

S. Salomea Łowicka FDC

Makarony
Siostry Salomei

© Wydawnictwo WAM, 2017

Opracowanie: Elżbieta Mazur

Korekta: Dariusz Godoś

Opracowanie graficzne: Marcin Jakubionek

Projekt okładki: Dawid Polkowski

Fotografie na okładce: Dariusz Kobucki

Fotografie potraw: Agnieszka Piątkowska

Fotografie potraw i stylizacja:

Agnieszka Piątkowska

agnieszkapiatkowska.com

Pozostałe fotografie: Shutterstock.com

ISBN 978-83-277-1363-6

0

WYDAWNICTWO WAM

ul. Kopernika 26 ■ 31-501 Kraków

tel. 12 62 93 200 ■ faks 12 42 95 003

e-mail: wam@wydawnictwowam.pl

www.wydawnictwowam.pl

DZIAŁ HANDLOWY

tel. 12 62 93 254-255 ■ faks 12 62 93 496

e-mail: handel@wydawnictwowam.pl

KSIĘGARNIA WYSYŁKOWA

tel. 12 62 93 260

e.wydawnictwowam.pl

druk:

Dimograf ■ Bielsko-Biała



Siostra Salomea fantastycznie gotuje. Myślę, że może być nawet bardziej cenioną kucharką.

Jedyną radę, jaką mogłabym jej pozostawić, to ta, żeby zawsze wkładała serce w to, co robi. Jestem jednak spokojna o to, bo nasze Zgromadzenie Córek Bożej Miłości żyje jednym duchem i jednym sercem. Zawsze wkładamy w naszą działalność całe nasze serce, wszystkie nasze siły, umiejętności i talenty. To jest jedność. I jestem pewna, że Siostra Salomea je wykorzysta. Przez wiele lat pracowała we Włoszech, myślę więc, że smaki z tamtych rejonów będą w jej książkach również obecne. Cieszę się, że jest ktoś, kto będzie się dzielił dobrem, które ma w sobie, talentem, który otrzymał od Boga. I że inni będą z tego daru czerpać radość. Jestem pewna, że Czytelnicy przyjmą książki Siostry Salomei życzliwie i równie serdecznie, jak przyjęli moje. Za to wszystkim Bóg zapłać.

Siostra Anastazja Pustelnik FDC



PORADY

Siostry Salomei

Jak prawidłowo ugotować makaron włoski?

1. Najpierw należy wybrać makaron dobrej jakości, czyli taki, który nie będzie się sklejał.
2. Makaron gotować w dużej ilości wody. Najlepiej przyjąć zasadę, że na każde 10 dag makaronu przypada 1 litr wody.
3. Wodę na makaron należy posolić zaraz po jej zagotowaniu w proporcji ok. $\frac{1}{2}$ – 1 łyżeczki soli na 1 litr wody.
4. Makaron wrzucić do wrzącej, osolonej wody i mieszać w równych odstępach czasu. Zapobiegnie to jego sklejeniu.
5. Do wody z gotującym się makaronem nie dodawać oleju ani oliwy, ponieważ tłusta powierzchnia makaronu uniemożliwi połączenie go z sosem.
6. Czas gotowania makaronu zależy od jego rodzaju. Najlepiej dostosować się do czasu podanego na opakowaniu.
7. Wszystkie makarony wykorzystane w przepisach należy ugotować „al dente”, to znaczy tak, by po ugotowaniu był sprężysty, szklisty i lekko twardy o delikatnie wyczuwalnym twardszym rdzeniu. Najlepiej przed odcedzeniem spróbować, czy makaron jest już odpowiednio ugotowany. Należy pamiętać, że po ugotowaniu makaron będzie połączony z gorącym sosem lub zapiekany, dlatego nie można go rozgotować.
8. Ugotowany makaron należy odcedzić, ale nie przelewać zimną wodą. Hartowanie makaronu powoduje wypłukanie



z jego powierzchni skrobi, co utrudnia połączenie się makaronu z sosem.

9. Przy odcedzaniu makaronu warto pozostawić w nim niewielką ilość wody. Przy połączeniu z sosem podkreśli walory smakowe i sosu, i makaronu, a także rozcieńczy sos.

Jaką stosować oliwę?

1. Do przyrządzenia sosów na zimno i sałatek warzywnych najlepiej użyć oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno.
2. Do krótkotrwałego smażenia lub pieczenia można również zastosować oliwę z oliwek, pod warunkiem że jej temperatura dymienia nie przekroczy 160 st. C.
3. Przy długotrwałej obróbce termicznej najlepiej zastosować nierafinowaną oliwę z oliwek, której temperatura dymienia jest wyższa i wynosi ok. 200 st. C.
4. Oliwa z oliwek nie straci swoich właściwości, jeżeli będzie przechowywana w ciemnym i chłodnym miejscu, w szczelnie zakręconej butelce.

Ze względu na różne rodzaje piekarników w przepisach podana jest przybliżona temperatura i czas pieczenia.

Wszystkie przepisy zostały opracowane dla 4-5 osób.

9

6

7

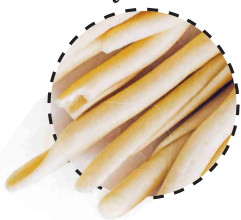
9



MAKARONY
na gorąco



Maccheroni al ferretto



Składniki:

½ kg maccheroni al ferretto
20 dag parmezanu

Składniki:

3 cebule
4 łyżki oliwy
1 łyżka masła
1 łyżka curry
1 szklanka rosółu
1 szklanka śmietany 30%
sól
pieprz świeżo mielony

MAKARON

z sosem curry

Wykonanie:

Makaron ugotować w osolonej wodzie i odcedzić.

SOS CURRY

Wykonanie:

Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklić na rozgrzanej oliwie, dodać curry i cały czas mieszając, smażyć kilka minut na średnim ogniu. Następnie wlać rosół i całość gotować przez ok. 6 min, po czym dodać śmietaną, wymieszać i wolno gotować przez ok. 10 min. Pod koniec dodać masło i wymieszać. Doprawić do smaku.

Sos zdjęć z ognia, zmiksować i połączyć z ugotowanym makaronem.

Gotowe danie podawać na gorąco obficie posypane startym parmezanem.



10

makarony



Gemelli



Składniki:

*½ kg makaronu gemelli
15 dag parmezanu*

Składniki:

*2 szklanki przecieru
pomidorowego
2 duże cebule
3 ząbki czosnku
3 łyżki oliwy
1 łyżka masła
1 pęczek zielonej bazylii
sól
pieprz świeżo mielony*

MAKARON

z sosem pomidorowym

Wykonanie:

Makaron ugotować w osolonej wodzie i odcedzić. Gorący makaron przełożyć na półmisek i zalać gotowym sosem pomidorowym. Wierzch posypać startym parmezanem.

SOS POMIDOROWY

Wykonanie:

Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklić na rozgrzanej oliwie, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i chwilę razem podsmażyć. Następnie wlać przecier pomidorowy, doprawić do smaku, dodać drobno posiekaną bazylię i całość gotować na wolnym ogniu przez ok. 10 min, pod koniec dodać masło.



Bucatini



MAKARON

z sosem amatriciana

Składniki:

*½ kg makaronu bucatini
20 dag parmezanu*

Wykonanie:

Makaron ugotować w dobrze osolonej wodzie. Częściowo odcedzić, pozostawiając z makaronem niepełną szklankę wody.

Do gotowego sosu wmieszać makaron z pozostawioną w nim wodą. Przełożyć na półmisek i obficie posypać startym parmezanem.

Składniki:

*½ kg chudego boczku
wędzonego
2 duże cebule
4 ząbki czosnku
1 łagodna papryka
½ l sosu pomidorowego
4 łyżki oliwy
sól
pieprz świeżo mielony*

Wykonanie:

Boczek pokroić w paseczki, paprykę w kostkę, czosnek drobno posiekać.

Na rozgrzanej oliwie zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać czosnek i paprykę. Razem podsmażyć ok. 5 min, po czym dodać boczek i smażyć do zarumienienia się boczku, następnie dolać sos pomidorowy, doprawić do smaku i dalej gotować na wolnym ogniu przez ok. 20 min.



Farfalle



MAKARON

z cukinią

Składniki:

*½ kg makaronu kokardki
½ kg małych cukinii
4 cebule
4 ząbki czosnku
½ szklanki oliwy
½ łyżeczki
bazylii suszonej
kilka listków
bazylii zielonej
10 dag startego
parmezanu
sól
pieprz*

Wykonanie:

Makaron ugotować w osolonej wodzie i odcedzić. Cebule i czosnek obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na oliwie. Następnie dodać pokrojone w kostkę cukinie i smażyć na wolnym ogniu do miękkości. Pod koniec dodać suszoną bazylię, wymieszać i doprawić do smaku. Do powstałego sosu dodać ugotowany makaron, wymieszać i przełożyć na półmisek. Wierzch posypać parmezanem i dekoracyjnie przybrać posiekanymi listkami zielonej bazylii.





Farfalle



MAKARON

z gulaszem wołowym

Składniki:

½ kg makaronu kokardki
½ kg wołowiny
½ l kwaśnego mleka
20 dag boczku surowego
2 duże cebule
4 ząbki czosnku
5 pomidorów
2 duże marchewki
½ łyżeczki suszonego tymianku
kilka gałązek zielonego tymianku
1 szklanka czerwonego wina
½ szklanki oliwy (ewentualnie)
sól
pieprz

Wykonanie:

Dzień wcześniej namoczyć mięso w kwaśnym mleku. Makaron ugotować w osolonej wodzie i odcedzić. Pomidory sparzyć i zdjąć skórkę. Wołowinę wyjąć z mleka i pokroić w małą kostkę, boczek drobno posiekać i całość smażyć ok. 30 min, po czym dodać pokrojoną cebulę i pokrojony czosnek. (Gdy wytopionego z boczku tłuszczu jest za mało, można go uzupełnić oliwą.) Chwilę podsmażyć i podlać jedną szklanką wody. Dusić pod przykryciem ok. 20 min. Następnie podlać winem, dodać pokrojoną w plasterki marchew, pokrojone w kostkę pomidory oraz tymianek. Doprawić do smaku. Całość poddusić do czasu odparowania wody.

Makaron przełożyć na półmisek i zalać gorącym sosem mięsnym. Wierzch dekoracyjnie przybrać gałązkami zielonego tymianku.

