



≡ CHEF PER PASSIONE ≡



PICI TOSCANI (2 Μερίδες)
Τρούφα και Αντζούγιες

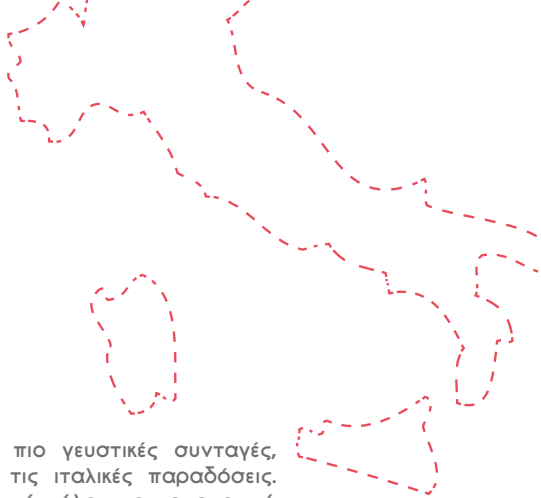
MY COOKING BOX

Είναι μία συσκευασία που περιέχει όλα όσα χρειάζεστε για να δημιουργήσετε εύκολα στο σπίτι σας μία από τις συνταγές της ιταλικής παράδοσης. Τα συστατικά είναι όλα κατασκευασμένα στην Ιταλία και διατηρούνται για μακρά διάρκεια, έτσι ώστε να μπορείτε να μαγειρεύετε όποτε θέλετε, χωρίς τίποτα να πηγαίνει χαμένο.

It's a package that contains all you need to easily recreate one of the Italian traditional recipes at home. The ingredients are all Made in Italy and long-life, so that you can cook whenever you want and with no waste.

Это набор, который включает в себя все необходимое для того, чтобы вы смогли легко приготовить дома одно из классических блюд итальянской кухни. Все ингредиенты произведены в Италии и имеют длительный срок хранения так, что вы можете готовить, когда пожелаете, и без остатков продуктов.





Δημιουργήσαμε τις πιο γευστικές συνταγές, εμπνευσμένες από τις ιταλικές παραδόσεις. Επιλέξαμε προσεκτικά όλα τα συστατικά των συνταγών, δίνοντας ιδιαίτερη σημασία στην προέλευση, τις διαδικασίες παραγωγής και την τελική ποιότητα. Όλες οι συνταγές δοκιμάζονται με τη βοήθεια των σεφ μας. Κάθε συσκευασία φτιάχνεται και προετοιμάζεται, με την ίδια φροντίδα και μεράκι, που οι παραγωγοί μας επενδύουν στην παράδοση υψηλής ποιότητας συστατικών.

We create the tastiest recipes, inspired by the Italian traditions. All of our raw ingredients are carefully selected with special attention to their origins, manufacturing processes and final quality. All of our recipes are tested with the help of our chefs. Every single box is assembled and prepared with the same care, which our artisans invest in producing their high-quality ingredients.

Мы предлагаем вам вкуснейшие рецепты, вдохновленные итальянскими традициями. Мы тщательно отобрали все входные ингредиенты с особым вниманием к их происхождению, производственным процессам и конечному качеству. Все наши рецепты проверяются с помощью наших шеф-поваров. Каждый набор составлен и подготовлен с той же заботой, которую наши мастера вложили в производство высококачественных ингредиентов.



EL - Η μυρωδιά των λόφων που καλλιεργούνται αμπέλια και ελαιώνες, χωριά διάσπαρτα εδώ και εκεί, απλά, σιωπηλά και μεγαλοπρεπή, ο φλοίσβος της θάλασσας και η μυρωδιά του αλατιού και η μεγαλοπρέπεια των πόλεων της τέχνης... Όλα αυτά είναι απλώς μια γεύση για το τι ήταν το λίκνο της Αναγέννησης και η γενέτειρα πολλών επιφανών ανθρώπων: Η Τοσκάνη (Tuscany).

EN - The scent of hills cultivated with vineyards and olive groves, villages dotted here and there, silent and majestic in their simplicity, the lull of the sea and the smell of salt, the magnificence of art cities... All this is just a glimpse of what was the cradle of Renaissance and the birthplace of many acclaimed people: Tuscany.

RU - Запах холмов, усеянных виноградниками и оливковыми рощами, пестреющие то тут то там деревеньки, спокойные и прекрасные в своей простоте, шум моря и запах соли, величественные города, богатые искусством... вот лишь некоторые атрибуты того места, где зародился Ренессанс и появились на свет многие прославленные личности: Тоскана.

CHEF ITALO BASSI

EL - Ο Italo Bassi ηγήθηκε για 27 χρόνια το εστιατόριο “Enoteca Pinchiorri” στην Φλωρεντία, ένα σημείο αναφοράς για την Ιταλική κουλτούρα μαγειρικής, με 3 αστέρια Michelin. Πολλοί θα έμεναν ικανοποιημένοι από αυτά τα αποτελέσματα, εκτός από τον Italo Bassi που εγκατέλειψε την Φλωρεντία για να δημιουργήσει το δικό του εστιατόριο, το ConFusion, η αφετηρία για τα όνειρα και τα έργα του.



EN - Italo Bassi led for 27 years the THREE Michelin star restaurant “Enoteca Pinchiorri” in Florence, a point of reference for the Italian culinary culture. Many would be satisfied with these results but not Italo Bassi who has left Florence to create his own restaurant ConFusion, a cradle for his dreams and projects.

RU - 27 лет Итало Басси стоял во главе флорентийского ресторана «Энотека Пинчиорри», удостоенного трех звезд Мишлен, который стал эталоном гастрономической культуры Италии. Многие остановились бы на таком достижении, но только не Итало Басси, который покинул Флоренцию, чтобы создать свой ресторан ConFusion, мастерскую для воплощения в жизнь своих грез и новых проектов.



Pici

PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO



EL - “Pici” είναι ένα απλό σχήμα ζυμαρικών, το όνομα πιθανότατα προέρχεται από τον τρόπο που παράχθηκε αρχικά: το Ιταλικό ρήμα “appiciare” αναφέρεται στον τρόπο που πλάθεται η ζύμη με τα χέρια, τεντώνοντας το σε ζυμαρικό παρόμοιο με το σπαγγέτι. Τα μακαρόνια “Pici” έχουν μακρά ιστορία. Έχουμε επιλέξει το είδος που παράγεται από έναν τεχνίτη ζυμαρικών, όπου αυτή η τέχνη παρασκευής μεταφέρεται από πατέρα σε γιο από το 1860.

EN - “Pici” is a simple pasta shape, the name probably derives from the way it was originally made: the Italian verb “appiciare” refers to the method of rolling the dough with hands, stretching it out into a pasta similar to spaghetti. “Pici” pasta has a long history; we have selected those made by an artisan pastemaker where this art has been handed down from father to son since 1860.

RU - Пичи - это простая форма макаронных изделий, чье название, вероятно, связано с тем, как они изначально изготавливались: итальянский глагол «appiciare» описывает способ раскатывания теста руками с вытягиванием его в макароны, похожие на спагетти. Паста Пичи имеет длинную историю; мы выбрали ту разновидность, которая производится кустарным мастером по изготовлению макаронных изделий там, где это искусство передается от отца к сыну с 1860 года.



Salsa

CON
ACCIUGHE E TARTUFO



EL - Ένα βραβευθέν φαγητό από αρχαιοτάτων χρόνων. Ο θρύλος αναφέρει ότι η τρούφα γεννήθηκε από κεραυνό που ρίχτηκε κοντά σε ένα δέντρο από τον Δία. Πρόκειται για ένα προϊόν με εξαιρετική γεύση, που μεγαλώνει μόνο κάτω από συγκεκριμένες περιβαλλοντικές και ατμοσφαιρικές συνθήκες, γεγονός που αποτελεί και το λόγο της σπανιότητάς του. Οι τρούφες και οι αντζούγιες αναμειγμένες μαζί, δημιουργούν αυτή την έντονα αρωματισμένη σάλτσα μας, ιδανική για να ενισχύσει τη γεύση του «rici» και της καπήρας (τριμμένη φρυγανιά).

EN - A prized food since ancient times, legend has it that the truffle was born of a thunderbolt thrown at an oak tree by Jupiter. It is a product with extraordinary flavour that only grows in specific environmental and atmospheric conditions, which is the reason for its rare status. Truffle and anchovies are blended to create our intensely flavoured sauce, perfect for enhancing the taste of "pici" and breadcrumbs.

RU - Трюфель – это пища, известная с древних времен. Легенда гласит, что трюфель появился от удара молнии, которой Зевс попал в дуб. Этот продукт, обладающий необыкновенным вкусом, растет только в определенных условиях окружающей среды и атмосферы, что обуславливает его редкость. Трюфель и анчоусы смешиваются вместе для создания нашего насыщенного ароматного соуса, который идеально подходит для усиления вкуса «Пичи» и панировочных сухарей.



Olio

EXTRA
VERGINE
D'OLIVA

PRODOTTO
ITALIANO

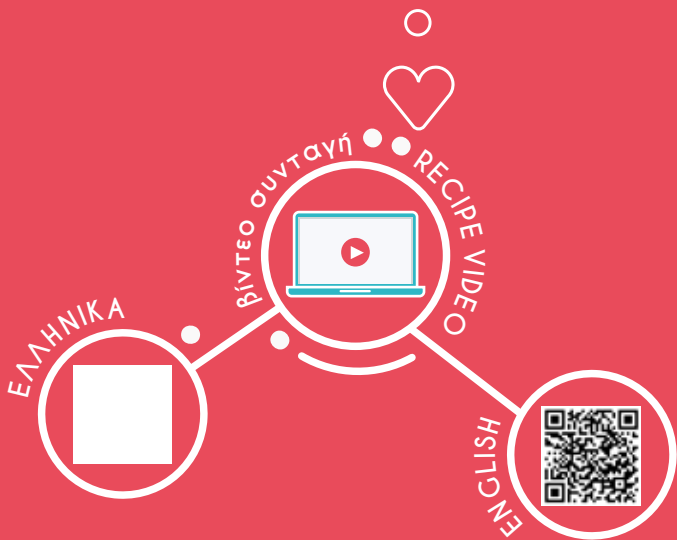


EL - Στην Puglia, συναντάμε μια έκταση αιωνόβιων ελαιώνων, ανάμεσα σε εκκλησίες, μνημεία και κάστρα. Από εκεί προέρχεται το ελαιόλαδο μας... από ένα βυζαντινό μύλο, ο οποίος χρονολογείται από το 1926 και είναι πλούσιος σε παράδοση και ιστορία. Οι ελιές μαζεύονται χειρωνακτικά και επιλέγονται πολύ προσεκτικά, πριν πλυθούν και θρυμματιστούν στον πετρόμυλο, για να αναδείξουν έτσι τη γεύση και το άρωμα τους. Το λάδι αυτό, έχει κερδίσει πολλές πιστοποιήσεις και βραβεία και γι'αυτό το λόγο του απονεμήθηκε το πολύτιμο βραβείο "TRE FOGLIE" από την GAMBERO ROSSO.

EN - In Puglia, we come across a land of centuries-old olive groves amongst churches, monuments and castles. This is where our oil comes from... An oil mill standing since 1926 and rich in tradition and history. Olives are handpicked and carefully selected before being washed and stonecrushed to exalt the flavour and fragrance. The oil has received a wealth of certifications and prizes and has therefore also received the "TRE FOGLIE" award from GAMBERO ROSSO.

RU - Апулия – это земля вековых оливковых рощ, среди которых расположились церкви, памятники истории и замки. Вот откуда берется наше масло... Маслобойня, богатая традициями и историей, которая существует с 1926 г. Здесь оливки собирают вручную и тщательно отбирают перед тем, как мыть и измельчать, чтобы подчеркнуть вкус и аромат. Масло получило множество сертификатов и призов, а также было удостоено награды «TRE FOGLIE» от GAMBERO ROSSO.

ΣΥΝΤΑΓΗ



1. Βράστε 2 λίτρα νερό /67 fl oz σε μια μεγάλη κατσαρόλα, (αλατίστε ανάλογα με την ποσότητα του νερού).
2. Αδειάστε μέσα σε ένα μπολ μόνο την σάλτσα "**Salsa con acciughe e tartufo**", χωρίς να ανησυχείτε για όποια υπολείμματα έμειναν στο κουτί. Αφήστε τις αντζούγιες στο κουτί.
3. Σε άλλο μπολ αναμίξτε την καπήρα (**Pangrattato**) και την ρίγανη (**Origano**), μετά προσθέστε το μισό ελαιόλαδο (**Olio extra vergine d'oliva**) που σας παρέχετε και ανακατέψτε.
4. Προσθέστε το αλάτι (**Crystalli di sale marino**) και τα **Pici** στο νερό που βράζει. Αφήστε τα σε χαμηλή θερμοκρασία (φωτιά) και ανακατεύετε για 12 λεπτά προσεκτικά, για να μην σας σπάσουν τα ζυμαρικά.
5. Βράστε για 2 λεπτά το σκορδέλαιο μαζί με τις αντζούγιες (**Olio extra vergine d'oliva e aglio**), σε χαμηλή θερμοκρασία (φωτιά) και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει τελείως το ψάρι.
6. Για **Pici "al dente"**, μαγειρέψτε για 20 λεπτά (αφήστε λίγο περισσότερο αν τα θέλετε πιο μαλακά).
7. Στραγγίστε τα ζυμαρικά και προσθέστε τα στο τηγάνι που έχετε τις αντζούγιες με το λάδι. Σοτάρете για περίπου ένα λεπτό σε χαμηλή θερμοκρασία (φωτιά).
8. Βάλτε τα **Picci** στο κέντρο του πιάτου, φτιάχνοντας ένα βουναλάκι σαν φωλιά και απλώστε λίγη καπήρα (τριμμένη φρυγανιά) από πάνω. Γαρνίρετε με 4 ή 5 κουταλιές τη σάλτσα τρούφας που αφήσατε πίσω και προσθέστε το υπόλοιπο ελαιόλαδο (**Olio extra vergine d'oliva**).

TRUFFLE PICI WITH BREADCRUMBS AND ANCHOVIES

EN

1. Bring 2 litres / 67 fl oz of water to boil in a large pot (with less water, use salt proportionally).
2. Take the sauce out of the “**Salsa con acciughe e tartufo**” (anchovies and truffle sauce) package and put it into a bowl (don't worry about the truffle leftovers). Leave the anchovies in the package.
3. In another bowl, mix the breadcrumbs (**Pangrattato**) and the oregano (**Origano**), then add half of the extra virgin oil (**Olio extra vergine d'oliva**) provided and stir.
4. Add the cooking salt (**Cristalli di sale marino**) and the Pici to the boiling water. Keep at a low boil and stir gently for 12 minutes to avoid damaging the pasta.
5. Heat the garlic-flavoured oil (**Olio extra vergine d'oliva e aglio**) and the anchovies in a frying pan over a medium heat for two minutes, stirring with a spoon until the fish has completely melted.
6. For pici perfectly “al dente”, cook them for 20 minutes (cook them for longer if you like softer pasta).
7. Drain cooked pasta and add it to the anchovies and the oil in the pan. Cook for about one minute over a low heat.
8. Arrange the pici in the centre of the plates to form curled nests and sprinkle with breadcrumbs. Garnish with 4 or 5 teaspoonfuls of the truffle sauce previously set aside. Add the remaining extra virgin oil (**Olio extra vergine d'oliva**).

1. Доведите до кипения 2 л. воды в большой кастрюле (если вы используете меньшее количество воды, уменьшите количество соли пропорционально).
2. Извлеките соус из упаковки «**Salsa con acciughe e tartufo**» (анчоусы и трюфельный соус) и положите его в миску (не беспокойтесь об остатках трюфеля). Оставьте анчоусы в упаковке.
3. В другой миске смешайте панировочные сухари (**Pangrattato**) и орегано (**Origano**), затем добавьте половину предоставленного оливкового масла высшего качества (**Olio extra vergine d'oliva**) и перемешайте.
4. Добавьте поваренную соль (**Cristalli di sale marino**) и Пичи в кипящую воду. Поддерживайте слабое кипение и осторожно машайте 12 минут, чтобы не сломать макароны.
5. Разогревайте чесночное масло (**Olio extra vergine d'oliva e aglio**) и анчоусы на сковороде на среднем огне в течение двух минут, помешивая ложкой до полного растворения рыбы.
6. Для того чтобы Пичи достигли идеальной степени готовности аль денте, варите их 20 минут (или варите дольше, если вы предпочитаете мягкую пасту).
7. Слейте воду с готовой пасты и положите пасту в сковороду к анчоусам и маслу. Обжаривайте около 1 минуты на слабом огне.
8. Разложите Пичи в центре тарелок в форме свернутых гнезд и посыпьте панировочными сухарями. Украстье 4-5 чайными ложками трюфельного соуса, который вы до этого отложили в сторону. Добавьте оставшееся масло (**Olio extra vergine d'oliva**).

www.teresa-roberto.com.cy