



≡ CHEF PER PASSIONE ≡



MEZZI PACHERI CAMPANI (2 Μερίδες)
Κοιλιά Τόνου με Κίτρινη Σάλτσα Ντομάτας

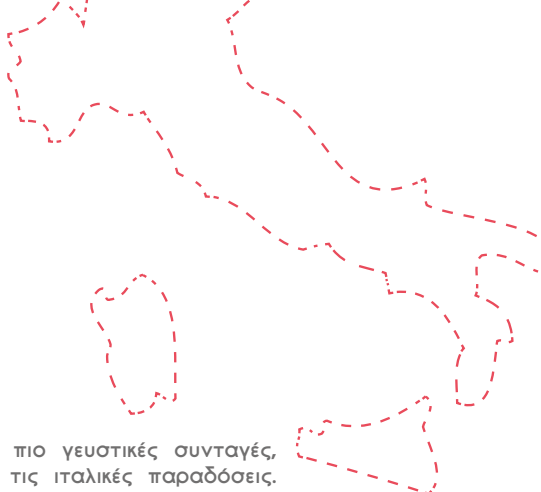
MY COOKING BOX

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 συνταγή που θα σε ταξιδέψει στα χαρακτηριστικά χωριουδάκια, τα οποία είναι διάσπαρτα κατά μήκος της ακτής της Campania και στα στενά δρομάκια που μυρίζουν λουλούδια και θάλασσα. Καλώς ορίσατε στην ακτή Amalfi.

EN - A recipe that will take you on a journey through the characteristic villages dotted along the Campania coast and their delicious tangle of narrow streets and alleyways that smell of flowers and the sea: welcome to the Amalfi Coast.

RU - Благодаря этому рецепту вы сможете отправиться в путешествие по традиционным деревням, разбросанным вдоль побережья Кампании, и побродить по их переплетающимся узким улочкам, пахнущих цветами и морем: добро пожаловать на побережье Амальфи.

CHEF ROBERTO PROTO

EL - Ο Chef Roberto Proto είναι ο Μάστερ Σεφ (Chef Patron) του εστιατορίου Il Saraceno στο Cavernago, το οποίο πήρε ένα πολύτιμο αστέρι Michelin το 2014. Τα πιάτα του είναι δημιουργικά και καινοτόμα, αλλά συνάμα διατηρούν τις ρίζες τους από την Campania, την περιοχή από όπου κατάγεται ο Σεφ.



EN - Roberto Proto is Chef-Patron of the Il Saraceno restaurant in Cavernago, which received a prestigious Michelin star in 2014. His creative and innovative dishes remain faithful to his roots in Campania.

RU - Роберто Прото - это шеф и покровитель ресторана Il Saraceno в Кавернаго, который был удостоен престижной звезды Мишлен в 2014 году. Творческие и инновационные блюда этого шефа сохраняют связь со своими корнями в Кампании.



*Mezzi
Paccheri
rigati*

PASTA DI GRAGNANO

EL - Το Gragnano έγινε γνωστό όταν κατά την διάρκεια ενός γεύματος το 1845 ο βασιλιάς Φερδινάνδος Β των δύο Σικελών, έδωσε στους παραγωγούς το δικαίωμα να προμηθεύουν το παλάτι με όλες της ποικιλίες μακριών ζυμαρικών. Στο ιστορικό μας εργοστάσιο, τα ζυμαρικά βγαίνουν απο ένα χάλκινο μηχανισμό και αφήνονται να στεγνώσουν.

EN - Gragnano rose to fame during a luncheon in 1845, when King Ferdinand II of the Two Sicilies granted its producers the great privilege of supplying the court with all long pasta varieties. At our historic company, pasta is bronze drawn and left to dry slowly.

RU - Слава Граньяно началась в 1845 году, когда во время завтрака Фердинанд II, король Неаполитанского королевства, даровал производителям провинции высокую привилегию снабжать двор всеми видами длинных макаронных изделий. В нашей исторической компании макароны вытягивают бронзовым механизмом и медленно сушат.



Passata
DI
Pomodoro
GIALLO


EL - Ένα θέαμα μεγαλοπρέπειας μας οδηγεί στην επαρχία του Salerno, για να θαυμάσουμε μία από τις μεγαλύτερα επικρατούσες μαρτυρίες στη Magna Graecia. Κοντά στα αρχαιολογικά ευρήματα και τους ναούς βρίσκεται η γη όπου καλλιεργούμε τις κίτρινες τομάτες μας. Σε μια αναζήτηση για την καλύτερη ποιότητα, οι τομάτες αυτές μετατρέπονται σε πασσάτα με μια πολύ ντελικάτη γεύση.

EN - A spectacle of majesty and grandeur takes us to the province of Salerno to admire one of the greatest lasting testimonies to Magna Graecia. Near the archaeological remains and temples lies the land where we grow our yellow tomatoes. In a quest for the highest quality, these are made into a passata with a delicate flavour.

RU - Магическое и величественное зрелище ждет нас в провинции Салерно, где мы может любоваться одним из грандиозных памятников Великой Греции. Рядом с археологическими руинами и храмами находится земля, на которой мы выращиваем желтые помидоры. В процессе получения высочайшего качества они превращаются в пассату с особо нежным вкусом.



*Ventresca
di tonno*

IN OLIO D'OLIVA



EL - Η αλιεία του Τόνου είναι μια παλιά παράδοση χίλιων χρονών, με τελετουργίες που έχουν γίνει μέρος της ζωής των ψαράδων. Στην αρχαιότητα, ο Τόνος ήταν ένας από τους μεγαλύτερους οικονομικούς και φυσικούς πόρους που ήταν διαθέσιμος στους πληθυσμούς που είχαν θέα τη Μεσόγειο Θάλασσα. Επιλέξαμε το πιο εύγεστο μέρος του Τόνου, την κοιλιά, που λαμβάνεται από τους μύς που περιβάλλουν την κοιλιακή κοιλότητα. Αυτό το κομμάτι του Τόνου, είναι φημισμένο για τη μαλακή υφή του και έχει έντονη και νόστιμη γεύση.

EN - Tuna fishing is a thousand-year old tradition with rituals that have become part of the fishermen's lives. In ancient times, tuna was one of the greatest economic and natural resources available to the populations overlooking the Mediterranean Sea. We have chosen the finest part of tuna, the belly, which is taken from the muscles surrounding the abdominal cavity. It is renowned for its soft consistency and delicious intense flavour.

RU - Ловля тунца - это тысячелетняя традиция со своими ритуалами, которые стали постоянной частью жизни рыбаков. В древности, тунец был одним из главных экономических и природных ресурсов, доступных населению, живущему на берегах Средиземного моря. Мы выбрали лучшую часть тунца, брюшко, которое берется из мышц, окружающих брюшную полость. Оно известно своей последовательной мягкостью и прекрасным интенсивным вкусом.

ΣΥΝΤΑΓΗ



Video ricetta EL



Video recipe EN

ΠΛΑΤΙΑ ΠΑΣΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ (ΚΟΙΛΙΑ) ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΠΟ ΚΙΤΡΙΝΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ

EL

1. Βράστε 2 λίτρα/67.63 fl oz νερού σε μια μεγάλη κατσαρόλα (αν βάλετε λιγότερο νερό, βάλτε ανάλογο αλάτι).
2. Πλύνετε την κάρππαρη (**Capperi al sale marino**) μέχρι να φύγει το αλάτι.
3. Εν τω μεταξύ, βάλτε το ελαιόλαδο με σκόρδο (**Olio extra vergine di oliva e aglio**), την κάρππαρη και τις μαύρες ελιές (**Olive nere secche**) σ' ένα τηγάνι και σοτάρετε σε χαμηλή φωτιά για περίπου ένα λεπτό.
4. Προσθέστε την σάλτσα από κίτρινες ντομάτες (**Passata di pomodoro giallo**), μισό από το αλάτι (**Sale fino**) και μισή από τη ζάχαρη (**Zucchero**), και ψήστε σε χαμηλή φωτιά για 5 λεπτά.
5. Σβήστε την φωτιά. Αφαιρέστε σχεδόν όλο το λαδί από τον Τόνο (**Ventresca di tonno in olio di oliva**) και προσθέστε το ψάρι στην σάλτσα. Αλατίστε ανάλογα με το γούστο σας.
6. Ανακατέψτε με ένα ξύλινο κουτάλι και αφήστε τη σάλτσα να ξεκουραστεί, μέχρι να είναι έτοιμα τα ζυμαρικά σας.
7. Προσθέστε το αλάτι (**Cristalli di sale marino**) και το ζυμαρικό (**Mezzi Paccheri rigati**) στο νερό που βράζει. Χαμηλώστε την θερμοκρασία (φωτιά) και ανακατέψτε ελαφριά για να μην σπάσουν τα ζυμαρικά σας.
8. Τα Paccheri για να είναι τέλεια "al dente" βράστε για 13 λεπτά (για πιο μαλακά αφήστε λίγο περισσότερο).
9. Ένα λεπτό πριν τελειώσουν τα ζυμαρικά, βράστε την σάλτσα σας σε μέτρια θερμοκρασία (φωτιά) και προσθέστε περίπου 30 γραμ./ 1.06 oz νερού (περίπου ίση με μία ξύλινη κουτάλα) από τα μακαρόνια.
10. Στραγγίστε τα ζυμαρικά και προσθέστε τα στο τηγάνι με την σάλτσα. Ανακατέψτε ελαφριά μέχρις ότου τα ζυμαρικά απορροφήσουν το νερό.
11. Σερβίρετε τα paccheri στα πιάτα σας και προσθέστε μαύρο πιπέρι (**Pepe nero**) ανάλογα με τα γούστα σας.

MEZZI PACCHERI RIGATI PASTA WITH TUNA BELLY AND YELLOW TOMATO PASSATA

EN

1. Bring 2 litres / 67,63 fl oz of water to boil in a large pot (if you use less water, adjust the amount of salt in proportion).
2. Wash the capers (**Capperi al sale marino**) until the salt disappears.
3. Meanwhile, heat the oil with garlic (**Olio extra vergine di oliva e aglio**), capers and olives (**Olive nere secche**) in a frying pan over a low heat and cook for about one minute.
4. Add the tomatoes (**Passata di pomodoro giallo**), half of the table salt (**Sale fino**) provided and half of sugar (**Zucchero**) and allow to cook for about 5 minutes over a low heat.
5. Turn off the stove. Allow most of the oil to drip from the tuna (**Ventresca di tonno in olio di oliva**), then add the fish to the sauce. Add the remaining table salt to your taste.
6. Stir with a wooden spoon and leave the sauce to rest until the pasta is ready.
7. Add the cooking salt (**Cristalli di sale marino**) and the paccheri (**Mezzi paccheri rigati**) to the boiling water. Keep at a low boil and stir gently to avoid damaging the paccheri.
8. For paccheri perfectly "al dente", cook them for 13 minutes (or cook longer if you like softer pasta).
9. One minute before the pasta is ready, heat the sauce over a medium heat and add some water from the pan (30 g / 1.06 oz, about a half ladleful).
10. Drain the cooked pasta and add it to the sauce in the pan. Stir gently until the pasta absorbs the water.
11. Serve the paccheri on the plates and season with black pepper (**Pepe nero**) to your taste.

ПАСТА MEZZI PACCHERI RIGATI С БРЮШКОМ ТУНЦА И ПАССАТОЙ ИЗ ЖЕЛТЫХ ПОМИДОРОВ

RU

1. Доведите до кипения 2 л. воды в большой кастрюле (при использовании меньшего количества воды, уменьшите количество соли пропорционально).
2. Помойте каперсы (**Capperi al sale marino**) до исчезновения всей соли.
3. Тем временем, разогрейте масло чесноком (**Olio extra vergine di oliva e aglio**), каперсы и маслины (**Olive nere secche**) на сковороде на медленном огне и обжаривайте около одной минуты.
4. Добавьте помидоры (**Passata di pomodoro giallo**), половину столовой соли (**Sale fino**) и половину сахара (**Zucchero**) и готовьте около 5 минут на медленном огне.
5. Выключите плиту. Дайте маслу стечь с тунца (**Ventresca di tonno in olio di oliva**) и положите рыбу в соус. Добавьте оставшуюся столовую соль на свой вкус.
6. Размешайте деревянной ложкой и пусть соус стоит, пока паста не будет готова.
7. Добавьте поваренную соль (**Cristalli di sale marino**) и Паккери (**Mezzi paccheri rigati**) в кипящую воду. Варите при слабом кипении и осторожно помешивайте, чтобы не сломать макароны.
8. Чтобы сварить Паккери до идеальной степени готовности аль денте, готовьте их в течение 13 минут (или готовьте дольше, если вы предпочитаете мягкую пасту).
9. За одну минуту до того как паста будет готова, разогрейте соус на среднем огне и добавьте немного воды из кастрюли (30 г. или примерно половину половника).
10. Слейте сваренную пасту и добавьте ее в соус на сковороде. Аккуратно перемешивайте, пока паста не впитает воду.
11. Подавайте Паккери на тарелках и приправьте черным перцем (**Pepe Nero**) на свой вкус.

www.teresa-roberto.com.cy