

OFERTA WAŻNA OD 09.05 DO 14.05 LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

SPIS TREŚCI

Słodka strona włoskiej kuchni! Z jakich deserów słynie Italia? 04

Indyk caprese 06

Risotto z szynką i grzybami 08

Peperonata 10

Affogato z lodami pistacjowymi i karmelem 12



ITALIAMO

Kuchnia włoska to nie tylko znane na całym świecie wytrawne smaki, takie jak pizza czy makaron, ale także wyjątkowe słodkości, po spróbowaniu których krzykniesz: **mamma mia! Jakie to dobre!**

Sięgnij zatem po wyśmienite słodkości marki **Italiamo**, takie jak ciasteczka: **savoiardi**, **amaretti**, chrupiące **cantuccini** z kawałkami czekolady, **croccantini** w czekoladzie z orzechami laskowymi lub **biscotti ripieni** w dwóch smakach.

Jeśli jesteś miłośnikiem deserów, w ofercie **Italiamo** znajdziesz pyszne **tiramisu**, **deser pistacjowo-czekoladowy** lub połączenie kakao i mascarpone oraz **nocciolę**, czyli mus orzechowo-pralinowy. A fani rogalików powinni spróbować **cornetti al cioccolato**, czyli delikatnych rogalików wypełnionych czekoladą.

Marka **Italiamo** oferuje także fantastyczne składniki dań, takie jak: **oliwa**, **ryż arborio**, **suszone pomidory**, **sos balsamiczny** czy **włoskie sery**.

Dodatkowo w ofercie znajdują się też przekąski: chrupiące **bruschetty** z dodatkami oraz **grissini**.
Poznaj całą ofertę wyjątkowych produktów marki **Italiamo** i odkryj jej słodkie i słone oblicze.

Wybierz się w kulinarną podróż i zasmakuj w kuchni w stylu włoskim.

Buon appetito!

Słodka strona włoskiej kuchni! Z jakich deserów słynie Italia?



Każda kuchnia świata ma swoją słodką stronę. Składa się na nią pewien repertuar tradycyjnych deserów, składników i kulinarnych tradycji, które czynią dany kraj wyjątkowym na tle innych. Nie inaczej jest z Włochami! Italia, kojarzona przede wszystkim z pastą i pizzą, może pochwalić się również znanymi na całym świecie słodkościami.

TIRAMISU

Ten kawowy deser przygotowywany na bazie **biszkoptów savioardi** utorował sobie drogę do naszych podniebień i stał się równie popularny, co rodzima szarlotka. Czy wyobrażacie sobie jednak, by zjeść go na drugie śniadanie? Dodatek prawdziwej kawy oraz fakt, że tiramisu podaje się mocno schłodzone, zachęca do takiej praktyki sporą część Włochów, zwłaszcza w najgorętsze dni.

CANTUCCINI

Ciasteczka migdałowe nazywane także **biscotti di Prato** od nazwy miasteczka, z którego pochodzi pierwotna receptura. Można je porównać do sucharków, bo tak jak one są podwójnie wypiekane: najpierw w wałku, następnie po pokrojeniu na niewielkie kromki.

We Włoszech często są podawane z czymś, w czym można je zanurzyć, np. z kawą lub tradycyjnym winem vin santo.



AMARETTI

Nie ma wątpliwości, że te idealnie okrągłe ciasteczka z mielonych migdałów i białek jaj są obecne we włoskiej kuchni od wieków. Zasłużyły nawet na własne archiwum stworzone przez rodzinę Lazzaroni, w którym przechowuje się do dziś historyczne puszki po tych słodkościach (niektóre z 1870 r.).

Włosi jedzą amaretti na naprawdę wiele sposobów: w całości do kawy, przekrojone i przełożone kremem lub jako dodatek do lodów i ciast.



CROCCANTE



W tym deserze, jak sama nazwa wskazuje, chodzi o chrupkość! Tradycyjnie przygotowywany na święta Bożego Narodzenia, ale w cukierniach i na włoskich targach popularny przez cały rok croccante to batonik z karmelizowanego cukru, suszonych owoców i orzechów (np. migdałów lub orzechów laskowych).



W wersji z posiekanymi orzechami możesz użyć gotowej posypki cukierniczej (krokant), która sprawdzi się w wielu włoskich deserach (np. we florentynkach, w cieście spongata lub jako dodatek do włoskich lodów).

CANNOLI

Choć są popularne w całych Włoszech i dostępne o każdej porze roku, kiedyś ich przygotowywanie było ściśle powiązane z czasem karnawału. Poszukując tych prawdziwych i najlepszych cannoli, Włosi zwracają uwagę na dwie kwestie: rurki powinny być maksymalnie chrupiące, a krem aksamitny. Co równie ważne, musi być go naprawdę dużo!







KINGA PARUZEL

4 porcje

czas przygotowania
0:40

poziom łatwy

indyk

INDYK CAPRESE

SKŁADNIKI

polędwiczki z piersi indyka – **400 g**
oliwa z oliwek – **2 łyżki**
sól – **½ łyżeczki**
suszone oregano – **½ łyżeczki**
suszona bazylia – **½ łyżeczki**
czosnek – **1 ząbek**
ocet balsamiczny – **⅓ szklanki**
syrop klonowy – **1 łyżka**
pomidor – **1 szt.**
serek w stylu włoskim – **100 g**
świeża bazylia – **1 garść**



DODATKOWO

mielony pieprz czarny – **1 szczypta**
pomidorki koktajlowe – **1 gałązka**
świeże zioła (bazylia, rozmaryn, oregano) – **kilka gałązek**

PRZYGOTUJ

piekarnik rozgrzany do temperatury 200°C
żeliwną patelnię lub **naczynie żaroodporne**
ręcznik papierowy



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Polędwiczki wyjmij z lodówki z wyprzedzeniem, by mięso osiągnęło temperaturę pokojową.

KROK 1: PRZYPRAWIAMY I PRZESMAŻAMY POLĘDWICZKI

Piersi indyka myjemy, osuszamy za pomocą ręcznika papierowego i nacieramy przyprawami: solą, suszonym oregano i suszoną bazylią. Na rozgrzane dno żeliwnej patelni ustawionej na średnim ogniu wlewamy oliwę i obsmażamy na niej mięso po 4 minuty z każdej strony, aż nabierze złotego koloru. Mięso przekładamy na talerz.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY GLAZURĘ

Na patelni, na której smażyło się mięso, krótko przesmażamy drobno posiekany czosnek. Dodajemy ocet balsamiczny i syrop klonowy. Mieszamy, aż składniki się połączą, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy, aż glazura zgęstnieje (ok. 5-6 minut).

KROK 3: PIECZEMY POLĘDWICZKI

Pomidor i serek w stylu włoskim kroimy w plastry.
Mięso przekładamy na patelnię z przygotowaną wcześniej glazurą i dokładnie obtaczamy w niej polędwiczki. Na mięso wykładamy plastry pomidora, a następnie plastry serka w stylu włoskim. Polędwiczki pieczemy ok. 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C.

KROK 4: PODAJEMY DANIE

Upieczone polędwiczki oprószamy z wierzchu pieprzem. Danie dekorujemy świeżymi ziołami, np. listkami bazylii i oregano lub gałązkami rozmarynu. Obok mięsa układamy pomidorki koktajlowe na gałązce.





KAROL
OKRASA

2 porcje

czas przygotowania
0:35

poziom
średni

wieprzowina

RISOTTO Z SZYNKĄ I GRZYBAMI

SKŁADNIKI

wywar wołowy – **500 ml**
szalotka – **1 szt.**
czosnek – **1 ząbek**
pieczarki – **150 g**
suszone pomidory bez zalewy – **4 szt.**
ryż arborio – **160 g**
świeży tymianek – **2 gałązki**
białe wytrawne wino – **150 ml**
masło – **100 g**
ser scamorza – **100 g**
szynka surowa krojona – **6 plastrów**
świeża bazylia – **6 listków**
oliwa – **do smażenia**
sól – **do smaku**
biały pieprz – **do smaku**

PRZYGOTUJ

tarkę o drobnych oczkach
chochlę

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Wywar wołowy podgrzej tak, aby był ciepły, gdy będziesz dodawać go do ryżu.







SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: KROIMY SKŁADNIKI

Pieczarki kroimy w ćwiartki. Szalotkę siekamy bardzo drobno. Suszone pomidory kroimy w cienkie paseczki. Czosnek kroimy drobno.

KROK 2: SMAŻYMY RYŻ Z DODATKAMI

Łyżkę oliwy rozgrzewamy na patelni na małym gazie. Dodajemy ryż, szalotkę i czosnek. Całość dokładnie mieszamy i dodajemy tymianek.

KROK 3: DODAJEMY WINO I WYWAR WOŁOWY

Wino dolewamy do ryżu. Mieszamy od czasu od czasu do momentu, aż płyn się wygotuje. Następnie dodajemy 2 chochle wywaru wołowego i szczyptę soli.
Dodajemy jeszcze ok. 5 chochli wywaru. Każdą z nich dodajemy w momencie, gdy poprzednia zostanie prawie całkowicie wygotowana.

KROK 4: PRZESMAŻAMY PIECZARKI

Łyżkę oliwy rozgrzewamy na patelni. Dodajemy pieczarki, szczyptę soli i szczyptę białego pieprzu. Smażymy, mieszając od czasu do czasu, do momentu, aż pieczarki się zarumienią.

KROK 5: DODAJEMY DO RYŻU PIECZARKI, MASŁO I SER

Przesmażone pieczarki dodajemy do ryżu razem z suszonymi pomidorami. Całość mieszamy. Dodajemy 1 chochlę wywaru. Całość smażymy do momentu wyparowania płynu, wyjmujemy gałązki tymianku i dodajemy kolejne 2 chochle wywaru oraz masło pokrojone w kostkę. Dokładnie mieszamy.
Gdy płyn wyparuje, dodajemy kolejne 2 chochle wywaru i starty ser (zostawiamy trochę do posypania gotowego dania). Całość ponownie mieszamy.

KROK 6: PODAJEMY DANIE

Danie przekładamy na talerze. Na wierzch ścieramy pozostały ser, układamy po 3 plastry szynki i kilka listków bazylii.





KINGA PARUZEL

5 porcji

czas przygotowania
0:40

poziom łatwy

wege

PEPERONATA

SKŁADNIKI

cebula – **2 szt.**
oliwa – **4 łyżki**
syrop klonowy – **1 łyżeczka**
papryka żółta – **2 szt.**
papryka czerwona – **2 szt.**
pomidory – **3 szt.**
czosnek – **2 ząbki**
papryczka chili – **1 szt.** **(opcjonalnie)**
sól – **1 szczypta**
pieprz – **1 szczypta**
gałka muszkatołowa – **1 szczypta**
świeża bazylia – **1 garść**
biały ocet winny – **1 łyżka**

DODATKOWO

oliwa – **do wysmarowania naczynia**

PRZYGOTUJ

piekarnik rozgrzany do temperatury 180°C
naczynie żaroodporne
słoik typu weck (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotuj wcześniej: Pomidory sparz, zalewając je wrzątkiem, a następnie obierz ze skórki.

KROK 1: PRZESMAŻAMY WARZYWA

Cebulę pokrojoną w krążki smażymy na patelni na 2 łyżkach rozgrzanej oliwy, aż się zeszkli. Dodajemy syrop klonowy i smażymy jeszcze ok. 1 minuty. Dodajemy paprykę pokrojoną w paski, pomidory pokrojone w kostkę i czosnek pokrojony w plasterki. Opcjonalnie: dodajemy papryczkę chili pokrojoną w plasterki. Dokładnie mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową i smażymy chwilę, aż smaki się połączą.

KROK 2: PIECZEMY PEPERONATĘ

Przesmażone warzywa przekładamy do naczynia żaroodpornego wysmarowanego oliwą. Z wierzchu skrapiamy 2 łyżkami oliwy. Na wierzchu układamy listki bazylii. Pieczemy ok. 25 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C (z funkcją grzania góra – dół).

KROK 3: PODAJEMY PEPERONATĘ

Peperonatę wyjmujemy z piekarnika i skrapiamy z wierzchu białym octem winnym. Podajemy na ciepło lub odstawiamy do wystudzenia, a następnie przekładamy do dokładnie umytego, wyparzonego i osuszonego słoiczka. Przechowujemy w lodówce do 3 dni.









KINGA PARUZEL

1 porcja

czas przygotowania
0:10

poziom łatwy

wege

AFFOGATO Z LODAMI PISTACJOWYMI I KARMELEM

SKŁADNIKI

SOS KARMELOWY
cukier trzcinowy – **½ szklanki**
śmietanka 30% – **¼ szklanki**
masło – **1 łyżka**
sól – **1 szczypta**

KAWA
kawa mielona – **1 płaska łyżeczka**
wrzątek – **100 ml**

DODATKOWO
lody pistacjowe – **1 gałka**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PRZYGOTUJ
patelnię

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY KARMEL
Wszystkie składniki sosu karmelowego umieszczamy na patelni i zagotowujemy, cały czas mieszając. Zmniejszamy ogień na średni i gotujemy 5 minut, aż cukier się rozpuści, a masa zgęstnieje.
Przelewamy do słoiczka.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY KAWĘ
Parzymy kawę – najlepiej w kawiarce lub w dripie.

KROK 3: ŁĄCZYMY WSZYSTKIE SKŁADNIKI
Do szklanki przekładamy pożądaną ilość sosu karmelowego, następnie dokładamy lody i wlewamy gorącą kawę.



ITALIAMO

LIDL

LIVE

LIVE

PIZZA SHOW!

10 MAJA
20:00











KAROL OKRASA
MARGHERITA KARDAŚ
MATTEO BRUNETTI

dołącz do nas