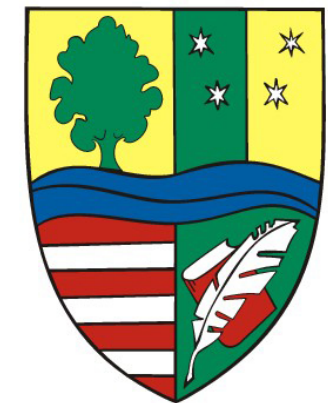


International Cookbook

Nemzetközi szakácskönyv
Ricettario internazionale

*Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő,
Hungary*



*Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania*



*- Scuola Secondaria di primo
grado „Giuseppe Mazzini”,
Lanciano,
Italy*



Treasure Island
2010-2012

Comenius Multilateral School Partnership



Education and Culture
Lifelong learning programme
COMENIUS

Treasure Island

2010-2012

Comenius Multilateral School Partnership

'This project has been funded with support from the European Commission.
This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot
be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.'



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary

Recipes from Hungary

Receptek Magyarországról
Ricette dalla Ungheria

Tartalomjegyzék

1. Jókai bableves
2. Halászlé
3. Töltött paprika
4. Töltött káposzta
5. Marhalábszár pörkölt tarhonyával
6. Sült dunai keszeg
7. Rakott krumpli
8. Hortobágyi húsos palacsinta
9. Bakonyi sertésborda
8. Somlói galuska
9. Mákos beigli
10. Zserbó

Jócai bableves

Bean Soup in Mór Jócai Style - Zuppa di fagioli alla Jócai

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| - 25 dkg tarkabab, | -400 gram dried beans | - 60 dkg di zampa di maiale affumicata |
| - 80 dkg f.sertéscsülök, | -400 gram frankfurter (debreceni sausage) | - 3 paia di salsicce |
| - 2 g.f.hagyma, | -1 smoked hand of pork (~ 500 gram) | - 20 dkg fagioli |
| - 8-10 szem bors, | -~ 2 litre of water | - 10 dkg di carote |
| - 15 dkg sárgarépa, | -100 gram lard | - 10 dkg di navoni bianchi |
| - 15 dkg fehérrépa, | -80 gram flour | - 5 dkg di sedano |
| - 10 dkg f.kolbász, | -6 dl sour cream | - 6 dkg di farina |
| - 2 babérlevél, | -200 gram cleaned carrot | - 3 dkg di cipolla |
| - 10+3 dkg liszt, | -150 gram cleaned parsley root, sliced | - 1-2 spicchi di aglio |
| - 1 tojás, | -120 gram cleaned celery root, sliced | - 1 dl di tejföl (panna acida) |
| - 1 közepes fej v.hagyma, | -60 gram cleaned onion, chopped | - grasso/olio di girasole |
| - 1 ek.olaj, | -200 gram green bell-pepper, diced | - paprica rossa in polvere |
| - 1 mk.p.paprika, | -100 gram tomato, diced | - sale |
| - 2 dl tejföl, | -2 bay-leaves | - csipetke (troverete la ricetta alla fine di quella della zuppa di gulyás) |
| - ecet vagy citromlé, | -salt, Hungarian paprika | |
| - 1/2 hegyes zöldpaprika | -2-3 cloves of garlic, minced | |
| | -parsley, vinegar | |
| | -homemade pasta bits (csipetke) made from 1 egg and about 2/3 cup--or 10 decagrams--flour | |

Elkészítés:

Előző este beáztatjuk a csülköt és a babot.A meghámozott f.hagymát és a borsot teafű-tartóba rakjuk (így könnyedén el tudjuk majd távolítani).A répákat meghámozzuk,kisebb kockákra vágjuk.A kolbászt vékonyan felkarikázzuk.A csülköt fel tesszük főni,annyi vízben,hogy ellepje.Ha félig megfőtt,hozzáadjuk a babérlevelet és a "teatojást".Ha a bab is félig megpuhult,hozzáadjuk a répaféléket és kolbászt,és az egészet puhára főzzük. Elkészítjük a csipetkét:10 dkg lisztet elkeverünk csipt sóval,hozzáadjuk a tojást,és víz nélkül tésztát gyúrunk, cipót formálunk belőle.Babszemnyi nagyságú darabkára csipkedjük,és lisztezett deszkán,"meggömbölygetjük" őket,szikkadni hagyjuk.A hagymát finomra vágjuk,az olajon megpirítjuk a 3 dkg lisztet,hozzáadjuk a hagymát, 2 percig együtt pirítjuk.Lehúzzuk a tűzről,megszórjuk p.paprikával, felöntjük 3 dl hideg vízzel,és simára keverjük. A csülköt kivesszük a levesből,kicsontozzuk,felaprózzuk,majd visszatesszük.Hozzászúrjuk a rántást,belekeverjük a tejfölt,felforraljuk.Beleszórjuk a csipetkét,és 10-12

Preparation:

1. Soak the beans for one day in cold water. Cook the smoked hand of pork until tender. In a large soup kettle (stock-pot) sauté the onion in hot oil, then mix in the sliced vegetables and continue frying for some minutes.
2. Pour in the bean and the soaking water, add the cooking liquid of the smoked hand of pork, the green pepper, tomato and the bay-leaves, and salt to your taste. Keep warm the meat.
3. Fry the sausages, and then slice. Using the fat fried out from sausages make a light-coloured roux, pull away from the heat, add Hungarian paprika and finely chopped parsley, mix well, then mix in the minced garlic.
4. When the beans are soft, roux the soup putting some soup into the roux, mix well, and then mix the roux back into the soup. Bring to a boil again; add the most of the sour cream into the soup while stirring. Season with vinegar to your taste; add the sausage slices and the pasta chips. Add hot water if needed, and bring to a boil again, and simmer for some minutes, stirring occasionally.
5. When serving cut the hand of pork off the bone, dice. Put some meat into the soup bowls; ladle the hot soup on them. Add some fresh sour cream to the bowls, and then serve.

La preparazione:

Tenete a bagnomaria i fagioli per una notte. Cuoceteli insieme alla zampa di maiale (in cca. 2-2,5 l di acqua). Aggiungete le carote, il sedano e le salsicce. Cuoceteli a fuoco basso finché si ammorbidiscono. A questo punto togliete tutto dalla zuppa, eccetto i fagioli. Mettete da parte le verdure, tagliate in cubetti la zampa di maiale e in cerchi le salsicce. Preparate un „rántás di color di panino” con la cipolla tagliata in piccoli pezzi e con un po’ di paprica rossa in polvere.. (Per il „rántás” fate bollire un cucchiaio in legno di grasso o un po’ di olio di girasole. Aggiungete della farina e dell’acqua fredda. Mescolateli bene) Ritirate la zuppa con il „rántás”. Se è necessario, aggiungete anche un po’ di sale. Rimettete la zuppa di maiale tagliata in cubetti e le salsicce. Fate bollire la zuppa per un po’. Intanto preparate i „csipetke” e aggiungeteli alla zuppa bollente. Potete servire la zuppa quando anche i „csipetke” sono morbidi. Servitela con un po’ di „tejföl”



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Halászlé

Fisherman's Soup - Zuppa di pesce

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

-1,5 kg ponty,
-5 fej vöröshagyma,
-2 paradicsom,
-2 paprika,
-2 evőkanál édesnemes pirospaprika

-1,5 kg carp,
-5 onion,
-2 tomato,
-2 pepper,
-2 red pepper

-1,5 Kg di pesce misto: scorfano, gallinella,
san pietro, pesce prete, tracina, calamari
e seppie teneri, gamberi
-500 g di cozze
-500 g di vongole
-3 spicchi d'aglio
-500 g di polpa di pomodoro
-1 ciuffo di prezzemolo
-peperoncino a chi piace, quanto basta
-sale e olio extravergine d'oliva quanto basta

Elkészítés:

1. A pontyot megtisztítjuk (pikkelyeit lekaparjuk), megmossuk, fejét, farkát, uszonyait levágjuk. A halhúst sűrűn beirdaljuk, kétujjnyi vastag szeletekre vágjuk, besózzuk, hidegre tesszük. A paradicsomot, paprikát megmossuk, félbe vágjuk.
2. A hagymát megtisztítjuk, felszeleteljük. Fazékba rakjuk, ráöntünk 2 liter vizet, beletesszük a hal fejét, farkát és uszonyait. Hozzáadjuk a paradicsomot, a paprikát, sózzuk, felforraljuk, és lassú tűzön kb. 2 órát főzzük. Ez az alaplé.
3. Az alaplevet leszűrjük, a sűrűjét átpasszírozzuk. A levet felforraljuk, belekeverjük a pirospaprikát, beletesszük a halszeleteket, és 8-10 perc alatt megfőzzük. Már ne keverjük, csak rázogassuk, mert a halhús összetörik.

Preparation:

Place 500 g of small fish together with head and tail of a 1.2 kg sliced carp in the bottom of a deep iron pot. Sprinkle with a large, finely chopped onion, add the salted carp slices, a sliced tomato, a teaspoon of mild to hot paprika then pour in 1.2 liter cold water and boil over a strong heat for 30 minutes without lid and without stirring. Five minutes before the end of cooking add another teaspoon of paprika and salt to taste. Serve decorated with rings of green pepper and accompanied by cooked vermicelli in a separate dish. One should not miss the fish dishes and primarily the fish soup. It may happen one cannot suffer fish bones then can eat pike if one prefers.

La preparazione:

Pulite tutti i pesci squamandoli, tagliando le pinne, levando le interiora. Apriteli e separateli dalla testa e dalla lisca. In poca acqua fate cuocere le teste e le lisce per crearvi un brodetto che poi aggiungerete al resto della zuppa. Pulite bene le cozze e le vongole e fatele cuocere in una padella con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio fino a quando saranno aperte; togliete l'aglio per chi non lo mangia.

Pulite e tagliate a rotelle le seppie e i calamari, e lavate bene i gamberi.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Töltött paprika

Hungarian Stuffed Peppers - Peperoni ripieni

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

-4 paprika	-4 multicolored bell peppers
-0,75 l paradicsomlé	-1 small onion, finely chopped
-1-2 paradicsom	-1 pound ground chuck
-500 g darált hús	-1/2 pound ground pork
-80 g rizs	-1/2 cup uncooked rice, rinsed
-2 kisebb hagyma	-1 large egg, beaten
-2 gerezd fokhagyma	-1 teaspoon sweet or hot Hungarian paprika
-tojás	-1 teaspoon salt
-ek liszt	-1/2 teaspoon black pepper
-2 ek. olaj	-1 clove garlic, finely chopped
-zellerlevél	-2 (8-ounce) cans tomato sauce
-pirospaprika	-1 teaspoon sugar
-só,bors,cukor	-Sour cream for garnish (optional)

Elkészítés:

A paprikákat kicsumázzuk. Egy apróra vágott hagymát olajon, lassú tüzön megfonnyasztunk. A rizst vízben félpuhára főzzük. A darált húsba belekeverjük a félig főtt leszurt rizst, a kihűlt fonnyasztott hagymát, a zúzott fokhagymát, 1 kk. pirospaprikát, 1 kk. só és ízlés szerint orölt borsot. A jól eldolgozott masszát nem túl szorosan belenyomkodjuk a paprikákba. A másfél liter paradicsomlé-t feltesszük forni, hozzáadunk egy kisebb hagymát, paradicsomot, só és zellerlevelet és jól kiforraljuk. Ekkor beletesszük a megtöltött paprikákat és fedő alatt puhára főzzük őket. A lisztből és olajból világos rántást készítünk. A megfőtt töltött paprikákat egy tálcára kiszedjük, a paradicsomlé-t leszűrjük és a rántással besűrítjük. Visszarakjuk a paprikákat a suru lébe és még egyszer alaposan kiforraljuk az egészet.

Preparation:

1. Wash peppers. Cut off tops and remove seeds. Season cavities lightly with salt and pepper. Finely chop pepper tops and place in large bowl.
2. Add onion, ground chuck, pork, rice, egg, paprika, salt, pepper and garlic to bowl with pepper tops. Mix well.
3. Stuff peppers lightly with meat mixture because rice will expand. If you have any leftover meat filling, form it into meatballs.
4. Place peppers and any meatballs in a small slow cooker. Mix together tomato sauce and sugar and pour over peppers. Cook on low for 8 to 10 hours. This also can be cooked in a 350-degree oven for 1 hour or on the stovetop for 1 hour. Serve peppers with a dollop of sour cream, if desired, and crusty white or rye bread. Cooked peppers freeze well if covered with sauce.

La preparazione:

In una terrina unisci la carne, le olive, il parmigiano, il pane, il sale e un po' di latte, e amalgama il tutto con cura. Lava e taglia a metà per la circonferenza i peperoni, svuotali, riempi con il composto preparato. Ungi una teglia da forno, appoggia i peperoni e versa un filo d'olio anche su di loro. Cuoci in forno a 200°C per 40 minuti. La mia nonna veramente non taglia i peperoni a metà, ma dopo aver rimosso il gambo verde, li riempie con il composto attreaverso il buco che rimane. La variante di Franita: Come dicevo, invece di cuocere i peperoni al forno, dopo averli riempiti con l'impasto di carne (cui aggiungo una manciata di capperi sotto sale ben lavati e strizzati), si possono preparare nella pentola a pressione. In questo caso, prima di tutto fai scaldare un po' di olio sul fondo della pentola in cui farai rosolare i peperoni girandoli delicatamente spesso per non bruciarli (e stando attenti a non romperli). Aggiungi poi 2-3 bicchieri di acqua e un dado sbriciolato, chiudi la pentola e fai cuocere per una ventina di minuti dal fischio. Dopo averla sfiatata, apri la pentola e rimuovi una mecolata o due di brodo, e fai restringere il resto a seconda dei tuoi gusti.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Töltött káposzta

Cabbage Rolls - Cavolo ripieno

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

1 kg sertéshús
1 kg savanyú káposzta
8 savanyú káposzta levél
10 vékony szelet csabai kolbász
2 bögre rizs
2 tojás
só, bors, bioételízesítő,
majoránna, édes pirospaprika,
darált babérlevél,
2 marhahúsleves kocka, víz

-12 cabbage leaves
Filling:
-1 pound ground beef
-3/4 cup cooked rice
-1/2 cup finely chopped onion
-1 egg
-2 teaspoons salt, 1 teaspoon pepper
-1/2 cup milk
Sauce:
-1 cans (8 ounces) tomato sauce
-1 can (14.5 ounces) diced tomatoes,
undrained
-3 tablespoons sugar
-2 tablespoons vinegar
-1/2 cup water
2 tablespoons cornstarch mixed
with 1/4 cup cold water

-un cavolo verza di circa 1 kg
-250 gr di carne macinata
-150 gr di salsiccia
-mollica di pane
-latte
-2 uova
-4 cucchiari di parmigiano grattugiato
-sale, pepe
-noce moscata
-50 gr di burro
-1 cipolla
-1 carota
-olio
-brodo
-alloro

Elkészítés:

A darált sertéshúst összekeverjük a lemosott és lecsöpögtetett rizzsel, hozzáadjuk a tojást, a fuszereket, és jól összedolgozzuk. A savanyú káposzta leveleket (esetemben óriásiak voltak) megszabadítjuk a belső vastag erezettől (sokan ezt klopfolóval intézik), majd félbevágjuk. Gombócnyi töltelék mennyiséget helyezünk a káposzta jobb oldalára, majd a képen látható módon feltekerjük. A római tálat kibéleljük a savanyú káposzta felével, rátesszük a gombócokat, további káposztát, a kolbászkarikákat, majd a maradék káposztát. Felöntjük vízzel, és a római tál tetejét ráhelyezve, hideg sütőbe téve 200 fokon kb. 2 órát sütjük.

Preparation:

Drop cabbage leaves into boiling salted water; cover and cook for 3 minutes. Drain well. For filling, combine ground beef, rice, onion, egg, and salt, pepper, and milk. Mix well and divide into 12 portions. Place a portion into the center of each cabbage leaf. Roll leaf around filling; fasten with toothpick. Place in a baking dish. For sauce, combine tomato sauce, tomatoes, sugar, vinegar, and 1/2 cup of water and pour over cabbage rolls. Bake covered in a preheated 350° oven 40 to 45 minutes. Remove rolls and discard toothpicks. Place pan with juices over medium heat or transfer the juices to a saucepan and place over heat; stir cornstarch and water mixture into the sauce; bring to a boil and cook until thickened.

La preparazione:

Togliete al cavolo verza le prime foglie dure, scottatelo per pochi minuti in acqua bollente salata, sgocciolatelo e allargate delicatamente tutte le foglie. Per preparare il ripieno dovete tritare finemente la carne, la salsiccia e la mollica di pane che avrete precedentemente bagnato nel latte e poi strizzato. Unite le uova, il parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata e amalgamate bene tutto. Mettete un pò di ripieno al centro del cavolo e chiudete le prime foglie interne, poi mettete altro ripieno tra le foglie, poi mettete altro ripieno tra le foglie, riaccostandole man mano in modo da poter poi richiudere completamente il cavolo. Legatelo con del filo resistente. Fate sciogliere il burro con l'olio in una pentola, unite la cipolla e la carota a fettine, mettetevi il cavolo, il sale e il pepe e poi unite il brodo e la foglia di alloro, mettetevi il coperchio e fate cuocere a fuoco dolce per circa 40 minuti, se usate la pentola a pressione ne basteranno 20. Servite il cavolo tagliato a fette e bagnato con il fondo di cottura ristretto.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Marhalábszár pörkölt tarhonyával

Hungarian Beef Stew - Spezzatino di gamba di manzo con „tarhonya”

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

-1,4 kg marhalábszár
-15 dkg sertésszír
-25 dkg vöröshagyma
-10 g fokhagyma
-30 g fűszerpaprika
-40 g só
-10 g köménymag
-25 dkg paprika
-12 dkg paradicsom
-3 dkg paradicsompüré

-2 pounds beef top sirloin steaks,
-½ inch thick
-¼ cup vegetable oil
-medium onion, chopped
-cup sliced mushrooms
-teaspoons paprika
-½ cup beef broth
-½ teaspoon caraway seeds
-Salt and black pepper to taste
-tablespoons all-purpose flour
-cup sour cream
-Hot buttered noodles (optional)
-Chopped fresh parsley for garnish

-1,4 kg di carne di gamba di manzo
-pepe neromacinato
-4 cucchiari di strutto
-due cipolle sminuzzate
-1 peperone a pezzetti
-1 pomodoro a pezzetti
-2 spicchi di aglio schiacciati
-1 cucchiaino e ½ di paprika rossa macinata
-½ cucchiaino di cumino macinato
-peperonico piccante e sale quanto basta

Elkészítés:

1. A zsíron a finomra vágott hagymát aranyárgára pirítjuk. A tűzről levéve hozzáadjuk a fűszerpaprikát, gyorsan elkeverjük, majd a tűzre visszatéve kevés vízzel felöntjük.
2. A zöldpaprikát és a paradicsomot felkockázzuk, és a pörköltalaphoz adjuk. A zöldpaprika csumáját el kell távolítani, és ellenőrizni kell, hogy nem erős-e, ez esetben erejét távolítsuk el.
3. A húst vágjuk kb. 3-4 dkg-os kockákra, majd adjuk hozzá a pörköltalaphoz. Adjuk hozzá a zúzott fokhagymát, az őrölt köménymagot, kevés sót, majd fedő alatt pároljuk.
4. A hús kevés levet enged, ezt párologtassuk el, majd újból kevés vízzel engedjük fel, ezt többször megismételve lassan pároljuk.
5. Ha a hús majdnem megpárolódott, adjuk hozzá a paradicsompürét, öntsük fel vízzel, vagy csontlével, ha szükséges sózzuk, és lassan pároljuk készre.

Preparation:

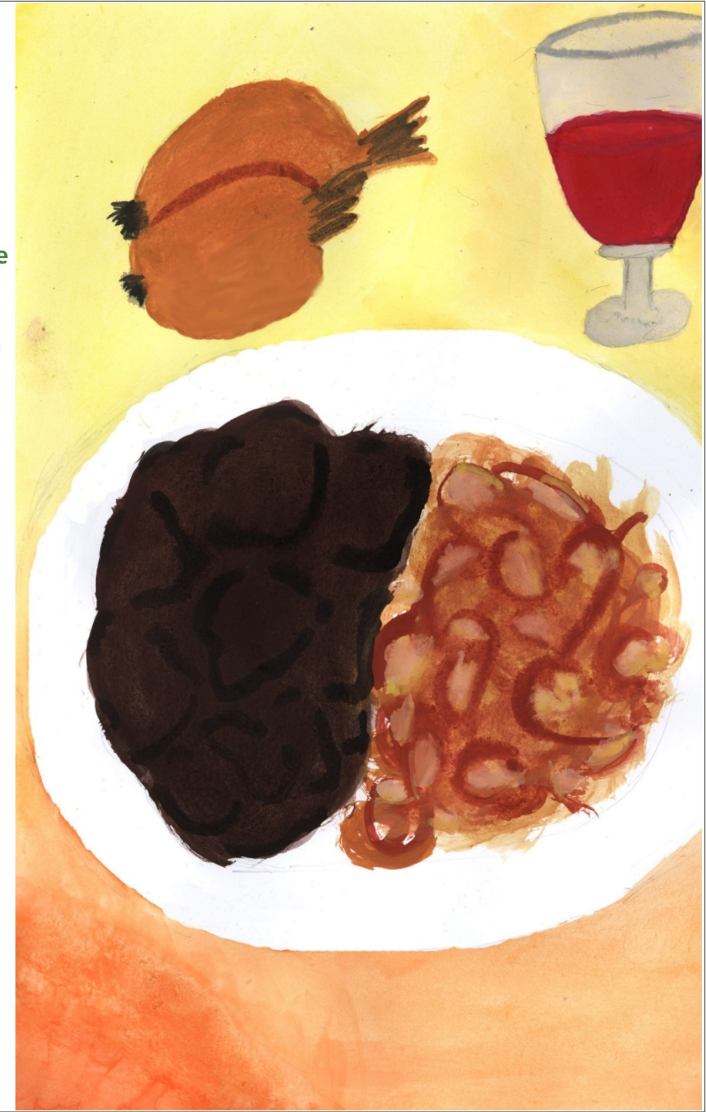
1. Trim fat from beef. Cut steaks into 1/2-inch pieces. Set aside. Heat oil in 5-quart Dutch oven over medium-high heat. Cook and stir onion and mushrooms in oil until onion is soft. Stir in paprika. Remove with slotted spoon; set aside.
2. Brown half of beef in Dutch oven over medium-high heat. Remove with slotted spoon; set aside. Brown remaining beef. Pour off drippings. Return beef, onion and mushrooms to Dutch oven. Stir in broth, caraway seeds, salt and pepper. Bring to a boil over high heat. Reduce heat to low. Cover and simmer 45 minutes or until beef is fork-tender.
3. Whisk flour into sour cream in small bowl. Whisk into stew. Stir until slightly thickened. Do not boil. Serve over noodles. Garnish with parsley.

La preparazione:

Riscaldare lo strutto in un paiolo o in una pentola spessa. Far rosolare la cipolla nello strutto, poi aggiungere la paprika rossa, la carne e un po' d'acqua. Riaggiungere l'acqua deverse volte finché la carne non diventa morbida. Regolare a fuoco lento e cuocere circa un'ora e mezza, finché non diventa morbida. Aggiungere il cumino, il peperone, il pomodoro, salare e infine aggiungere l'aglio. Porta a bollire e cuocere per 5 minuti. Insaporire con aggiunta di sale e di peperoncino piccante. Servire con „tarhonya” o patate arrosto.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Sült dunai keszeg

Salted cod in the oven - Scardola del Danubio fritta

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

-fagyasztott hekk törzs
-fokhagyma
-só, piros paprika, bors
(talán hal fűszerkeverék)

-zabliszt, zabkorpa
-olaj vagy finomabb ha tea vajjal
bolondítjuk (ha csitítani szeretnénk
a hal ízét, akkor tejbe áztatjuk)

-350 g (12 OZ) salted cod
-1 medium onion, finely sliced
-2 cloves garlic, finely sliced
-2 tbsp olive oil
-250 gr. (9 OZ) ripe tomatoes,
peeled, seeded and chopped
-paprika
-1 tbsp chopped parsley
-450 gr. (1 lb) potatoes, boiled,
and cut into thick slices
-dry breadcrumbs, for sprinkling

-Un nasello da circa kg 1,300,
-2 limoni,
-un cucchiaino di origano,
-3 cucchiaini di olio,
-3 cipolle,
-uno spicchio di aglio,
-4 cucchiaini di pane grattato,
-70 gr. di burro,
-un mazzetto di prezzemolo,
-sale, pepe.

Elkészítés:

Tejbe belepakoljuk az összes fűszert, jó sok sóval, a halat több órán át ebben pácoljuk. Majd jól lecsöpögtetjük és zablisztes, zabkorpás pirospaprikába forgatjuk (lehet rendes liszt is) kiolajozott alufóliás tepsibe rakjuk, a tetejére kis vaj darabokat morzsolunk. Ezután készre sütjük.

Tanácsok:

Mivel kevés rostot fogyasztunk eleve, így részesítsük előnybe a zabot minden formájában.
Sütéshez, főzéshez egyaránt.

Preparation:

1. Preheat the oven to 200 °C / 400 °F / gas mark 6.
2. Have the salted cod well soaked from the previous day, as explained in the introduction (soak for about 12 hours in clean, cold water, changing the water two or three times. If the slices are thick, a 24-hour or at least 18 hour soak is advised). Skin it and discard the bones. Cut the cod into smallish pieces or flake it. Set aside.
3. Fry the onion and garlic gently in half the oil until translucent. Add the tomato, cook for another 5 minutes or so, until soft, and season very lightly with a sprinkling of paprika. Mix in the parsley. At this stage add the cod, and cook for about 6 minutes, over a low heat.
4. Meanwhile grease an ovenproof dish with a spoonful of oil and spread about the third of the potatoes over the base. Cover with the cod mixture and place the remaining potatoes on top, smearing with the rest of the oil.
5. Sprinkle with some dry breadcrumbs and place in the middle of the preheated oven for about 15 minutes, or until it is golden and crisp. Serve with a side salad and black olives.

Note: when boiling the potatoes, season with only the slightest amount of salt. Dishes containing salted cod do not, as a rule, need salt added to them, despite the previous soaking.

La preparazione:

Tagliate le pinne del nasello, raschiate le squame, sventratelo, lavatelo, asciugatelo. Mettetelo in un piatto, irroratelo con succo di limone e lasciatelo riposare per 10 minuti. Nel frattempo mescolate un cucchiaino di origano con il sale e il pepe. Praticate 3 profonde incisioni sul dorso del pesce, da entrambi i lati, e riempitele col miscuglio preparato. Versare due cucchiaini di olio in una pirofila, adagiatevi il pesce e irroratelo con l'olio rimanente. Tritate le cipolle e l'aglio. Spolverizzate il prezzemolo tritato e irrorate con il burro fuso. Tagliate l'altro limone a fette e disponetelo sul pesce. Coprite la pirofila con la carta stagnola e fate cuocere in forno già caldo, 30 minuti a 200°.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Rakott krumpli

Potato Casserole - Patate a strati con uova e pancetta

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

-1 1/2 kg burgonya (héjában megfőzve)
-6 db főtt tojás
-150g füstölt kolbász
-ízlés szerint só
-1 doboz tejföl (nagy doboz)
-olaj, morzsa

-1 (30 ounce) package
frozen hash brown potatoes
-2 cups shredded Cheddar cheese
-1 (16 ounce) container sour cream
-1 (10.75 ounce) can condensed
cream of mushroom soup
-1 onion, chopped
-1 cup butter
-3 cups crushed corn flake

-1 ½ kg di patate
-6 uova
-150gr di salsiccia secca
affumicata tagliata a fette
-5dl bicchieri di panna acida
-50gr di pancetta affumicata
tagliata a dadini
-sale quanto basta
-poco pepe

Elkészítés:

A burgonyát és a főtt tojásokat karikákra vágjuk. A kolbászt felszeleteljük. Egy tepsit kiolajozunk és zsemle-morzssával meghintjük, rétegenként lerakjuk a hozzávalókat: a sor burgonya, egy sor kolbász, egy sor tojás, egy sor burgonya. Közben a rétegeket kicsit megsózzuk. A tetejét tejföllel meglocsoljuk, megszórjuk a zsemle-morzssával, és előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt megsütjük.

Preparation:

- 1.Preheat oven to 425 degrees F (220 degrees C).
- 2.Pour the hash browns into a lightly greased 9x13 inch baking dish. In a large bowl, combine the cheese, sour cream and soup.
- 3.In a large skillet over medium heat, combine the onion with 1 stick butter and saute for 5 minutes. Add this to the soup mixture and spread this over the potatoes in the dish.
- 4.Next, arrange the crushed corn flakes over all in the dish. Melt the remaining stick of butter and pour this evenly over the corn flakes.
- 5.Bake at 425 degrees F (220 degrees C) for 1 hour.

La preparazione:

Cuocere le patate in acqua salata con tutta la buccia poi pelarle e tagliarle a rondelle. Cuocere le uova sode, sgusciarle e tagliarle a rondelle. Sfrigolare la salsiccia e la pancetta per 3 minuti. Prendere una pirofila o una teglia, imburarla e farla degli strati con gli ingredienti a disposizione. Iniziare con le patate, salarle, spolverare sopra il grasso liquido uscito dalla salsiccia e dalla pancetta, aggiungervi qualche fetta di salsiccia, un po' di pancetta e uno strato di uova. Spolverare sopra la panna acida e coprire con tante patate. Salare, spolverare, il grasso e poi ripetere lo strato di salsiccia, pancetta, uova e panna acida e coprire con le patate. Spalmare sulla superficie 1-2 cucchiai di panna acida. Cuocere a temperatura media per 30 minuti in forno preriscaldato.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Hortobágyi húsos palacsinta

Hortobágy Pancakes - Crêpe ripiena di carne alla Hortobágy

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

Palacsintához:

-200 dkg liszt
-2 tojás
-4 dl tej
-1 evőkanál só
Töltelékhez:
-½ kg darált csirkehús
-1 fej vöröshagyma
-1-2 evőkanál zsír
-8 dl víz
-30g liszt
-1 pohár tejföl
-só, bors, petrezselyem
-3 teáskanál őrölt pirospaprika
-½ paradicsom apróra vágva
-½ paprika apróra vágva

-12 salty pancakes fried in advance
-400g diced leg of veal
-2 tablespoons of fat
-1 medium onion
-parsley to garnish
-30cl sour cream
-salt
-pepper
-paprika

Per la crêpe:

-200gr di farina
-2 uova
-400 ml di latte
-1 cucchiaino d'olio alimentare
-un pizzico di sale
Per il ripieno:
-1 grossa cipolla sminuzzata
-½ kg di carne di pollo
-1-2 cucchiaini di strutto
-sale e pepe quanto basta 3 chucciaini di paprika rossa macinata
-30 gr di farina
-1 dl di panna acida
-½ pomodoro sminuzzato
-½ pepperone sminuzzato
-prezzemolo

Elkészítés:

Fonnyasszuk meg a hagymát zsírban, majd adjuk hozzá a húst és kevergessük, az ki nem fehéredik. Öntsünk rá egy kis vizet, adjuk hozzá a paprikát és a paradicsomot, valamint a fűszereket és főzzük letakarva 40 percig. Válasszuk el a húst a levétől, majd tegyük lisztet és tejfölt a szószhoz, és folyamatos keverés közben forraljuk 5 percen keresztül. Daráljuk meg a főtt csirkehúst. Most készítsük el a palacsintát. Tegyük bele a lisztet egy tálba, majd adjuk hozzá a sót, a tojást és a tejet lassan adagolva folyamatos keverés közben. A keverék nem szabad hogy csomós legyen. Ha könnyebb tésztát szeretnénk készíteni, akkor a tej felét szódavízzel helyettesítsük. Ebben az esetben a szódavizet lassan adagoljuk a keverékhez folyamatos keverés közben. Hagyjuk a keveréket állni legalább 30 percig, majd süssük ki a palacsintákat étolajban. Töltsük meg a palacsintákat a darált hússal, majd tekerjük őket fel és öntsük nyakon a tejfölös csirke szósszal. Díszítsük a palacsintákat apróra vágott petrezselyemmel.

Preparation:

Make a stew from the veal, the fat, the onion and 1 tablespoon of paprika. Mince the meat, mix with 1 or 2 tablespoons of sour cream, add salt and pepper to taste. Boil the juice of the stew with the remaining sour cream. Fill the pancakes with the minced meat, tucking in the ends. Arrange in an ovenproof dish and pour the paprika and sour cream sauce over the pancakes. Heat through in the oven, sprinkle with sour cream and serve decorated with parsley.

La preparazione:

Appassire la cipolla nello strutto, poi aggiungere la carne e mescolare finché non diventa bianca. Versarci sopra un po' d'acqua, aggiungere il peperone, il pomodoro e le spezie e cuocere col coperchio per 40 minuti. Separare la carne dal liquido, poi aggiungere a questa salsa la farina e la panna acida e far bollire per 5 minuti mescolando continuamente. Macinare la carne di pollo bollita. Ora prepariamo la crêpe. Mettere la farina in una ciotola, poi aggiungere il sale, le uova e il latte dosandolo lentamente e mescolando di continuo. L'impasto deve essere senza grumi. Se si vuole ottenere una pasta più leggera, sostituire metà del latte con acqua minerale. In questo caso versare l'acqua minerale nell'impasto mescolando di continuo. Lasciar riposare l'impasto per almeno 30 minuti, poi friggere le crêpe in olio. Riempire le crêpe con la carne maciata, poi avvolgerle e spandere sopra la salsa di pollo con la panna acida. Guarnire la crêpe col prezzemolo sminuzzato.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Bakonyi sertésborda

Bakony style pork chops - Cotoletta di maiale alla maniera del Bakony

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

-8 szelet kicsontozott sertésborda

-250g csiperke gomba

-1 zöldpaprika

-50g paradicsompüré

-2 fej vöröshagyma

-1-2 gerezd fokhagyma

-liszt

-olaj

-fűszerpaprika

-2 dl tejföl

-petrezselyem

-8 boned pork chops,

-2 small onions,

-250 g (1/2 lb) mushrooms,

-50 g (2 oz or 3 tbs) tomato purée,

-1 medium green pepper,

-200 ml (7 fl oz) soured cream,

-1 tbs flour,

-2 tsp noble sweet paprika,

-50 g (2 oz) lard or 3-4 tbs oil.

-8 fette di braciola di maiale disossate

-olio per friggere la carne

-sale e pepe

-250 gr di funghi

-1 peperone

-1 pomodoro piccolo

-5 cucchiari di farina

-2 dl di panna acida

-1 cipolla sale e pepe quanto basta

-1 cucchiaino di paprika rossa macinata

Elkészítés:

A hússzeleteket bedörzsöljük sóval, borssal, lisztbe forgatjuk, majd egy nagyobb serpenyőben kevés olajon mindkét oldalát hirtelen elősütjük, és félretesszük. A visszamaradt zsiradékban megpároljuk a finomra vágott hagymát, rádobjuk a nem túl vékonyra szelt gombát, a felkarikázott zöldpaprikát, és a lehéjazott, felkarikázott paradicsomot. Pár percig erős lángon piritjuk, majd lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, hozzáadunk 1 dl vizet, az áttört fokhagymát, ízlés szerint sót, borsot, majd felforraljuk és visszatesszük bele a húst. Fedő alatt, mérsékelt tűzön kb. 40 percig pároljuk, ha levét elfőné, egy kevés vízzel pótoljuk. A tejfölt elkeverjük 1 kávéskanál liszttel, a mártáshoz adjuk, összeforraljuk. Pertrezselyemmel megszórva, külön tejfölt adva hozzá azonnal tálalhatjuk. Köretként galuska, párolt rizs, vagy akár rizibizi is illik hozzá.

Preparation:

Slice the onion and fry in the hot fat until golden brown. Sprinkle with paprika and add the chops, turning them over. Add a little water, cover with a lid and cook for a few minutes. Then add the sliced green pepper and tomato purée and continue to braise over a moderate heat until the meat is half-cooked. Then add the washed and chopped mushrooms. Season to taste with salt, cover with a lid and cook until tender. Blend the soured cream and flour together until smooth, then stir into the meat juices until the mixture thickens. Serve with small egg dumplings (galuska).

La preparazione:

Tagliare e battere la carne, salarla e cospargerla leggermente di pepe su entrambi i lati, poi rivoltarla nella farina. Affettare i funghi, tritare finemente la cipolla, il peperone e il pomodoro. Cuocere le fette di carne in olio bollente e cospargerle di pepe su entrambi i lati. In un tegame a parte rosolare la cipolla nell'olio, poi aggiungere la paprika rossa macinata, i funghi, il peperone e il pomodoro. Condire con sale e pepe e cuocere per 10 minuti a bassa temperatura. Aggiungere la farina alla panna acida mescolando continuamente e senza grumi. Aggiungere il tutto alla salsa di funghi e cuocere per circa 5 minuti. Disporre le fette di carne e condire con gli gnocchetti.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Somlói galuska - Hungarian Trifle - Bigné di pandispagna di Somló

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

Sárga piskótához:

- 2 egész tojás,
- 2 evőkanál liszt,
- 2 evőkanál cukor.

Diós piskótához:

- 2 tojás,
- 2 evőkanál cukor,
- 2 evőkanál liszt,
- 1 evőkanál darált dió.

Csokoládés piskótához:

- 2 tojás,
- 2 evőkanál cukor,
- 2 evőkanál liszt,
- 1 evőkanál kakaó.

Vaníliakrémhez:

- 5 dl tej,
- fél rúd vanília,

-20 dkg cukor,

-10 dkg liszt,

-3 egész tojás.

Rumos cukorszörphöz:

-2 dl víz,

-20 dkg cukor,

- 1 dl rum.

Csokoládéöntetchez:

-3 dl tej,

- 3 evőkanál kakaó,

-1 tojássárgája,

-4 evőkanálcukor,

-1 púpozott teáskanál liszt,

- 2 dl rum,

-3 dkg darált dió,

-8 dkg mazsola,

-1 evőkanál kakaó,

-6 dl tejszín.

-1 recipe Walnut Sponge Cake

-1 recipe Cocoa Sponge Cake

-1 recipe Plain Sponge Cake

Rum Simple Syrup: -3/4 cup sugar

-3/4 cup water

-1 (3-inch) strip orange zest (optional)

-1 (3-inch) strip lemon zest (optional)

-1/3 cup golden rum (optional)

-1 recipe Vanilla Pastry Cream

-1/3 cup apricot preserves

-1/2 cup finely chopped walnuts

-1/2 cup golden or dark raisins

-3 tablespoons Dutch-processed

cocoa powder for garnish

Rum Chocolate Sauce: -3/4 cup water

-3 tablespoons golden rum (optional)

-6 ounces good-quality bittersweet

chocolate, chopped

-3/4 cup sugar

Sweetened whipped cream for garnish

-80 gr d'uvetta bagnata nel rum

-50 gr di noci

-2 dl di panna montana

-20 gr di cacao in polvere

Ingredienti del pandispagna:

-8 albumi e tuorli separati

-160 gr di zucchero a velo

-100 gr di noci tritate

-160 gr di farina

-20 gr di cacao in polvere

Crema al rum:

-1,5 bicchiere di latte

-200 gr di zucchero

-scorza d'un limone e d'un'arancia

2 cucchiari di rum

Crema alla vaniglia:

-2,5 bicchieri di latte

-un bastoncino intero di vaniglia

-4 tuorli 100 gr di zucchero

-30 gr di farina

Sciroppo di cioccolato:

-200 gr di cioccolato fondente

-2 cucchiari di rum

Preparation:

1.Prepare Plain Sponge Cake Recipe, Cocoa Sponge Cake Recipe, and Walnut Sponge Cake Recipe. 2.Meanwhile, make the Rum Simple Syrup by stirring the sugar, water, and orange and lemon zests, if using, in a small saucepan over medium heat until boiling. Continue to boil without stirring until syrup has reduced slightly, about 5 minutes. Cool completely and stir in the rum, if using, and remove the zests, if using. 3.Prepare Vanilla Pastry Cream Recipe. 4.To assemble: In a small saucepan, boil apricot preserves over medium heat and keep warm. Combine walnuts and raisins in a small bowl and set aside. Place walnut sponge cake in the bottom of a 13x9-inch rectangular pan. Brush with 1/3 rum simple syrup, then spread with warm apricot preserves. Spread 1/3 pastry cream over the preserves and 1/2 the walnut-raisin mixture. 5.Next, place the cocoa sponge cake in the pan, pressing down lightly. Brush with 1/3 rum simple syrup and 1/3 pastry cream. Sprinkle remaining walnut-raisin mixture on top. 6.Top with plain sponge cake, pressing down lightly. Brush with remaining rum simple syrup and remaining 1/3 pastry cream. Sift 3 tablespoons cocoa powder over top. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 8 hours or overnight. 7.To make the Rum Chocolate Sauce: In a small saucepan over medium heat, bring 3/4 cup water, 3 tablespoons rum (if using), 6 ounces chopped chocolate and 3/4 cup sugar to a boil, stirring often. Reduce heat and cook at a brisk simmer, stirring often, until thickened, about 5 minutes. Cool slightly and serve warm. To serve: The traditional presentation is to use a 2-inch ice cream scoop and place three "dumplings" in a bowl or on a dessert plate, then pipe with sweetened whipped cream and drizzle with the Rum Chocolate Sauce. A modern presentation is to cut the dessert into squares to show off the layers, and then garnish with whipped cream and sauce.

La preparazione:

Preparazione del pandispagna: sbattere insieme il tuorlo e lo zucchero, poi aggiungere la farina. Montare l'albume e aggiungerlo. Separare le due misture: in uno mescolare le noci, nell'altro il cacao. Versare le misture separandole l'una dall'altra, tramite carta da forno, in una teglia alta e cuocere a temperatura media per circa 12 minuti. Preparazione della crema alla vaniglia: Far bollire il latte col bastoncino di vaniglia per circa 5 minuti, poi togliere il bastoncino, aggiungere il tuorlo, lo zucchero e la farina. Preparare la crema al rum: cuocere nel latte per 15 minuti lo zucchero, la scorza di limone e d'arancia e poi aggiungere il rum. Rompere piccoli pezzi di pandispagna e sistemare gli ingredienti mettendo sul piatto il pandispagna, versandoci sopra la crema al rum e cospargendo noci, uvetta e crema alla vaniglia, poi ricominciare da capo. In superficie spolverare col cacao e decorare con la crema.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Elkészítés:

A háromféle piskótalapot egyenként azonos nagyságú tepsiben megsütjük. A krémhez 4 dl tejet vaníliával és a cukor 2/3 részével felforraljuk. A maradék tejet külön edényben simára keverjük a liszttel, tojássárgákkal, a tojásfehérjékből pedig az egyharmadnyi cukorral kemény habot verünk. A forrásban lévő vaníliás tejbe állandó keverés mellett beleöntjük a tojásos tejet, felforraljuk, majd a tűzről levéve azonnal belekeverjük a cukros tojásdobozt. Hagyjuk kihűlni. A rumos szörphöz a cukrot a vízzel felforraljuk, majd, ha langyosra hűlt, belekeverjük a rumot. A csokoládéöntethez a kakaót a tejjel simára keverjük, utána a cukrot és a tojássárgát is hozzáadjuk, majd állandóan kevergetve felforraljuk. A tűzről levéve rummal ízesítjük. A tejszínből kemény habot verünk. Ezután az összes hozzávalót az asztalra tesszük és a következő módon rakjuk össze: olyan mély tepsit (vagy tálat) készítünk elő, amelybe a piskótalap egészben befér (de legalább négyszer magasabb legyen, mint a piskóta). A tepsit aljára tesszük a sárga piskótát. Meglocsoljuk a rumos cukorszörp egy részével és rákenjük a sárga krém egyharmadát. Meghintjük a dió és a mazsola felével, majd ráfektetjük a csokoládés piskótalapot. Ezt meglocsoljuk a szörppel, rákenjük a sárga krém második harmadát. Ismét meghintjük dióval és mazsolával, ezután ráborítjuk a diós piskótát. Rásimítjuk a maradék krémet és kakaóporral megszórjuk. Alufóliával letakarjuk, és a hűtőszekrényben kihűtjük. (Három napig is eláll.) Tálalás előtt evőkanállal vagy fagyaltadagolóval desszertes tányérokra adagoljuk. Mindegyik adagra nagy kupac tejszínhabot nyomunk, amit leöntünk csokoládéöntettel. Pár szem gyümölcscsel is lehet díszíteni.

Mákos beigli - Hungarian Beigli - Beigli (Rotolo ai semi di papavero)

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

-80 dkg finomliszt
-20 dkg margarin
-24 dkg cukor
-2 dkg friss élesztő
-3 dl tej
-3 tojás sárgája
-1 tojás a tészta kenéséhez
-1 citrom reszelt héja és leve
-fahéj
Máktöltelék hozzávalók:
-45 dkg darált mák
-24 dkg cukor
-1 vaníliásukor
-2 dl tej
-2 evőkanál méz
-5 dkg mazsola
-1 kávéskanál fahéj
-1 citrom reszelt héja

-500 g flour
-250 g butter
-2 eggs
-50 g sugar
-20 g yeast
-1 dl milk
-pinch of salt
-for the filling:
-300 g poppy
-200 g sugar
-50 g wheat groat
-3 dl milk
-8 g vanilla
-lemon zest

-for the other filling:
-300 g walnut
-200 g sugar
-16 g vanilla
-lemon zest
-100 g butter
-1 dl sourcream

Ingredienti:Ripieno ai semi di papavero:
-450 gr di semi di papavero freschi macinati fini
-240 gr di zucchero
-2 dl di latte
-0,5 dl di burro fuso
-2 cucchiaini di marmellata di albicocche
-100 gr d'uvetta
-2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata.
Pasta:
-800 gr di farina
-240 gr di zucchero
-2 dl d'acqua calda
-2 uova po' sbattute
-100 gr di lievito
-1 dl di burro fuso
-1 cucchiaino di sale

Elkészítés:

Az élesztőt egy csipetnyi cukorral, negyed pohár tejben felfuttatjuk, a liszthez adjuk, a többi hozzávalóval összegyúrjuk, majd meleg helyen kelni hagyjuk egy órán át. Közben elkészítjük a mákos beigli töltelékét. A tejet forraljuk fel a cukorral, keverjük bele a darált mákot, a mazsolát, a mézet, a fahéjat, és a citrom reszelt héját. Keverés közben forraljuk fel, ízlés szerint lekvárral gazdagíthatjuk az ízt, majd hagyjuk hűlni. A beigli töltelékének készítésekor ügyeljünk arra, hogy ne legyen se túl sűrű, se túl hideg, mert a tészta sütés közben szétrepedhet. A megkelt tésztából 4 egyenlő cipőt formálunk (mindegyikből egy rúd beigli lesz). A cipókat kinyújtjuk téglalap alakúra, megkenjük beigli töltelékkel és feltekerjük. A beigli rudak végeit jól összedolgozzuk. Ügyeljünk arra, hogy a tészta végéhez ne tegyünk töltelék, mert sütés közben kifolyhat a tésztából. Miután megtöltöttük a beigli rudakat, sütőpapírral kibélelt tepsire helyezzük őket. A tepsiben a beigli rudak közé érdemes sütőpapír csíkokat tenni, hogy ne ragadjanak össze. A beigli rudak tetejét villával megszurkáljuk és felvert tojással megkenjük. Egy órát hagyjuk kelni, sütés előtt még egyszer megkenjük a tetejét felvert tojással, 200 fokon 40-50 percig sütjük.

Preparation:

Warm milk a bit. It should be lukewarm. Add a teaspoon sugar and yeast. Add diced butter to flour, add beaten eggs, sugar and pinch of salt. Mix in milk with yeast with milk and knead a dough. Leave for 2 hours on a warm place. Poppy filling: Cook milk, add with sugar and wheat groat mixed grated poppy and let it cool down. Add lemon zest. Walnut filling: Mix grated walnut with sugar, lemon zest and vanilla. Melt butter with sour cream. When you fill them, spread walnut mixture and sprinkle from the melted butter-sour cream mixture on it. Form 4 small dough pieces. Roll them out into a 1/2 cm thick rectangle on a floured board. Spread filling onto the dough, leave out a 2-3 cm strip at the longer side. Fold back a 2-3 cm strip at the shorter sides (prevents the stuffing from coming out). Roll the dough up and place them in buttered oven dish. Brush the top of the rolls with slightly beaten egg. Prick the top and the sides of the rolls with a fork, it prevents cracking. Bake in preheated oven at 180 °C for about 35 minutes until the top gets a nice brown colour.

La preparazione:

Ripieno ai semi di papavero: Far bollire 1,5 dl di latte e metterci gli ingredienti del ripieno fino a farli cuocere insieme addensandoli. Se non é ben spalmabile agguere ancora un po' di latte. Dividere il ripieno in 4 parti uguali per i quattro rotoli. Impasto: Sbriciolare il lievito in acqua calda e aggiungere lo zucchero, poi mescolare fino ad uniformarli. Mescolare in una ciotola la farina, il burro, il sale, le uova e il lievito fino a quando la pasta non si stacca dalla parete della pentola. Non lasciar lievitare l'impasto. Dividere in quattro parti uguali l'impasto e stenderle una alla volta in forma rettangolare. Spalmare il ripieno sulla pasta in maniera uniforme e arrotolarla come lo strudel, poi metterla in una teglia imburata. Spalmare ancora col tuorlo e lasciar riposare in luogo freddo per 20 minuti. Spalmare con l'albume e lasciar riposare per altri 20 minuti. Con uno stuzzicadenti bucherellare sopra e di lato per evitare che i vapori schiaccino la pasta durante la cottura. Cuocere a 180 °C in forno preriscaldato per 30- 45 minuti, finché la crosta non si indora. Tenere il dolce in luogo fresco.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Zserbó - Gerbeaud Cake - Gerbauda

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

A tésztához:

-200 g búzaliszt
-100 g vaj
-20 g porcukor
-1 db tojássárgája
-1 dl tej
-apró csipet só
-8 g élesztő, 1 g sütőpor
A töltelékhez:
-160 g kristálycukor
-200 g darált dió
-600 g baracklekvár (inkább savanykás)
-őrölt fahéj
-1 db citrom reszelt héja
-10 g vaníliás cukor
A tetejére: 100 g étcsokoládé

For the dough

-45 dkg plain flour
-20 dkg margarine
-5 dkg caster sugar
-1 yellow of 1 egg
-2 dkg yeast
-little pinch of salt
-1 dl fat joghurt/fresh cheese
+ more if needed
for the filling:
-30 dkg jam (apricot or strawberry)
-20 dkg ground walnut
-10 dkg sugar
-for the top:
-20 dkg dark chocolate broken into pieces
-2 tbsp sunflower oil

Per la pasta:

-200 gr di farina
-100 gr di margarina
-20 gr di zucchero a velo
-1 tuorlo
-8 gr di lievito
-1 gr di lievito in polvere
-1 pizzico di sale
-1 dl di latte
Per il ripieno:
-160 gr di zucchero
-200 gr di noci tritate
-600 gr di marmelatta di albicocche
-1 cucchiaino di cannella, scorza d'un limone
-10 gr di zucchero vanigliato
Per la parte superiore:
-100 gr di cioccolato fondente spezzettato

Elkészítés:

Keverjük össze a tészta összetevőit és dagasszuk meg jól. Egy sűrű és formálható tésztát kell kapnunk. Válasszuk 5 egyenlő részre. Béleljük ki sütő papírral a tepsit. Egy belisztezett nyújtódeszkán nyújtsuk ki az első tésztát teps méretűre, és helyezzük be a tepsibe. Keverjük össze a töltelék hozzávalóit. Kenjük meg a tésztát a töltelék negyed részével, majd nyújtsuk ki a következő tésztát és tegyük rá az előzőre, és ezt ismételjük meg az összes tésztával és összetevővel. Ahogy kész van, szurkájuk át a színteket villával. Takarjuk le az egészet egy konyharuhával és hagyjuk állni 1,5 órán keresztül szoba hőmérsékleten, hogy megkeljen. Melegítsük elő a sütőt 180 °C- ra, majd üssük 45- 50 percig, amíg a teteje egy kicsit megbarnul. Vegyük ki a sütőből és hagyjuk pihenni 1 órán át. Olvasszuk fel a csokoládét. A süteményt fordítsuk fejjel efelé és kenjük rá a csokoládét egy széles pengéjű késsel. Hagyjuk rajta megszilárdulni, és utána vágjuk fel keskeny csíkokra vagy kockákra.

Preparation:

Mix all the dough ingredients together and knead it well. You should get a firm, not soft, but well shapeable dough. If needed use more yoghurt to make good dough. Cut the dough into 3 similar pieces. Grease a deep, medium baking tin, put in baking paper. On floured surface, roll out one of the dough to the size of the baking tin then put it in. Mix together the ground walnut and sugar. Put half of the jam on the first layer of dough. Sprinkle the layer of jam with the half of the walnut-sugar mix. Roll out the second piece of dough. Put it on the first layer and the jam-walnut-sugar mix. Put the remained jam on it and sprinkle with the remained walnut. Roll out the third layer. Put on the top. Cover the baking tin with a tea towel and allow to rise the dough for 1 and half hours, in room temperature. After it heat the oven to 180 celsius (350F) and bake the cake for 25-30 min, until the top are light-browned. Take the cake out from the oven, allow to cool for an hour. For the chocolate topping: Melt the chocolate and blend it well with the 2 tbsp of oil. Put the chocolate on the top of the cake and smooth it with a wide knife. Allow to cool and firm completely then cut into narrow slices.

La preparazione:

Mescolare gli ingredienti per la pasta e lavorarli bene. Bisogna formare una pasta densa. Dividerla in 5 parti uguali. Rivestire una teglia con la carta da forno. Stendere il primo impasto su una tavola per spianare infarinata della misura della teglia e poi disporlo nella teglia. Mescolare gli ingredienti del ripieno. Spalmare sull'impasto un quarto del ripieno, poi stendere il secondo impasto e disporlo sul precedente e ripetere così con tutti gli impasti e gli ingredienti. Appena pronta, bucherellare i livelli con una forchetta. Coprire il tutto con uno strofinaccio e lasciar lievitare un'ora e mezza a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere per 45- 50 minuti, fino a quando la parte superiore non diventa scura. Togliere dal forno e lasciar riposare un'ora. Fondere la cioccolata. Girare il dolce a testa in giù e spalmare la cioccolata con un coltello dall'ama larga. Lasciar indurire e poi tagliare a strisce sottili o a quadratini.



Weöres Sándor Általános Iskola
és Művészeti Iskola
Gyömrő, Hungary



Recipes from Romania

Receptek Romániából
Ricette dalla Romania

Tartalomjegyzék

1. Erdélyi csorba
2. Salátaleves
3. Túrós puliszka
4. Báránhús
5. Szilvás gombóc
6. Padlizsánkrém
7. Zakuszka
8. Tehéntúrós csöröge
9. Rácsos sütemény

*Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania*



Erdélyi csorba - Transylvanian sour vegetable soup - Minestra alla Transilvania

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

50 dkg növendék- ill. sertéshús
hagyma,
pirospaprika,
vegyes zöldség
2 darab burgonya,
1 zöldpaprika,
egy csésze zöldpaszuly,
egy csésze zöldborsó,
só, bors, csipőspaprika,
2 evőkanál olaj,
bors magic (leves savanyításához)
leostyán (Erdélyben honos fűszer)

-500g beef (or pork)
-onion
-paprika
-mixed vegetables
-2 potatoes
-1 green pepper
-1 cup of green beans
-1 cup of peas
-salt, pepper, hot pepper
-2 spoons of oil
-lemon juice
-lovage

1/2 kg di carne di maiale o vacca
Cipolle,
Paprica,
Mistura di verdure per minestra
2 patate
1 peperone verde
Una tazza di fagiolini
Una tazza di piselli verdi
Sale, pepe, paprica picante
2 cucchiaie di olio
Aceto o succo di limone (per inacidire la minestra)
Levistico

Elkészítés:

Az olajban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, paprikázzuk, beletesszük a kockákra vágott húst és megfőzzük. Egy másik edényben odatesszük az apróra vágottvegyeszöldséget, borsót, zöldpaszulyt, zöldpaprikát, burgonyát és sós vízben megfőzzük. Amikor mindkettő elkészült, összevegyítjük és annyi vizet öntünk hozzá hogy jó híg leves legyen. Ezután ízesítjük tört borssal, csipős paprikával, savanyítjuk borssal, esetleg citromlével.

Preparation:

Soften the chopped onions in the oil, add the paprika then the beef cut into pieces. Add water and leave it to boil. In an other pot boil the mixed vegetables, peas, green beans, green pepper, and potatoes in salted water. When both are ready, mix them and add water enough so as to make a thin soup. Flavour the soup with pepper and hot pepper. Sour it with lemon juice.

La preparazione:

Cuocere nell'olio le cipolle tritate finementa, poi aggiustare la paprica. Nella mistura cuocere la carne tritata grossolanamente. Nell'una altra pentola mettere a bollire in acqua salata le verdure, il peperone e le patate tritate, le fagiolini, le piselli. Una volta ambedue fatte, le mischiare e aggiustare dell'acqua fino a ottenere una minestra di consistenza propizia. Assaggiare con pepe, levistico, paprica picante, inacidire con aceto o succo di limone.

Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania



Salátaleves - Lettuce soup - Zuppa di lattuga

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

két fej saláta	-2 heads of lettuce	Due lattughe
4 cikk fokhagyma	-garlic	4 tratti di aglio
4 tojás	-4 eggs	4 uova
szalonnatepertő	-bacon	Cicciole di lardo
tejszín	-cream	Panna acida
só	-salt	Sale
kevés ecet	-vinegar	Un po' di aceto
kevés cukor	-sugar	Un po' di zucchero

Elkészítés:

A megmosott, összevágott salátát a forrásban levő vízbe tesszük, majd a fokhagymát, sót, cukrot és pár percig főzzük. Egy tojás sárgájával a tejszínt kikavarjuk, majd miután levettük a levest a kályháról, hozzákavarjuk a keveréket. Három tojásból rántottát készítünk a szalonnatepertővel és hozzáadjuk a leveshez. Túrós puliszkát tálalhatunk vele.

Preparation:

Wash and chop the lettuce. Put the lettuce into salted boiling water. Add the garlic, little sugar and boil them for a few minutes. When ready take the soup down the cooker. Stir the cream with the yolk and pour it into the soup. Take 3 eggs and some bacon, make scrambled eggs and add it to the soup. You can serve the soup with corn meal.

La preparazione:

Mettere nell'acqua bollente le lattughe sciacquate e tritate grossolanamente, l'aglio, sale e zucchero, lasciare bollire qualche minuto. Mantecare la panna con un giallo d'uovo e la mettere alla zuppa dopo sia preso dal fuoco. Mettere nella zuppa una frittata di tre uova con cicciole di lardo. Si può servire con polenta con burrata.

*Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania*



Túrós puliszka - Corn meal with sheep's cottage cheese - Polenta con burrata

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

víz	-l l water	Acqua
só	-salt	Sale
30 dkg puliszka (kukoricadara)	-300 g cornflour	Tre etti di semola di granturco
30-40 dkg juhtúró	-300-400 g sheep's cottage cheese	3-4 etti di burrata

Elkészítés:

Elkészítés:

1 liter vizet felteszünk forni, 1 kávéskanálk sóval. Amikor forr, beleöntjük a puliszkdarát, majd folyamatos kevergetés mellett addig főzzük, míg sűrű lesz, de nem kemény. Egy sütőtál alját vékonyan kiolajazunk. Egy sor puliszkát simítunk az aljára, juhtúrót morzsolunk rá, majd puliszkaréteg jön ismét, és így folytatjuk míg tart az alapanyag. A tetejére túrót szórunk, és betesszük a forró sütőbe addig, míg a tetején a túró megolvad. Közben 1-2 szelet füstölt szalonnából vágott apró kockákból szalonnatepertőt készítünk, ezt lehet a tetejére szórni. Melegen tálaljuk.

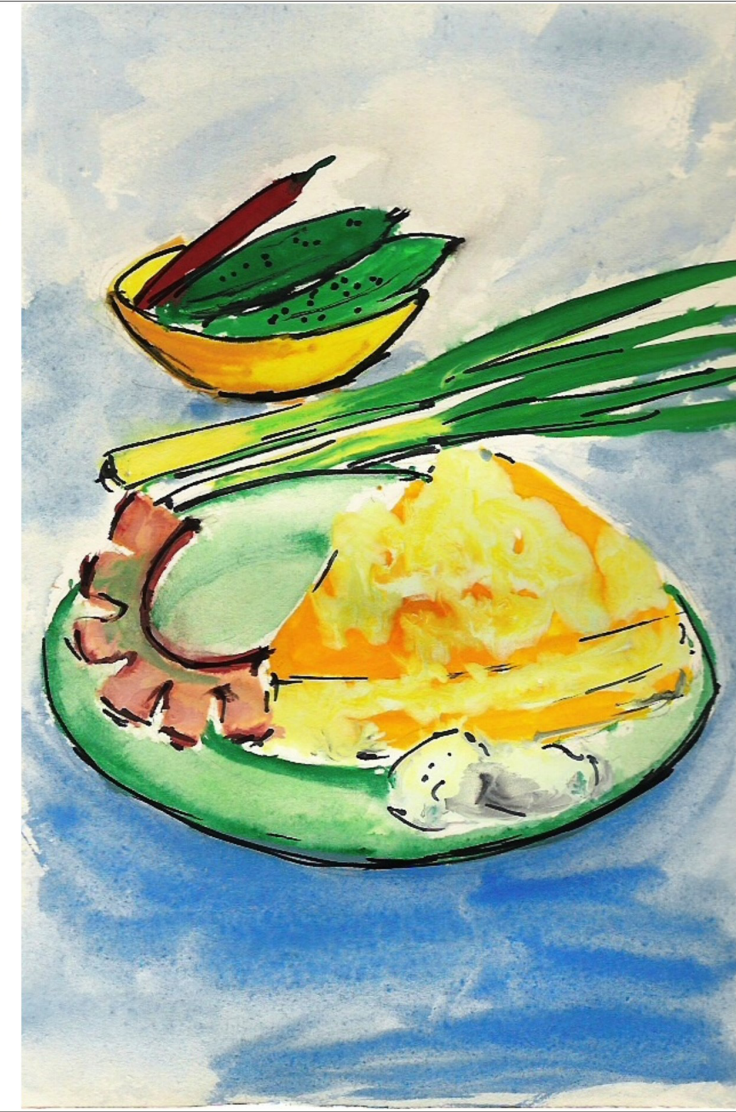
Preparation:

Boil the water with a teaspoon of salt. Add the cornflour, then stir continually until it gets thick. Take a dish and oil its bottom. Put a layer of corn meal into the dish, then a layer of sheep's cottage cheese, then again a layer of corn meal and a layer of sheep's cottage cheese on top of it. Put the dish into the hot oven and leave it there until the cheese melts on the top of it. Serve the corn meal hot.

La preparazione:

Bollire 1 litro di acqua con 1 cucchiaino di sale. ravasare la semola di granturco nell'acqua bollente e rimestare continuo fino a divenire pastosa ma non dura. Ungere con olio il fondo di una casseruola. Doppo un primo strato di polenta mettere un strato di burrata e così via fino a terminare le ingredienti. Cospargere di sopra con burrata e mettere nel forno scottante fino che la burrata si fonde. Nel frattempo si può fare cicciole di lardo per cospargere di sopra. Servire calda.

*Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania*



Bárányhús petrezselymes tojással

Lamb with eggs and parsley - Carne di agnello con prezzemolo ed uova

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

- | | | |
|--|--|--|
| - kb. 80 dkg bárányborda
és combrész | -aprox. 800 g lamb cutlet
and leg | -all'incirca 800g sella di agnello
e cosciotto di agnello |
| - 1 fej hagyma | -1 onion | -1 cipolla |
| - 4 tojás | -4 eggs | -4 uova |
| - petrezselyemzöld, só, bors,
fűszerpaprika | -parsley, salt, pepper,
Hungarian paprika | -prezzemolo, sale, pepe, paprika |

Elkészítés:

A hagymát megdinszteljük olajban, leszórjuk fűszerpaprikával, majd beletesszük a felaprózott, megmosott bárányhúst. Sózzuk, borsozzuk, megpároljuk. Amikor megpuhult lesütjük. A tojásokat felverjük egy pici sóval és az apróra vágott zöldpetrezselyemmel. Ráöntjük a bárányhúsra, készre sütjük. Azonnal tálaljuk.

Preparation:

Put the chopped up onion into a pan with little oil , sprinkle it with paprika, then put in the lamb cut into pieces. Add salt, pepper and leave the lamb to stew. When the lamb is softened roast it. Beat up the eggs, add some salt and cut up parsley to it and pour it to the lamb. Roast them together for a while and serve it immediately.

La preparazione:

Si frigge la cipolla nell'olio, si mette la paprika, dopo si mette la carne di agnello. Si aggiunge del sale , pepe e si brasa. Quando diventa morbido si arrostitisce. Si sbattono le uova con un pò di sale e con il prezzemolo tritato. Si mette insieme con la carne di agnello e si mette a cuocere. È pronto per essere servito!

*Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania*



Szilvás gombóc - Plum dumplings - Bomoline alla prugna

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

½ kg krumpli
1 tojás
liszt
két kanál vaj
só
szilva

-½ kg potatoes
-1 egg
-flour
-two spoons of butter
-salt
-plums

-½ kg di patate
-1 uova
-farina
-2 cucchiaio di burro
-sale
-prugna

Elkészítés:

A megfőtt krumplit megreszeljük, összegyúrjuk a tojással a vajjal és a liszttel amennyit felvesz. A közepébe szilvát rakunk és gombócokat gyúrunk. Lobogó vízben kb. 15 percig főzzük. Mikor kész van prézlibe forgatjuk. Fahéjjal és porcukorral tálaljuk.

Preparation:

Cook the potatoes, and then grate them. Add the egg, the butter and as much flour as it takes to make dough. Roll out the dough, cut it into square shapes. Put a plum in each square and make dumplings. Put the dumplings into boiling water for about 15 minutes. When they are ready turn them into browned breadcrumbs. Serve the dumplings with cinnamon and castor sugar.

La preparazione:

Si grattuggiano le patate bollite, si mette insieme con le uova e il burro e con la farina. In mezzo si mette a prugna e si appallotta. Si bolle in acqua per 15 minuti. Quando sono pronte le bomboline si gira in pan grattato. Si serve con la cannella e con lo zucchero in polvere.

Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania



Padlizsánkrém - Aubergine cream - Crema di melanzana

Hozzávalók 4 személyre - **Ingredients** - **Ingredienti** pe 4 porzione:

:

2 kg padlizsán (vineta)
1 fej hagyma
1 tojás, olaj,
ami a majonézhez szükséges
kevés só

-2 kg aubergine (egg plant)
-1 onion
-1 egg
-oil
-salt

2 kg di melanzana
1 cipolla
1 ouvo, olio per la maionese
Un po' di sale

Elkészítés:

A padlizsánt sütőben, kályha tetőn vagy rácson megsütjük annyira, hogy kívül égettnek tűnjön, belül pedig puha legyen. Ha kihűlt, a héját lehámozzuk, majd a húsát nagyon apróra vágjuk vagy daráljuk. Sóval ízesítjük és olajjal kikavarjuk vagy majonézt adunk hozzá.

Preparation:

Bake the aubergines in the oven or grill them until they get soft. Peel the aubergines. Chop or grind them. Flavour the mass you get with salt and stir it by adding oil or add mayonnaise. Serve the cream you get on slices of bread.

La preparazione:

Cuocere le melanzane nel forno o sulla griglia fino che all'esterno sembrano bruciate, e nell'interno sia tenera. Una volta raffreddate, rimuovere la scorza, tritare finemente la polpa. Aggiustare di sale, ben frammischiare con olio o maionese.

*Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania*



Zakuszka

- Zakuszka (Vegetable cream) - Antipasto di verdura bollita alle melanzane

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

3 kg paradicsompaprika,
2 kg hagyma,
1/2 l olaj,
1 l paradicsomlé,
5 kg padlizsán,
só, bors, babérlevél

-3 kg red pepper
-2 kg onion
-½ l oil
-1 l tomato juice
-5 kg aubergine (egg-plant)
-salt, pepper, bay leaf

-3 kg peperoni
-2 kg cipolla
-½ litri di olio
-1 litro di salsa di pomodoro
-5 kg melanzane
-sale
-pepe
-foglio di alloro

Elkészítés:

Elkészítés:

A paprikát és hagymát ledaráljuk és olajban puhára pároljuk. Beletöltjük a paradicsomlevet, hozzáadjuk a megsütött, meghámozott, ledarált padlizsánt, és ízesítjük. Addig főzzük, amíg sűrű állaga lesz. Befőtt üvegekbe rakva száraz meleg helyen hagyjuk kihűlni.

Preparation:

Grind the red peppers and the onions. Steam them in the oil until they soften. Pour the tomato juice into it. Add the baked, peeled and grinded aubergine. Add salt, pepper and bay leaves. Cook the mass until it gets thick. When ready put the mass into bottles and cool them in a dry and warm place. Serve this vegetable cream spread on slices of bread.

La preparazione:

Si macinano i peperoni, la cipolla e si brasano fino quando diventa morbido. Si versa dentro la salsa di pomodoro e le melanzane pelate e macinate e li condiamo. Si cuoce fino quando diventa denso. Si mettono nei vasetti in un posto asciutto e caldo e li lasciamo a raffreddare.

*Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania*



Tehéntúrós csöröge

- Curd Cheese Doughnuts - Frittella di formaggio di mucca

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

1/2 kg tehéntúró	-½ kg curd cheese	-½ kg formaggio di mucca
1/2 kg liszt	-½ kg flour	-½ kg farina
12 dkg margarin	-120 g margarine	-120 grammi di margarina
2 tojás	-2 eggs	-2 uova
1 mokkáskanál szódabikarbóna	-1 teaspoonful of baking soda	-1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
csipetnyi só	-salt	-un pò di sale
porcukor	-castor sugar	-zucchero in polvere
olaj a sütéshez	-oil	-olio per friggere

Elkészítés:

A tehéntúrót a liszttel, a margarinnal és a tojásokkal összedolgozzuk, hozzáadjuk a szódaport, amit egy pici ecettel felfuttatunk. Ezt mind jól összegyúrjuk, fél centiméter vastagságúra kinyújtjuk, derelyevágóval 4-5 cm-es szalagokat vágunk. A szalagokat 10 cm-es darabokra vágjuk, mindenik darab közepére kb. 2 cm-es rést vágunk, ahol a tészta egyik végét átfűzzük. Forró olajban pirosra sütjük majd porcukorral megszórva tálaljuk.

Preparation:

Knead together the curd cheese, the flour, the margarine and the eggs. Add a little vinegar to the baking soda and add it to the dough. Knead the dough for a while, then roll it out. Cut the dough into stripes of approximately 4-5 cm. Cut the stripes into pieces of approximately 10 cm, then make a 2 cm hole in the middle of each piece, then take one end of the pieces and pull them through the holes. Bake the doughnuts in hot oil. Serve them sprinkled with castor sugar.

La preparazione:

Si mescolano il formaggio di mucca, la farina, la margarina e le uova e si aggiunge il bicarbonato disciolto in un pò di aceto. Tutti questi ingredienti si impastano bene, si stende la pasta all'incirca di metà centimetro come grossezza. Si tagliano con la taglia pasta dei pezzi di 4-5 cm. Su ogni pezzo in mezzo si taglia un'apertura di 2 cm e alla fine si prende una parte della fascia si infila nel buco e si tira fuori dall'altra parte che risulti un nodo. In olio riscaldato si friggono questi pezzi (fasce) e alla fine si sparge lo zucchero in polvere sulla superficie.

*Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania*



Rácsos sütemény - Railed cake - La Crostata con marmellata

Hozzávalók - Ingredients - Ingredienti:

45 dkg liszt
2 tojás sárgája
13 dkg cukor
1/2 citrom héja, a citrom leve
1 sütőpor
1 sütőmargarin
kevés tej

-450 g flour
-2 egg yolks
-130 g sugar
-lemon peel
-lemon juice
-baking powder
-1 margarine
-milk

-450 g di farina
-2 rossi d'uovo
-130 g di zucchero
-½ la scorza di mezzo limone
-1 lievito in polvere
-1 margarina
-un pò di latte

Elkészítés:

A hozzávalókat összegyűrjük. A tészta háromnegyed részét kinyújtjuk és zsírozott, lisztezett tepsibe tesszük. A tepsibe helyezett tésztát megkenjük lekvárral. A 2 tojás fehérjét 10 dkg cukorral, 1 vaníliával, ½ citromhéjjal felferjük és rákenjük a lekvárra. A megmaradt tésztából berácsozzuk, és lassú tűznél megsütjük. Miután megsült meghintjük porcukorral.

Preparation:

Knead the ingredients together. Roll out the three quarter of the dough. Take a baking dish, grease it and put some flour on it, then put the dough into it. Spread the dough with jam. Beat up the white of the 2 eggs with 100 g sugar, 1 vanilla sugar and ½ lemon peel and spread this mass on the jam. Take the remaining dough and make rails on top of the whole dough. Bake it in the oven. When it is baked sprinkle the cake with castor sugar.

La preparazione:

Si impastano gli ingredienti. Tre quarti della pasta si stende in una teglia unta con grasso e farina. Sopra la pasta si spalma la marmellata. Si sbattono 2 bianchi d'uovo, 100 g di zucchero, 1 bustina di vaniglia con la scorza di limone e si spalma sulla marmellata. Con la pasta restante si fa la griglia. Si cuoce a fuoco lento. Quando è cotta si sparge lo zucchero in polvere sulla superficie.

*Scoala Generala „Petőfi Sándor”,
Cristuru Secuiesc,
Romania*



Comenius School Partnerships



"Treasure Island" 2010/2012

RICETTARIO ITALIANO

Italian Cook Book



*Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"*

Lanciano (Chieti)

www.smsmazzini.weebly.com

Preparation:

Put the diced bacon in a terracotta pan with some olive oil and cook for a few min. Then add the diced vegetables and cook it on for a few minutes. Add warm water, barley, spelt and lentils and a pinch of salt. Cook it for an hour and a half, stirring every 10 minutes. After 45 min. add some water and continue cooking. When it's ready, serve with a drizzle of row olive oil.

La preparazione:

Mettete il guanciale tagliato a dadi in una pentola di terracotta con un filo d'olio e fatelo saltare. Poi aggiungete la dadolata di verdure e cuocete per qualche minuto. Aggiungete l' acqua calda, l'orzo, il farro perlato, le lenticchie e una presa di sale grosso. Lasciate cuocere per un'ora e mezza, mescolando ogni 10 minuti. Dopo 45 minuti aggiungete un po' di acqua e continuate la cottura. Una volta pronto, servite con un filo d'olio a crudo.

Elkészítés:

A kockára vágott szalonnát fazékba tesszük és kevés olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott zöldségeket és pár percig főzzük. Felöntjük vízzel és hozzáadjuk az árpat, a tönkölyt, a lencsét és egy csipet sót. 1,5 órán keresztül főzzük, 10 percenként kevergetjük.

Minestrone di Verdura

Vegetable soup - Zöldség leves

140 gr. di pomodori	140 gr. of tomatoes
120 gr. di zucchini	120 gr. cauchettes
50 gr. di verze	50 gr. of cabbage
50 gr. di orzo	50 gr. of barley
120 gr. di carote	120 gr. of carrots
50 gr. di cipolle	50 gr. onion
50 gr. di farro perlato	50 gr. of pearl barley
50 gr. di lenticchie	50 gr. of lentils
50 gr. di guanciale	50 gr. of bacon
1500 ml. di acqua	1500 ml. of water
sale, olio	salt, oil

140 gr paradicsom, 120 gr cukkini, 50 gr káposzta, 50 gr árpa
120 gr sárgarépa, 50 gr hagyma, 50 gr árpa gyöngy, 50 gr lencse
50 gr bacon szalonna, 1500 ml víz, só, olaj



Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"

Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com



Preparation:

For the stuffing: cook the meat with olive oil, then mix the other ingredients. Make your dough using 400 g of plain flour, 3 eggs and a bit of water. Prepare a pasta layer, large enough to cover the ravioli tray. The layer has to be as thin as possible because if it is too thick, this will affect the cooking time. Fill the cavities with a small amount of pumpkin stuffing. Cover with a second pasta layer of the same dimensions starting from one side. When doing this, proceed from side to side keeping your hand down against the ravioli in order to push out as much air as possible. Finally, pass the small rolling pin over so that the two layers will stick together. Turn the ravioli tray onto a wooden board or whatever working surface available. Just a bit of flour onto the working surface and flip your 12 ravioli on it. Take the pastry wheel. Separate the ravioli cutting along the lines created by the ravioli tray. Boil your ravioli in slightly salted water for about 5-8 minutes.

Put your ravioli into a plate, pour over some melted butter or tomato sauce and sprinkle with Parmesan cheese.

La preparazione:

Per il ripieno: fate cuocere la carne nell'olio, poi aggiungete gli altri ingredienti. **Preparate l'impasto con 400 g di farina, 3 uova e un po' d'acqua.** Preparate una sfoglia abbastanza larga per coprire il vassoio con la forma dei ravioli. La sfoglia deve essere il più sottile possibile perché se troppo spessa, questo cambierebbe i tempi di cottura. Riempite le cavità con una piccola quantità di ripieno. Ricoprite con un'altra sfoglia delle stesse dimensioni iniziando da un lato. Procedete da un lato all'altro mantenendo la mano sui ravioli in modo da far uscire l'aria dalle cavità. Alla fine passate sulla sfoglia il matterello per far aderire le due sfoglie. Rovesciate il vassoio con i ravioli su un ripiano in legno o su un piano di lavoro a vostra disposizione. Mettete un po' di farina e metteteci i 12 ravioli. Con la rotella per la sfoglia tagliate e separate i ravioli lungo le linee delineate dal vassoio stesso. Cuocete in acqua bollente leggermente salata per circa 5-8 minuti. Mettete i ravioli nel piatto, condite con burro o sugo e completate con una manciata di parmigiano.

Elkészítés:

A töltelékhez: olajon megpirítjuk a húst, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót. A tésztához összekeverünk 400g lisztet, 3 tojást és egy kis vizet, majd jól összegyúrjuk. A tésztát akkorára nyújtjuk, hogy teljesen elfedje a ravioli formázó tálcát. Minél vékonyabb a tészta, annál jobb, mert ha túl vastagra sikerül, akkor megváltozik a főzési idő. Egy kevés tölteléké halmozunk az üres közökbe, majd az egészet betakarjuk a másik kinyújtott tésztalappal. Egyik oldalról haladjunk a másik felé úgy, hogy közben a kezünkkel egy kicsit megnyomkodjuk a raviolikat, hogy ne maradjon bennük levegő. Végül sodrófa segítségével összetapasztjuk a két tésztalapot. Kiborítjuk a tálca formából a raviolikat a nyújtódeszkára vagy a konyhapultra, amit előzőleg liszttel megszórtunk, majd derelyevágóval, a tálca által hagyott vonalak mentén, elvágjuk. Enyhén sós, forrásban lévő vízben kb 5-8 percig főzzük. A tésztát tányérokba szedjük és vajjal vagy mártással és egy marék parmezán sajttal tálaljuk.

Ravioli con la carne

Ravioli with meat - Húsos ravioli

Per i ravioli:

400 g. di farina

Tre uova

Due cucchiaini d'acqua

For the ravioli:

400 g flour

Three eggs

Two tablespoons of water

Per il ripieno:

140 g. di lonza di maiale

140 g. di mortadella

140 g. di prosciutto crudo

Un uovo

50 g. di mollica di pane fresca

100 ml. di latte

80 g. di parmigiano grattugiato

Un cucchiaino d'olio

Noce moscata q.b.

For the filling:

140 g loin of pork

140 g mortadella

140 g of ham

An egg

50 g. of fresh breadcrumbs

100 ml. of milk

80 g. grated Parmesan cheese

A tablespoon of oil

Nutmeg q.b.

Meetings to q.b.

A raviolihoz:

400 g liszt

3 tojás

2 evőkanál víz

A töltelékhez:

140 g sertés karaj

140 g mortadella

140 g sonka

1 tojás

50 g friss

zsemlemorzsa

100 ml tej

80 g reszelt

parmezán sajt

1 evőkanál olaj

szerecsendió



Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"

Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com



Preparation:

Prepare a mixture with flour and lukewarm water with a pinch of salt. Knead the ingredients until you have a dough with which you can roll out with a rolling pin into a thin sheet. Cut out rhomboid shaped pieces that are about 2 cm wide. Place the pieces in an already floured pan to dry out. In a terracotta pan, on low heat, fry the cut vegetables, add the water with the beans, add the pork meat and the ham bone. When it's almost done cooking, remove the fat and the pork. Cut the pork rinds and the ham and put them back adding the tomatoes, which are also cut into pieces. In another pot add water and bring to boil, add the pasta, drain it and leave $\frac{1}{4}$ of the water. Add the beans and ham mixture. Cook for another 45 min. constantly stirring. Serve warm.

La preparazione:

Preparate un impasto di farina e acqua tiepida, con un pizzico di sale. Lavorate il tutto fino ad ottenere una pasta ben consistente che si stende, con l'aiuto di un matterello, fino a ricavarne una sfoglia sottile. Tagliate la sfoglia in pezzetti romboidali di circa due centimetri. Metteteli ad asciugare su un vassoio precedentemente infarinato. In una pentola di coccio, a fuoco lento, fate soffriggere le verdure tagliate a pezzetti, aggiungete dell'acqua insieme ai fagioli, la cotenna di maiale e l'osso di prosciutto. A tre quarti della cottura sgrassate e togliete la cotenna e l'osso di prosciutto. Tagliate la cotenna e la carne dell'osso di prosciutto a pezzettini e rimettete in pentola con l'aggiunta dei pomodori, anch'essi tagliati a pezzetti. A parte, intanto, cuocete le lasagne. A ebollizione avvenuta, scolatele per tre quarti d'acqua. Aggiungete i fagioli e le cotiche cotti nella pentola di coccio. Cuocete ancora per 4-5 minuti, rimescolando, e servite.

Elkészítés:

Lisztből, langyos vízből és egy csipet sóból lágy tésztát gyúrunk és sodrófával vékonyra nyújtjuk. A tésztát 2 cm-es csíkokra vágjuk és egy belisztezett tálcán száradni hagyjuk. A felaprított zöldségeket cserépfazékban, lassú tűzön megpároljuk, hozzáadjuk a vizet, a babot, a szalonnabőrt és a sonkacsontot. 45 perc elteltével kivesszük a szalonnabőrt és a sonkacsontot. Feldaraboljuk a szalonnabőrt és a csonton lévő húst majd a felaprított paradicsommal együtt visszatesszük a cserépfazékba. Közben kifőzzük a lasagne-t majd leszűrjük a tésztavíz háromnegyed részét. A tésztát, a megmaradt vízzel együtt összekeverjük a cserépfazékban megfőtt babbal valamint a megfőtt szalonnabőrrel és kevergetés mellett további 4-5 percig főzzük, majd tálaljuk.

Sagnette e fagioli

Sagnette e fagioli

400 gr di farina di grano duro
300 gr di fagioli borlotti,
4 cucchiari di olio extravergine di
oliva,
150 gr di cotenne di maiale,
un osso di prosciutto,
300 gr di pomodori pelati,
una cipolla,
una carota,
un gambo di sedano,
basilico,
peperoncino piccante,
sale

400 grams of wheat flour
300 grams of beans,
four tablespoons of extra virgin
olive oil,
150 grams of pork rinds,
a ham bone,
300 grams of peeled tomatoes,
an onion,
a carrot,
a stalk of celery,
basil,
hot pepper,
salt

400 g búzaliszt, 300 g bab, 4 evőkanál extra szűz olíva olaj, 150 g sertés bőrke,
1 sonkacsont, 300 g hámozott paradicsom, 1 hagyma, 1 sárgarépa, 1 zellerszár
bazzalikom, erős paprika, só



Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"

Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com



Preparation:

Soak the chickpeas in water with a spoonful of salt or bicarbonate overnight. Roughly chop celery and carrots. Finely chop parsley and onion. In a large pan sauté the onions until a golden color. Add celery and carrots and lightly sauté. Add chickpeas, a pinch of chilly (if you like), tomato pulp and cook for a minute. Now cover all of it with warm water, add rosemary sprig, season with salt and let it cook for about 90 minutes or until the chickpeas are well cooked. While cooking, the chickpeas must always be covered with water, so you must constantly add water as it evaporates. Then add the pasta, the celery and salt to taste. Let it cook thoroughly and serve.

La preparazione:

Az apróra vágott hagymát és fokhagymát egy cserépfazékban, lassú tűzön, 10 percig olajon pároljuk. Ha esetleg túlságosan elkezdene pirulni, öntsünk hozzá egy evőkanál vizet. Hozzáadjuk a lencsét és a paradicsomszószt, 2-3 percig főzzük, majd hozzáöntjük a vizet. Megsózzuk, beletesszük a babérlevelet és fedő alatt 20 percig főzzük. Aki szereti, tehet bele egy kis erős paprikát is. Tálalás előtt kivesszük a babérlevelet és megszórjuk egy kiskanálnyi frissen őrölt kakukkfűvel.

Elkészítés:

Mettete a bagno i ceci in abbondante acqua con un cucchiaino di sale o di bicarbonato e teneteli in ammollo per tutta la notte. Tritate il sedano e la carota in modo grossolano; tritate il prezzemolo e la cipollina finemente. Fate imbiondire la cipolla con un filo d'olio in una pentola capiente, aggiungete il sedano e la carota e fate soffriggere leggermente. Aggiungete i ceci, un pizzico di peperoncino (se vi piace), la polpa di pomodoro e fate insaporire per un minuto. Adesso coprite il tutto con l'acqua calda, aggiungete il rametto di rosmarino, condite con sale e fate cuocere per circa 90 minuti, comunque, fino a quando i ceci sono ben cotti. In cottura i ceci devono sempre essere coperti dall'acqua, quindi aggiungete acqua calda man mano che si consuma. A cottura ultimata aggiungete la pasta, il prezzemolo e aggiusta di sale; fate cuocere il tempo giusto per la pasta e servite in tavola.

Minestra di Pasta e Ceci

Chickpea and Pasta Soup

Csicseriborsó és tésztaleves

Per 4 persone:

400 g di ceci secchi
200 g. di polpa di pomodoro
1 carota
1 gambo di sedano con foglie
1 cipollina
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di rosmarino
200 g di pasta mista per minestra
olio, sale e peperoncino
quanto basta

For the ravioli:

for 4 persons

400 g of dried chickpeas
200 g of tomato pulp
1 carrot
1 stalk celery with leaves
1 small onion
1 bunch of parsley
1 sprig of rosemary
200 g of mixed pasta for the soup
Oil, salt and pepper
to taste

A raviolihoz 4 személyre

400 g szárított csicseriborsó, 200 g paradicsom püré, 1 sárgarépa
1 szár zeller levél, 1 kis méretű hagyma, 1 csokor petrezselyem
1 ág rozmarin, 200 g vegyes tészta a leveshez, olaj, só, bors, ízlés szerint



Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"

Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com



Preparation:

Chop the vegetables and brown them in a pan with olive oil. Add ground meat. Add salt and cook for 10 min. Let it brown and add red wine, let it evaporate, add tomato sauce and cook for another 55 min. over low heat. Heat up a liter of water in a pot. When it starts boiling, put coarse salt and cook the pasta in it. Drain and top it with the sauce. Finally sprinkle some Parmesan cheese.

La preparazione:

Tritate le verdure e fatele imbiondire in una casseruola con l'olio. Unite la carne trita. Salate con il sale fino e cuocete per 10 minuti. Fate rosolare bene, aggiungete il vino rosso, fate evaporare, aggiungete la passata di pomodoro e lasciate cuocere ancora per 55 minuti a fiamma bassa. Mettete una casseruola con un litro d'acqua sul fuoco. Aspettate che cominci a bollire, salate con il sale grosso e cuocetevi la pasta. Scolate e condite con il ragù di carne e verdure. Completate con una manciata di parmigiano.

Elkészítés:

A felaprított zöldségeket fazékba tesszük és kevés olajon megpároljuk. Hozzáadjuk a darált húst, megsózzuk és 10 percig sütjük. Miután a hús megpirult, felöntjük egy kis vörösborral. Megvárjuk amíg a bor elpárolog, aztán beleöntjük a paradicsompürét és további 55 percig főzzük. Egy fazékban felforralunk kb 1 liter vizet. A forrásban lévő vizet megsózzuk és kifőzzük a tésztát. Miután leszűrtük a tésztát, beleforgatjuk a húsos-zöldséges raguba és végül megszórjuk egy marék parmezán sajttal.

Pasta alla chitarra con ragù

Pasta with meat sauce on guitar

400 g di pasta alla chitarra
160 g di carne trita di manzo
2 carote
2 gambi di sedano
2 cipolla medie
1 bottiglia passata di pomodoro
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
1 bicchiere di vino rosso
parmigiano grattugiato
sale

*400 g of pasta on guitar
160 g of minced beef
2 carrots
2 stalks of celery
2 medium onions
1 bottle of tomato sauce
1 tablespoon of extra virgin olive oil
1 glass of red wine
grated parmesan cheese
salt*

Nyújtott tészta vörösboros marhaszósszal

*400 g gitár tészta, 160 g darált marhahús, 2 sárgarépa, 2 szár zeller
2 közepes hagyma, 1 üveg paradicsom szósz, 1 evőkanál extra szűz olíva olaj
1 pohár vörösbor, reszelt parmezán sajt, só*



*Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"*

*Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com*



Preparation:

Finely chop the onion and the garlic, then put the olive oil in a pot. Let the onion and garlic cook for 10 min. over low heat. If they start frying add a tablespoon of water. Add the lentils. Add the tomato sauce and paste, let them cook for 2-3 min, then add some water. Season with salt, add the bay leaf and cook with lid for 20 min. If you like chilly, add hot peppers. Before serving remove the bay leaf and top it with a teaspoon fresh chopped thyme.

La preparazione:

Tritate finemente la cipolla e l'aglio, poi mettete l'olio in un tegame. Lasciate che cipolla e aglio appassiscano per una decina di minuti a fiamma bassa. Nel caso comincino a soffriggere aggiungete un cucchiaio d'acqua. Unite al fondo le lenticchie. Aggiungete la salsa di pomodoro e il concentrato, lasciate cuocere per 2-3 minuti ed unite anche l'acqua. Aggiustate di sale, aggiungete la foglia di alloro e lasciate cuocere con coperchio per circa 20 minuti. Se gradite il piccante, aggiungete del peperoncino secco. Prima di servire il piatto, eliminate la foglia di alloro, e completate con un cucchiaino di timo fresco tritato.

Elkészítés:

Az apróra vágott hagymát és fokhagymát egy cserépfazékban, lassú tűzön, 10 percig olajon pároljuk. Ha esetleg túlságosan elkezdene pirulni, öntsünk hozzá egy evőkanál vizet. Hozzáadjuk a lencsét és a paradicsomszószt, 2-3 percig főzzük, majd hozzáöntjük a vizet. Megsózzuk, beletesszük a babérlevelet és fedő alatt 20 percig főzzük. Aki szereti, tehet bele egy kis erős paprikát is. Tálalás előtt kivesszük a babérlevelet és megszórjuk egy kiskanálnyi frissen őrölt kakukkfűvel.

Zuppa di lenticchie

Lentil Soup - Lencseleves

per 4 persone:

300 gr. di lenticchie
1 cipolla di Tropea piuttosto grossa
1 spicchio d'aglio
70 ml. di olio extravergine d'oliva
40 ml. di salsa di pomodoro
30 gr. di concentrato di pomodoro
1 lt. di acqua
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di timo fresco
Peperoncino piccante
Sale
Pepè nero q.b.

for 4 people:

300 gr. of lentils
1 fairly large onion of Tropea
1 clove of garlic
70 ml. of extra virgin olive oil
40 ml. of tomato sauce
30 gr. of tomato paste
1 lt. of water
1 bay leaf
1 teaspoon of fresh thyme
hop peppers
salt
Black pepper q.b.

4 személyre:

300 gr lencse, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 70 ml extra szűz olíva olaj, 40 ml paradicsom szósz, 30 g paradicsom püré, 1 l víz, 1 babérlevél, 1 teáskanál friss kakukkfű, erős paprika, só, feketebors



Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"

Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com



Preparation:

Cut the rabbit in pieces, wash it and soak it in water and vinegar for 30 min. Put the meat in a pan over high heat until the water evaporates. When the pieces start to get brown add the oil and the white wine. Take the meat out of the pan. Add some oil to the gravy and sauté the chopped onion, garlic, celery and red pepper until a golden color. Add the small tomatoes, season with salt and cook for 15 min. Put the meat back in the sauce and cook over low heat until the sauce gets concentrated. Serve with basil and rosemary.

La preparazione:

Tagliate il coniglio a pezzetti, lavatelo e lasciatelo a bagno per 30 minuti in una terrina con acqua fredda e aceto per eliminare l'odore di selvaggina. Mettete i pezzetti di coniglio in padella a fuoco vivo finchè non si sarà eliminata l'acqua contenuta nelle carni. Appena i pezzetti iniziano a prendere colore aggiungete l'olio, fatelo rosolare sfumando con il vino bianco. Togliete i pezzetto di coniglio dalla padella, aggiungete nel fondo di cottura altro olio d'oliva e fate soffriggere cipolla, aglio, sedano e peperoncino, tutto tagliato a pezzettini. Unite poi i pomodorini, aggiustate di sale e cuocete per un quarto d'ora. Riadagiate i pezzi di coniglio nel sugo e cuocete a fuoco lento finchè il sugo non diventa ben ristretto. Servite con basilico e rosmarino.

Elkészítés:

A nyulat ujjnyi vastagságú darabokra vágjuk, megmossuk, ecetes vízbe áztatjuk és 30 percig állni hagyjuk, hogy kiázzon a vadhús szaga. Serpenyőben, nagy lángon addig sütjük a feldarabolt húst, amíg el nem párolog belőle a víz. Aztán öntünk alá egy kevés olajat és megpirítjuk, majd felöntjük egy kis fehér borral. A megpirított húst kiszedjük és egy tálba tesszük. A serpenyőben maradt olíva olajhoz öntünk még egy kicsit és megpirítjuk benne az apróra vágott hagymát, zellert és a csípős paprikát. Ha minden megpirult, hozzáadjuk a paradicsomot, egy kevés sót és kb 15 percig főzzük. Belekeverjük a korábban megpirított nyúlhúst és lassú tűzön addig főzzük amíg a szósz be nem sűrűsödik. Tálaláskor friss bazsalikommal és rozmaringgal díszítjük.

Coniglio alla cacciatora

Rabbit cacciatore - Nyúl vadász módra

per 4 persone:

1 kg di coniglio
500 gr di pomodorini
1/2 bicchiere di vino bianco
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 costa di sedano
1/2 bicchiere di aceto
1 peperoncino
100 ml di olio evo
basilico
rosmarino
sale

for 4 people:

1 kg of rabbit
500 grams of tomatoes
1 / 2 cup of white wine
1 onion
1 clove of garlic
1 rib of celery
1 / 2 cup of vinegar
1 red pepper
100 ml of oil Ages
basil
rosemary
salt

4 személyre:

1 kg nyúlhús, 500 g paradicsom, 1/2 pohár fehérbor, 1 hagyma, 1 gerezd fokhagyma
1 kis darab zeller, 1/2 pohár ecet, 1 pirospaprika, 100 ml olaj, bazsalikom,
rozmaryn, só



Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"

Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com



Preparation:

Remove the fat parts from the tenderloin, season with salt and pepper. Put the flour on a tray and let the meat roll in it. Put the oil in a pan, cook it over high heat, put the meat in it and cook for 8 min. turning it to all sides. Put the wine on the meat and cook it on for another 8 min. Take the meat out of the pan, put it in a dish and let it rest for 5 min. Keep the gravy. Put the flour on the worktop, put the pizza dough on it and roll it out to a 3 millimeters high sheet. Put on it the half of the bacon slices and the sage. Put the tenderloin in the middle and close it all with the dough. Open the egg in a bowl, whisk it and brush the tenderloin. Put the baking paper in the baking pan, put the tenderloin on it and bake at 220° for 10 min. Peel the potatoes, cut them in thin slices and put them on a warm steak pan. Grill them for 5 minutes turning them on both sides. When the dough gets a golden color, take the tenderloin out of the oven, let it cool down for 5 minutes, then cut it with a sharp knife. Heat up the grounds and filter it with a colander. Put a few slices of tenderloin in each dish, top them with the gravy and garnish with the potatoes.

La preparazione:

Private il filetto del grasso, salatelo e pepatelo. Versate la farina in un vassoio e rotolatevi bene la carne. Mettete l'olio in una padella antiaderente, riscaldatelo a fuoco vivace, sistematevi il filetto e cuocetelo 8 minuti girandolo su tutti i lati. Bagnate la carne con il vino e proseguite la cottura per altri 8 minuti. Togliete la carne dalla padella e lasciatela riposare in un piatto per 5 minuti circa. Conservate il fondo di cottura. Infarinare il piano di lavoro, sistematevi la pasta per pizza e stendetela con il matterello fino a raggiungere uno spessore di circa 3 millimetri. Distribuite sulla pasta la metà delle fette di pancetta e la salvia. Adagiate al centro il filetto, poi la restante pancetta e richiudete il tutto con la pasta. Sgusciate l'uovo in una ciotola, sbattetelo velocemente con una forchetta e spennellate il filetto. Ricoprite una placca da forno con carta forno, sistematevi il filetto in crosta e infornate a 220° per 10 minuti. Sbucciate le patate, tagliatele a fette sottili e sistematele su una bistecchiera calda. Fate grigliare per 5 minuti rigirandole. Quando la pasta esterna sarà dorata e croccante, togliete il filetto dal forno, lasciatelo intiepidire per 5 minuti, poi con un coltello affilato tagliatelo a fette. Scaldare il fondo di cottura e filtratelo con un colino. Sistemate alcune fette di filetto su ciascun piatto, insaporite con il fondo di cottura e guarnite con le patate grigliate.

Elkészítés:

A bélszínről eltávolítjuk a zsíros részeket, sózzuk, borsozzuk. Egy tálcára lisztet szórunk és megforgatjuk benne a húst. Serpenyőben felhevítjük az olajat, beletesszük a húst és erős tűzön 8 perc alatt minden oldalát megsütjük. Borral meglocsoljuk és további 8 percig főzzük. Kivesszük a húst a serpenyőből, tányérba tesszük és kb 5 percig pihentetjük. A serpenyőben megmaradt alapot félretesszük. Belisztezzük a gyúródeszkát és sodrófával 3 mm vastagságúra nyújtjuk a pizza tésztát. A tésztaalap felét beterítjük szalonnaszletekkel és zsályával. A tészta közepére helyezzük a bélszint és a maradék szalonnát, majd az egészet feltekerjük. Tojással megkenjük a tésztatekerceset. A tepsit kibéleljük sütőpapírral, beletesszük a tésztába göngyölt bélszint és 220°-os sütőben 10 percig sütjük. A meghámozott krumplit vékony szeletekre vágjuk és 5 percig mindkét oldalán meggrillezzük. Amikor a tészta aranyárgára és ropogósra sült, kivesszük a sütőből és 5 percig pihentetjük, majd éles késsel felszeleljük. Felmelegítjük és leszűrjük a hús sütéséhez használt alapot. A bélszín szeleteket tányérokra rakjuk, minden adagot meglocsolunk a leszűrt alappal. Grillezett krumplival tálaljuk.

Filetto di maiale in crosta

Pork tenderloin en croute *Szűzpecsenye tésztaúgyon*

Per 4 persone:

1 filetto di maiale del peso di circa
800 g farina di tipo 00 100g
8 fette pancetta arrotolata
8 foglie di salvia
sale
pepe
4 cucchiaini di olio extravergine
150g pasta per pizza surgelata
1 uovo
1 patata
1 bicchiere di vino bianco q. b.

for 4 persons

800 g 1° threaded pig weighing about
100g flour type 00
8 slices of bacon rolled
8 leaves save
salt
pepper
4 tablespoons of extra virgin olive oil
150 g of frozen pizza dough
1 egg
1 potato
1 glass white Wine

4 személyre

800 g szűzpecsenye, 100g liszt, 8 szelet bacon szalonna, 8 zsályalevél, só, bors
4 evőkanál extra szűz olíva olaj, 150 g fagyaszott pizza tészta, 1 tojás 1 burgonya
1 pohár fehérbor



Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"

Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com



Preparation:

Cut the lamb into chunks. Heat 1 tsp of the oil in a large casserole dish. Brown the meat all over in batches. Pour in the remaining oil, garlic, sage and rosemary. Season and cook for 10 minutes. Add the wine and the chili. Cover and cook for 2-3 hours.

La preparazione:

Tagliate l'agnello a pezzi grossi. Mettete a riscaldare un cucchiaino d'olio in una casseruola. Rosolate la carne su tutti i lati. Versate il restante olio, aggiungete l'aglio, la salvia e il rosmarino. Continuate la cottura per 10 minuti. Aggiungete il vino e il peperoncino. Coprite e cuocete per 2-3 ore.

Elkészítés:

A húst egyenletes, nagy kockákra vágjuk és egy fazékban, egy kiskanál felforrósított olíva olajon megpirítjuk. Majd hozzáadjuk a megmaradt olajat, a fokhagymát, a zsályát és a rozmaringot. 10 percig főzzük, aztán hozzáöntjük a bort és megszórjuk erős paprikával. Letakarjuk a fazekat és 2-3 órán keresztül főzzük.

Spezzatino di agnello

Lamb stew - Bárány pörkölt

1 chilo di agnello,
2 spicchi di aglio,
1 rametto di rosmarino,
una fetta di lardo tritato,
Qualche fogliolina di salvia,
peperoncino,
vino bianco,
olio extravergine d'oliva,
sale

4 személyre:

*1 kg bárányhús,
2 gerezd fokhagyma,
1 ág rozmarin
1 szelet bacon szalonna aprítva
néhány zsályalevél,
chili,
fehér bor,
extra szűz olíva olaj,
só*

for 4 people:

*a kilo of lamb,
2 cloves of garlic,
a sprig of rosemary,
a slice of bacon, chopped
a few sage leaves,
chili,
white wine,
extra virgin olive oil,
salt*



*Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"*

*Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com*



Preparation:

Pour in a container, the cheese, breadcrumbs and eggs and form a smooth paste. Let stand for 10 minutes and form small balls. Fry in olive oil, drain and set aside. Separately, make a sauce of chopped tomatoes by pouring olive oil, onion, cut into julienne strips in a pan preferably earthenware. Allow to brown on bottom, pour the tomatoes and cook for about 10 minutes. Pour the pallotte previously made brown and continue cooking for another 10 minutes on low heat. Serve with a drizzle of extra virgin olive oil, raw.

La preparazione:

In una ciotola mettete il formaggio, il pane e le uova per formare in impasto uniforme. Fate riposare per 10 minuti e formate delle pallotte. Friggetele nell'olio d'oliva, scolatele e mettetele da parte. A parte, preparate il sugo con i pomodori a pezzetti. Versate l'olio in una padella o in un tegame di terracotta e fate rosolare la cipolla tagliata a strisce. Aggiungete i pomodori e cuocete per circa 10 minuti. Mettete le pallotte preparate precedentemente nel tegame e continuate a cuocere per altri 10 minuti a fiamma bassa. Servite con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

Elkészítés:

Egy tálban jól összedolgozzuk a sajtot, a kenyeret és a tojást, majd 10 percig állni hagyjuk. Ezután a masszából golyókat formázunk és olíva olajban kisütjük. A leszűrt golyókat félretesszük. Elkészítjük a paradicsomszószt. Serpenyőben, olívaolajon megpirítjuk a csíkokra vágott hagymát, majd hozzáadjuk a paradicsomdarabokat és 10 percig főzzük. A korábban elkészített golyókat beletesszük a serpenyőbe és lassú tűzön további 10 percig főzzük. Pár csepp hidegen sajtolt olívaolajjal meglocsolva tálaljuk.

Pallotte cacio e uova

Pallotte cheese and eggs - Sült sajtszelet

250 g di pecorino dolce, non troppo stagionato, grattugiato

250 g di mollica di pane raffermo, grattugiata

5 uova grandi

olio d'oliva per la frittura

250 g of sweet pecorino, not too much cheese, grated

250 grams of stale bread, grated

5 large eggs

olive oil for frying

250 g *édes juh* reszelt sajt,

250 g *száraz kenyérmorzsa*

5 nagy tojás

olíva olaj a sütéshez



*Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"*

*Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com*



Preparation:

Preheat the oven to 175 degrees C. Grease a cake pan. In a large bowl, cream together the sugar and the yolks until light and fluffy. In another bowl beat the egg whites until stiff. Then put the cream and the whites together and add the flour stirring until just combined. Pour batter into the prepared pans. Bake in the preheated oven for 30 to 35 minutes, or until a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Allow to cool. For the custard: in a medium bowl, combine yolk, sugar, 1 teaspoon vanilla. Beat until light and fluffy then add the flour. Heat the milk with vanilla and a piece of lemon peel. When it starts boiling, remove the vanilla and the lemon peel and add the batter and cook on over low heat stirring with a wooden spoon until it's cooked. Cut the cake in two and put the custard with different pieces of fruit on a half, then cover with the other half. If you like serve with whipped cream.

La preparazione:

Riscaldare il forno a 175°. Ungete una forma per dolci. In una ciotola capiente mettete lo zucchero e i tuorli e montate fino ad ottenere un impasto gonfio e morbido. A parte in un'altra ciotola montate gli albumi a neve. Poi unite i due composti, aggiungete la farina e mescolate il tutto. Versate l'impasto nella forma pronta. Infornate e cuocete per 30-35 minuti o controllando la cottura con uno stuzzicadenti. Fate raffreddare. Per la crema: in una terrina sbattete i tuorli assieme allo zucchero e alla vanillina fino a renderli bianchi e cremosi, poi aggiungete la farina. A parte, in una casseruola dal fondo spesso, fate bollire il latte con il baccello di vaniglia e la scorza del limone. Quando il latte inizia a bollire, togliete la vaniglia e la scorza, aggiungete il composto ottenuto e mescolate accuratamente. Mettete sul fuoco a fiamma bassa mescolando continuamente con un cucchiaio di legno fino a quando sarà cotta. Fate raffreddare velocemente. Tagliate la torta, versate su un disco la crema con pezzi di frutta a piacere, poi ricoprite con l'altra metà. Se la gradite, servite con panna montata.

Elkészítés:

Előmelegítjük a sütőt 175° -ra. A tojássárgáját és a cukrot egy tálban habosra keverjük. Egy másik tálban kemény habbá verjük a tojásfehérjéket, aztán hozzákeverjük a korábban elkészített masszához, majd hozzáadjuk a lisztet és az egészet összekeverjük. Az így kapott masszát beleöntjük a kivajazott tortaformába és 30-35 percre betesszük a sütőbe. Főzőszóval ellenőrizhetjük, hogy már kész van-e a tésztánk. Miután megsült, lehűtjük. A krémhez: felverjük a tojássárgáját a cukorral és a vanillincukorral, majd addig kevergetjük, amíg szép fehér és krémes nem lesz a masszánk, aztán hozzáadjuk a lisztet. Egy vastag falú fazékban felforraljuk a tejet, a citromhéjjal és a vaníliarúddal. Amikor a tej forni kezd, kivesszük a citromhéjat és a vaníliarudat, majd beleöntjük az elkészült masszánkat és jól összekeverjük. Lassú tűzön, folyamatos kevergetés mellett, tovább főzzük, amíg kész nem lesz. Miután megfőtt, gyorsan lehűtjük. A megsült tésztát vízszintesen kettévágjuk, egyik felére ráöntjük a krémet, ráhalmozzuk a gyümölcsdarabokat, elsimítjuk, majd ráhelyezzük a tészta másik felét. Ízlés szerint, tejszínhabbal leöntve tálaljuk.

Torta di frutta

Fruit Cake - Gyümölcstorta

Per il Pan di spagna:

5 uova
125gr di farina
125gr di zucchero
vanillina q.b.

Per la crema pasticcera:

1 tuorlo
50gr di zucchero
10 gr di farina
170 ml di latte
vanillina q.b.

Decorazione:

frutta di vario tipo

For the sponge:

5 eggs
125g of flour
125g of sugar
Vanillin q.b.

For the custard:

1 egg yolk
50 grams of sugar
10 grams of flour
170 ml of milk
Vanillin q.b.

Decoration:

Fruit of various kinds

Az alaphoz: 5 tojás, 125g liszt, 125g cukor, vanília

A tejsodóhoz: 1 tojás sárgája, 50 g cukor, 10 g liszt, 170 ml tej, Vanília

Díszítéshez: többféle gyümölcs



Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"

Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com



Preparation:

Preheat the oven to 180 degrees C. Knead the ingredients until you have a dough which you can roll out with a rolling pin into a layer. Cut out rhomboid shaped pieces that are about 1 cm high. Put the mostaccioli on a greased baking pan and bake for 10 minutes. Cover with chocolate.

La preparazione:

Riscaldare il forno a 180°. Con gli ingredienti formare un impasto che può essere steso con il matterello. Stendere l'impasto in una sfoglia e tagliarla a forma di rombi di 1 cm circa di altezza. Mettete i mostaccioli in una teglia imburata e infarinata e infornate per 10 minuti. Ricoprite con il cioccolato.

Elkészítés:

A hozzávalókból rugalmas tésztát gyúrunk, majd kinyújtjuk és kb 1 cm vastagságú rombusz alakú darabokra vágjuk. A kész rombuszokat kivajazott és lisztel megszórt tepsibe tesszük és 180° - os előmelegített sütőben 10 percig sütjük. Miután megsültek csokival leöntjük őket.

Mostaccioli

Mostaccioli - Mozaikok

500 gr. farina

250 gr. di zucchero

250 ml di olio d'oliva

150 gr. mandorle tostate e tritate

1 bustina di cannella

scorza di limone grattugiata

burro

farina

500 gr. flour

250 gr. of sugar

250 ml of olive oil

150 gr. toasted and chopped almonds

1 sachet of cinnamon

grated lemon peel

butter

flour

500 gr liszt

250 g cukor

250 ml olíva olaj

150 gr összevágott, pörkölt mandula

1 tasak fahéj

reszelt citromhéj

vaj

liszt



*Scuola Statale Secondaria
di Primo Grado "G. Mazzini"*

*Lanciano (Chieti)
www.smsmazzini.weebly.com*

