτε την σάλτσα ντομάτας σε δυο πιάτα.
12. Τοποθετείστε τα μακαρόνια πάνω από την σάλτσα ντομάτας.
13. Προσθέστε το νερό που κρατήσατε από το βράσιμο των μακαρονιών στο υπόλοιπο της σάλτσας σας και βράστε για 2 λεπτά, μέχρι να γίνει παχύρευστο.
14. Βάλτε τη σάλτσα πάνω από τα μακαρόνια καθώς επίσης το υπόλοιπο της φρυγανιάς από πάνω και βάλτε 1 ρολάκι αντζούγιας στο κάθε πιάτο (αυτά που αφήσατε πίσω προηγουμένως)

STARTER: CREAM OF CANNELLINI BEANS WITH ANCHOVIES IN A HOT SAUCE

EN

1. Put the cannellini beans (**fagioli cannellini**) into a suitable container with 100 ml / 3,38 fl oz of water.
 2. Blend the beans with a hand blender until you obtain a smooth cream.
 3. Pour the cream into a pan and bring to boil.
 4. Open the pack of Adriatic Sea anchovy fillets (**filetti di alici del Mar Adriatico**). Remove the anchovies and half of the oil and set aside for later (this will be used for spaghetti). Put the remaining oil into a saucepan with the breadcrumbs.
 5. Fry the breadcrumbs (**pangrattato**) over a low heat and stir with a wooden spoon until they take on a golden colour. As soon as they reach the perfect colour, transfer the breadcrumbs into a bowl.
 6. Take 5 g / 0,18 oz (approx. 2 teaspoons) of the fried breadcrumbs from the bowl and mix with oregano (**oregano**) (put the rest of the breadcrumbs to one side to use for the spaghetti).
 7. Once the cream has come to boil, remove it from the heat and put on the plates, dividing into 2 portions.
 8. Open the pack of anchovies in hot sauce (**alici in salsa piccante**), place 4 rolled fillets onto each plate.
 9. Pour the remaining hot sauce onto the plates using a circular movement, finally add a sprinkling of the breadcrumbs and oregano mixture.
 10. The starter is ready to serve.
- 

FIRST COURSE: SPAGHETTI WITH ANCHOVIES, PINE NUTS AND RAISINS ON TOMATO SAUCE

EN

1. In the meantime start getting things ready for the first course by bringing 2 lt /67,63 fl oz of water to boil (if you use less water make sure you adjust the salt proportionally).
2. Once the pasta water has come to boil, add the sea salt crystals (**cristalli di sale marino**). Bring the water back to boil and add **spaghetti**. To obtain the perfect "al dente" texture, cook on a medium heat for 11 minutes and gently stir the pasta from time to time (cook for a few more minutes if you prefer a softer texture).
3. Take the anchovy fillets and oil that were previously put to one side.
4. Conserve the oil and two whole unbroken fillets and then finely chop the rest of the anchovies.
5. Heat the extra virgin olive oil and garlic (**olio extra vergine di olive e aglio**) in a frying pan, then add chopped anchovies and allow them to dissolve in the oil.
6. Add the pine nuts (**pinoli**) and the passolina raisins (**uvetta passolina**), mix everything together with a tablespoon and fry on a low heat for 1 minute.
7. Then pour the reserved oil from the packet of Adriatic Sea anchovy fillets into the frying pan along with 75 ml/2,54 fl oz of the spaghetti cooking water (about a ladleful) and continue cooking for another minute.
8. Warm the tomato sauce (**salsa di pomodoro**) in another pan over a low heat for 4 minutes, add half a sachet of fine salt (**sale fino**) and half a sachet of black pepper (**pepe nero**), and stir from time to time.
9. Reserve a ladleful of pasta cooking water (about 75 ml/2,54 fl oz).
10. Drain spaghetti and then transfer it to the frying pan with the pine nuts and raisins. Toss spaghetti for 1 minute.
11. In the meantime pour the tomato sauce onto two plates.
12. Place the pasta on top of the tomato sauce.
13. Add the reserved pasta cooking water to the remaining sauce in the pan and boil for 2 minutes to thicken.
14. Pour the sauce over the spaghetti, sprinkle the breadcrumbs on top and place 1 rolled Adriatic Sea anchovy fillet (those that were previously set aside) onto each of the two plates.

ЗАКУСКА: КРЕМ ИЗ БОБОВ КАННЕЛЛИНИ С АНЧОУСАМИ В ОСТРОМ СОУСЕ

RU

1. Поместите бобы каннеллини (**fagioli cannellini**) в подходящую посуду и залейте 100 мл. воды.
2. Взбивайте бобы с помощью погружного блендера до кремовой консистенции.
3. Вылейте бобовую смесь в кастрюлю и доведите до кипения.
4. Откройте упаковку филе анчоусов Адриатического моря (**filetto di alici del Mar Adriatico**). Отложите в сторону анчоусы и половину масла (это потребуется для спагетти). Поместите оставшееся масло на сковороду вместе с панировочными сухарями.
5. Обжаривайте панировочные сухари (**pangrattato**) на медленном огне и помешивайте деревянной ложкой, пока они не приобретут золотистый цвет. Как только они достигнут идеального цвета, переложите панировочные сухари в миску.
6. Возьмите 5 г. (около 2 чайных ложек) жареных сухарей из миски и смешайте с орегано (**oregano**); (оставшиеся сухари отложите, чтобы использовать для спагетти).
7. Как только бобовая смесь закипит, снимите ее с огня и, разделив на 2 порции, положите на тарелки.
8. Откройте пачку анчоусов в остром соусе (**alici in salsa piccante**) и поместите по 4 свернутых филе на каждую тарелку.
9. Вылейте оставшийся острый соус на тарелки круговым движением, и в заключение посыпьте сверху смесью панировочных сухарей и орегано.
10. Закуску можно подавать на стол.

ПЕРВОЕ БЛЮДО: СПАГЕТТИ С АНЧОУСАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И ИЗЮМОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

RU

1. Тем временем начните подготовку к первому блюду: вскипятите 2 литра воды (если вы используете меньше воды, то пропорционально уменьшите количество соли).
2. Как только вода для пасты закипит, добавьте морскую соль (**cristalli di sale marino**). Доведите воду до кипения и положите спагетти. Чтобы паста приобрела идеальную степень готовности аль денте, варите ее на среднем огне 11 минут и время от времени осторожно помешивайте (варите на несколько минут дольше, если вы предпочитаете более мягкую текстуру).
3. Возьмите филе анчоусов и масло, которые вы раньше отложили в сторону.
4. Сохраните масло и два целых филе, и мелко нарежьте оставшиеся анчоусы.
5. Нагрейте оливковое масло первого отжима и чеснок (**olio extra vergine di oliva e aglio**) в сковороде, затем добавьте нарезанные анчоусы и дайте им раствориться в масле.
6. Добавьте кедровые орешки и изюм пассолина (**uvetta passolina**), смешайте все вместе столовой ложкой и жарьте на слабом огне 1 минуту.
7. Затем налейте на сковороду отложенное масло из пакета филе анчоусов Адриатического моря вместе с 75 мл. воды, в которой варились спагетти (примерно половину половника), и продолжайте готовить еще одну минуту.
8. Подогревайте томатный соус (**salsa di pomodoro**) на другой сковороде на слабом огне в течение 4 минут, добавьте половину пакетика мелкой соли (**sale fino**) и половину пакетика черного перца (**pepe nero**) и мешайте время от времени.
9. Сохраните половник воды, в которой варилась паста (около 75 мл. воды).
10. Слейте воду со спагетти и переложите их на сковороду с кедровыми орешками и изюмом. Подбрасывайте спагетти 1 минуту.
11. Тем временем налейте томатный соус на две тарелки.
12. Выложите пасту на томатный соус.
13. Добавьте сохраненную воду, в которой варилась паста в оставшийся соус на сковороде и варите 2 минуты для сгущения.
14. Вылейте соус на спагетти, посыпьте сверху панировочными сухарями и положите по 1 свернутому филе анчоуса Адриатического моря (которые вы раньше отложили) на каждую из двух тарелок.

www.teresa-roberto.com.cy