



≡ CHEF PER PASSIONE ≡



TROFIETTE LIGURI (2 Μερίδες)
Σάλτσα βασιλικού και καβουρδισμένα πινόλια

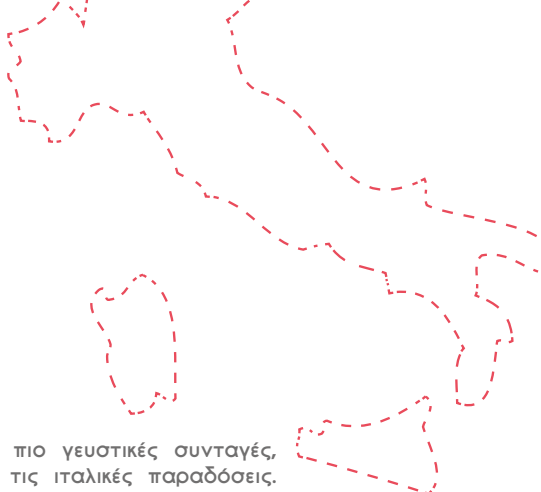
MY COOKING BOX

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.

Этo 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 - Μια ακτογραμμή που βυθίζεται στη θάλασσα, όμορφα μικρά χωριά και υπέροχα μεσογειακά χρώματα: αυτό είναι το Levante Ligure. Αυτό το ευχάριστο άρωμα προέρχεται από τις πράσινες καλλιέργειες βασιλικού, που συλλέγονται με αγάπη για να κάνουν το τυπικό Γενοβέζικο Pesto. Δεν μπορεί να μην γοητευτείτε από αυτή την αυθεντική γη, τόσο πλούσια σε γαστρονομικές παραδόσεις με μοναδικές και αξέχαστες γεύσεις.

EN - A coastline that plunges into the sea, beautiful little villages and those wonderful Mediterranean colours: this is Levante Ligure. The pleasant scent comes from the green basil cultivations, lovingly harvested to make typical Genoese pesto. You cannot fail to be charmed by this authentic land so rich in culinary traditions and unique, unforgettable flavours.

RU - Береговая линия, резко пропадающая в море, живописные маленькие деревни и поражающая воображение средиземноморская палитра цветов: это Восточная Ривьера Лигурии. Разлитый в воздухе приятный аромат исходит от зеленых плантаций базилика, который, после заботливого сбора, используется для приготовления генуэзского песто. Вы не сможете не почувствовать себя очарованными этим природным местом, богатым кулинарными традициями и незабываемыми ароматами.

CHEF FRANCESCA MARSETTI

EL - “Το φαγητό μου είναι ενστικτώδες και δημιουργικό. Προέρχεται από την καρδιά. Το έργο μου ξεκινά με τις πρώτες ύλες, οι οποίες επιλέγονται προσεκτικά και προετοιμάζονται με τον μέγιστο σεβασμό των χαρακτηριστικών και των παραδόσεών τους”. Ένα γνωστό πρόσωπο στο τηλεοπτικό κανάλι Rai Uno, είναι η Σεφ στην εκπομπή “La Prova del Cuoco” (Λάβετε θέσεις - έτοιμοι - μαγειρέψτε!)



EN - “My cooking is instinctive and creative. It comes from the heart. My work begins with the raw materials, which are carefully chosen and prepared with the utmost respect for their characteristics and traditions”. A familiar face on the TV channel Rai Uno, she is a chef on the “La Prova del Cuoco” (Ready-Steady-Cook) cooking programme.

RU - «Моя кулинария инстинктивна и креативна. Она идет от сердца. Моя работа начинается с ингредиентов, которые старательно отбираются с максимальным уважением к их свойствам и традициям». Знакомое лицо на итальянском телеканале Rai Uno. Она была шеф-поваром на кулинарном шоу “La Prova del Cuoco” (Внимание-На старт-Готовим).



Trofiette

PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO



EL - Τα Trofie είναι χειροποίητα ζυμαρικά κατ'έξοχήν της Λιγυρίας (Liguria). Η ιστορία τους χρονολογείται από την εποχή των Σταυροφοριών, όταν οι μάγειροι ζύμωναν το αλεύρι με νερό στα πλοία: όταν καθάριζαν τα αλευρωμένα χέρια τους και έριχναν στη άκρη τη ζύμη που υπήρχε ανάμεσα στα δάχτυλα τους, δημιουργήθηκε το "gnocchi", ένα κοντό, λεπτό στριφτό ζυμαρικό που ονομάστηκε trofie.

EN - Trofie is artisan pasta par excellence of Liguria. Its history dates back to the time of the Crusades, when cooks kneaded flour and water on the ships; they would clean their floury hands and set aside the dough caught between their fingers to create "gnocchi" of an elongated shape that were named trofie.

RU - Трофье - это кустарные макаронные изделия высочайшего класса из Лигурии. Их история восходит ко времени крестовых походов, когда повара замешивали на кораблях муку с водой. Очищая от муки свои руки, они счохраняли тесто, прилипшее между пальцев, чтобы вылепить «клецки» удлинненной формы, получившие название Трофье.




Pesto
GENOVESE


EL - Το Pesto παίρνει το όνομά του από τη μέθοδο με την οποία παράγεται: το θρυμμάτισμα (pestatura) των φύλλων βασιλικού στο παραδοσιακό μαρμάρινο γουδί με ξύλινο γουδοχέρι (pestellu). Το Pesto μας γίνεται με την φροντίδα και την εμπειρία της παράδοσης της Λιγυρίας.

EN - Pesto takes its name from the method by which it is produced: crushing (pestatura in Italian) of basil leaves in a traditional marble mortar with a wooden pestle ("pestellu"). Our pesto is made with care and experience of the Ligurian tradition.

RU - Название соуса песто происходит от метода его приготовления, который представляет собой измельчение (pestatura по-итальянски) листьев базилика в традиционной мраморной ступке деревянным пестиком («pestellu»). Наш песто изготовлен с заботой и знаниями лигурийской традиции.



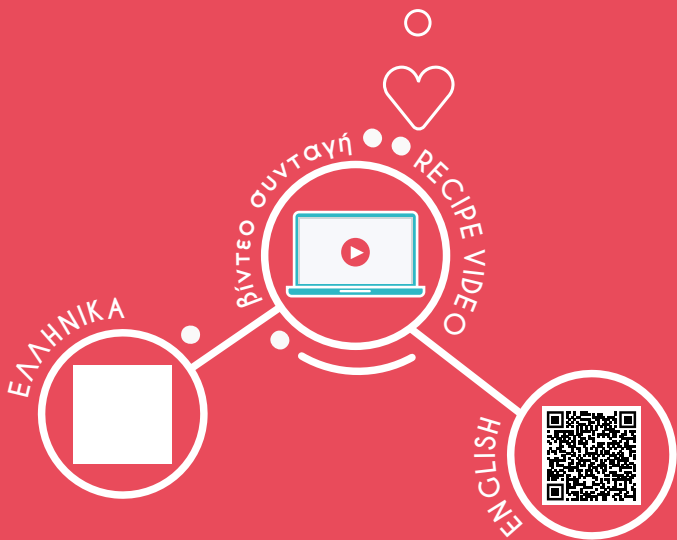
Pinoli

EL - Συγκεντρώνουμε τα καλύτερα πινόλια, αποκλειστικά από την Ιταλική επικράτεια για να εξασφαλίσουμε την ποιότητα, την γεύση και τις ευεργετικές ιδιότητες τους. Τα πινόλια είναι μικροί σπόροι που μαζεύονται από τα κουκουνάρια του δένδρου Pinus Pinea πριν αποφλοιωθούν, πλυθούν και στεγνώσουν.

EN - We harvest the finest pine nuts exclusively from the Italian land to ensure quality, flavour and beneficial properties. Pine nuts are small seeds harvested from the pine cones of the Pinus Pinea tree before being peeled, washed and dried.

RU - Мы собираем лучшие кедровые орехи только с итальянской земли, чтобы гарантировать качество, вкус и полезные свойства. Кедровые орехи - это маленькие семена, которые собирают из шишек сосны обыкновенной, а затем чистят, моют и сушат.

ΣΥΝΤΑΓΗ



1. Βράστε 2 λίτρα/67fl oz νερού σε μια μεγάλη κατσαρόλα (με λιγότερο νερό χρησιμοποιήστε το ανάλογο αλάτι).

2. Ως προεργασία, ζεστάνετε ένα άδειο τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία (φωτιά) και όταν ζεσταθεί, προσθέστε τα πινόλια (**Pinoli**) και σοτάρете για 4 λεπτά. Ανακατεύετε για να μην καούν, να μην μένει το ένα πάνω από το άλλο, ούτως ώστε να καβουρδιστούν ομοιόμορφα. Όταν πάρουν ένα χρυσό χρώμα, αφαιρέστε από τη φωτιά και κρατήστε τα στο πλάι.

3. Προσθέστε το αλάτι (**Cristalli di Sale Marino**) και τις Τροφιέττες (**Trofiette**) στο νερό που βράζει. Χαμηλώστε τελείως τη θερμοκρασία (φωτιά) και ανακατεύετε σιγά για να μην σπάσετε τις Τροφιέττες. Για Τροφιέττες "al dente" μαγειρέψτε για 17 λεπτά (λίγο περισσότερο αν τις θέλετε πιο μαλακές).

4. Βάλτε το **Pesto** σ'ένα μεγάλο μπολ. Ένα λεπτό πριν ψηθούν τα ζυμαρικά σας, προσθέστε λίγο νερό από το νερό των ζυμαρικών (80 γραμ/2.8 oz, τόσο δηλ. όσο είναι το άδειο κουτί του Pesto) στο μπολ με το Pesto. Στραγγίστε τα ζυμαρικά σας και προσθέστε τα στο μπολ με το Pesto.

5. Προσθέστε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (**Olio extra vergine di oliva**) ανάλογα με το γούστο σας (ο σεφ προτείνει το μισό από εκείνο που σας έχουν προμηθεύσει) και τα πινόλια ανακατεύοντας ελαφρά. Σκεπάστε το μπολ και αφήστε τα ζυμαρικά να ξεκουραστούν για τουλάχιστον 2 λεπτά πριν τα σερβίρετε.

6. Βάλτε τα ζυμαρικά στα πιάτα και προσθέστε μαύρο πιπέρι (**Pepe nero**).

TROFIETTE WITH PESTO GENOVESE AND TOASTED PINE NUTS

EN

1. Bring 2 litres / 67 fl oz of water to boil in a large pot (with less water, use salt proportionally).
2. In the meantime, heat an empty frying pan over a medium heat. When the pan is hot, add pine nuts (**Pinoli**) and gently toast them for 4 minutes. Stir the pine nuts making sure that they do not get burnt and they do not overlap each other so that they can toast evenly. Once they have turned a nice amber colour, remove them from heat and set to one side.
3. Add salt (**Cristalli di sale marino**) and **Trofette** to the boiling water. Keep the boiling point to a minimum and stir gently to avoid damaging the trofie. To obtain trofie perfectly "al dente", cook them for 17 minutes (cook them longer if you like softer pasta).
4. Put Pesto genovese into a big bowl. One minute before the pasta is ready, add some water from the pan (80 g / 2.8 oz, the amount contained in the empty pesto package) to the pesto. Drain cooked pasta and add it to the pesto.
5. Add oil (**Olio extra vergine di oliva**) to taste (the chef suggests using half the amount of oil provided) and the pine nuts, stirring gently. Cover the bowl and leave trofie to rest for at least 2 minutes before serving.
6. Lay the pasta onto the plates and sprinkle with black pepper (**Pepe nero**).

1. Доведите до кипения 2 л. воды в большой кастрюле (если вы используете меньше воды, уменьшите количество соли пропорционально).

2. Тем временем, нагрейте пустую сковороду на среднем огне. Когда сковорода станет горячей, добавьте кедровые орешки (**Pinoli**) и осторожно поджаривайте их в течение 4 минут. Помешивайте кедровые орешки так, чтобы они не сгорели и не налипали друг на друга, а равномерно поджаривались. Как только они приобретут красивый янтарный цвет, снимите их с огня и отложите в сторону.

3. Добавьте соль (**Cristalli di sale marino**) и Трофьетте в кипящую воду. Поддерживайте слабое кипение и осторожно помешивайте, чтобы не сломать макароны. Чтобы Трофьетте достигли идеальной степени готовности аль денте, готовьте их в течение 17 минут (или готовьте дольше, если вы предпочитаете мягкую пасту).

4. Положите генуэзское песто в большую миску. За минуту до того, как паста будет готова, добавьте в песто немного воды из кастрюли (80 г, это - количество, содержащееся в пустой упаковке песто). Слейте воду с приготовленной пасты и положите ее в соус песто.

5. Добавьте масло (**Olio extra vergine di oliva**) по вкусу (шеф предлагает использовать половину предоставленного масла) и кедровые орешки, осторожно помешивая. Накройте миску и оставьте Трофьетте на 2 минуты перед подачей на стол.

6. Разложите пасту по тарелкам и посыпьте черным перцем (**Pepe Nero**).

www.teresa-roberto.com.cy