

Książka kucharska Przygotowanie ciasta na makaron

**Przydatne dla maszynek
do makaronu: 226407, 975480, 975497**



WSZYSCY UWIELBIAJĄ ŚWIEŻY MAKARON

Makaron od zawsze był jedną z ulubionych potraw we Włoszech, obecnie jest popularny na całym świecie. Teraz, dzięki urządzeniu Imperia, możesz cieszyć się świeżym domowym makaronem. Imperia została wyprodukowana we Włoszech przez doświadczonych fachowców, co gwarantuje uzyskanie wspaniałego, świeżego makaronu domowej roboty. Urządzenie jest łatwe w obsłudze, więc używanie go będzie przyjemnym i ciekawym doświadczeniem. Oprócz maszyny Imperia, najważniejszym składnikiem pysznego domowego makaronu jest odrobina wyobraźni. Makaron to bardzo uniwersalny produkt, można go przygotować tak, aby sprostać najbardziej wyszukany gustom. Może być gotowany lub zapiekany w piekarniku, może być krótki lub długi, prosty lub pozwijany, z sosem tradycyjnym lub wyrafinowanym, jest też odżywczy i smaczny. Niezależnie od odmiany, maszyna Imperia, wraz z akcesoriami, umożliwiają wytworzenie pysznego domowego makaronu.

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Świeże ciasto jest kluczowym składnikiem domowego makaronu. Podstawowa mieszanka nadaje się do wszystkich przepisów zawartych w niniejszej broszurze. Aby uzyskać około 0,5 kg ciasta, potrzeba 350 g (2 filiżanki) mąki 00 (bardzo drobnej mąki pszennej) oraz 2 dużych całych jaj. Są to jedyne dwa składniki niezbędne do przygotowania wyśmienitego ciasta. Aby zagnieść ciasto ręcznie, należy wysypać mąkę na stolnicę i zrobić w środku zagłębienie, do którego wbijamy jaja. Następnie jaja należy rozmieszać widelcem i delikatnie wmieszać mąkę z boków. Rozpocząć łączenie składników i mieszać do uzyskania jednorodnego ciasta. W tym momencie należy na powierzchni posypanej mąką zacząć wyrabiać ciasto wewnętrzną częścią dłoni.

WAŻNE: jeśli makaron jest zbyt suchy lub kruchy, należy dodać odrobinę letniej wody. Po uzyskaniu jednorodnej konsystencji, należy uformować ciasto w kulę i odłożyć do miski. Ciasto przykryć, by nie wyschło.



MAKARON KOLOROWY (Str. 4)

ZIELONY. Ze szpinakiem. Szpinak zagotować i wycisnąć po ugotowaniu całą wodę, następnie rozgnieść na papkę. (Proporcje: 500 g mąki, 250 g szpinaku).

CZERWONY. Z pomidorem: Zagotować papkę z pomidorów w rondelku, doprawić solą i pieprzem, dając jedną łyżeczkę pomidorów na każde 100 g mąki. Na koniec, aby uzyskać inne kolory, można dodać: atrament kałamarnicy, buraka, szafran, kakao itp.... Należy jednakże pamiętać, że niektóre z tych składników wytwarzają większą ilość wilgoci i wymagają zatem dodania więcej mąki.

PRZYGOTOWANIE MASZYNY IMPERIA DO UŻYTKU

1 Przymocować maszynę do stołu wsuwając specjalny zacisk w szczelinę znajdującą się z boku maszyny, następnie dokręcić ją do krawędzi stołu.

2 Włożyć warstwę ciasta między wałki i obrócić korbkę. **W ten sposób uzyskany zostanie pierwszy arkusz, który trzeba będzie przepuścić kilka razy, by dokładnie oczyścić wszystkie miejsca, których nie można osiągnąć ręką.** (Oczywiście ten arkusz trzeba wyrzucić).



OBSŁUGA MASZYNKI IMPERIA (Str. 4)

- 1 – Pokrętko przekręcać do uzyskania największej odległości między wałkami.
- 2 – Rozpocząć wkładanie ciasta między wałki, obracając korbką jak na ilustracji (A).
- 3 – Przed kolejnym włożeniem makaronu, arkusz złożyć na pół i posypać mąką (B).
- 4 – Przepuścić makaron przez wałki około 6-8 razy, za każdym razem składając arkusz na pół. **Ciasto powinno być dość miękkie.** Jeśli będzie zbyt klejące, należy posypać je lekko mąką.
- 5 – Zmniejszyć przestrzeń między wałkami przekręcając pokrętko regulacyjne o jeden stopień. **Ponownie przepuścić makaron przez wałki (C).**
- 6 – Dalej zmniejszać przestrzeń między wałkami o jeden stopień na raz, przy każdym przepuszczeniu makaronu przez maszynkę. **Na koniec uzyskany zostanie arkusz żądanej grubości i konsystencji (gładki i jedwabisty).**
- 7 W tym momencie arkusz jest rozciągnięty i cienki. **Jeśli zrobił się zbyt trudny do obróbki ze względu na długość, należy podzielić go na pół.**
- 8 – Arkusz odłożyć na 10 minut, by był gotowy do wybranego cięcia. **Powtórzyć ostatnie czynności również z pozostałymi częściami ciasta na makaron.**
- 9 – Ważne jest, by chwilę odczekać przed cięciem ciasta na makaron, by nie było zbyt miękkie.
- 10 – Następnie nałożyć przystawkę tnącą na maszynkę Imperia. Należy to zrobić wkładając część tnącą we wsporniki znajdujące się po obu stronach maszynki.

CZYSZCZENIE

Po zrobieniu makaronu należy oczyścić maszynkę i jej akcesoria suchą ściereczką lub miękką szczoteczką.

MASZYNKI IMPERIA NIE WOLNO MYĆ WODĄ ANI ŚRODKAMI MYJĄCYMI!

Kontakt części stalowych maszyny z wilgocią może powodować rdzę.



Spaghetti
Ø 2 mm



Capelli d'Angelo
1,5 mm



Tagliatelle
2 mm



Trenette
4 mm



Fettuccine
6,5 mm



Lasagnette
12 mm



Pappardelle
44 mm



Reginette
12 mm



Reginette
44 mm

ARKUSZE CIASTA NA MAKARON (Str. 4)

Maszynka **Imperia Sfogliatrice** pozwala uzyskać jednnorodny arkusz o szerokości 150 mm w 6 różnych grubościach. Makaron w postaci arkuszy uważany jest za najbardziej wykwinny ze wszystkich rodzajów makaronu, ponieważ można je wykorzystać na tysiące różnych sposobów.

Od lasagne do cannelloni, od świeżego makaronu faszzerowanego, do makaronu wiejskiego w różnych kształtach, po różne rodzaje przekąsek na słodko.

CANNELLONI NEAPOLITAŃSKIE

Składniki na 12 sztuk cannelloni. Farsz: 300 g sera mozzarella, 4 solone anchois, 300 g dojrzałych pomidorów, 80 g parmezanu. Sos: 2 kg dojrzałych pomidorów (lub ich odpowiednika w postaci gotowej pulpy), 50 ml oliwy, sól, pieprz i gałązka bazylii.

Mozzarellę pokroić w kostkę, usunąć sól z anchois, obrać pomidory ze skóry i pokroić. Arkusz makaronu pokroić na 12 kwadratów o boku 10 cm.

Kwadraciki makaronowe gotować przez kilka minut, odcedzić i przełożyć na wilgotną ściereczkę. Faszzerować makaron mozzarellą, anchois i parmezanem; ostrożnie zwinąć.

Podgrzać oliwę w rondlu, dodać pulpę pomidorową, sól i zagotować, doprawiając zmieloną bazylią. Ułożyć cannelloni w nasmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym, zalać sosem pomidorowym, dodać pieprzu do smaku, posypać tartym parmezanem i zapiekać w piekarniku w temperaturze 180°C przez około dwadzieścia minut.

LASAGNE BOLOGNESE

Składniki dla 5 osób: 1/4 filiżanki oliwy, 1/2 cebuli, 300 g mielonej wołowiny, 40 g wątróbek drobiowych, garść suszonych grzybów, namoczonych i odsączonych, kilka świeżych dojrzałych pomidorów, 60 g parmezanu, 60 g masła.

Przygotowanie sosu: cebulę przyrumienić na połowie masła (30 g) i oliwie. Gdy się przyrumieni, zdjąć ją a w jej miejsce do rondla włożyć mieloną wołowinę i wątróbki drobiowe, dodać rozgniecione pomidory i posiekane grzyby.

Smażyć na wolnym ogniu przez około godzinę. Pociąć ciasto na pasy o szerokości około 10-12 cm i gotować w dużej ilości osolonej wody, następnie odcedzić, gdy jest jeszcze lekko niedogotowany. Warstwy lasagne i sosu układać w wysmarowanym masłem naczyniu do pieczenia, posypać parmezanem, a na wierzchu ułożyć kawałki pozostałego masła, następnie zapiec w średnio gorącym piekarniku przez około 15 minut i podawać.

SPAGHETTI (Str. 5)

Przystawka **Simplex TS** do spaghetti wycina zaokrąglone paski o średnicy 2 mm. Spaghetti to najstynniejszy włoski makaron na świecie, typowe danie pysznej, tradycyjnej kuchni.

SPAGHETTI Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ

Dla 4 osób: 400 g spaghetti, 15 ml oliwy, 1 ząbek czosnku, 300 g pulpy pomidorowej, bazylii, 30 g parmezanu, sól i pieprz. Po przygotowaniu spaghetti za pomocą maszyny Imperia podgrzać oliwę w szerokim rondlu, dodać drobno wyciśnięty czosnek i bazylię i smażyć na małym ogniu przez kilka minut. Dodać pulpę pomidorową i poczekać, aż zgęstnieje.

Ugotować spaghetti, odcedzić, gdy będzie lekko niedogotowane, wrzucić do rondla, posypać tartym parmezanem i mielonym pieprzem. Podawać po kilku minutach, gdy wszystkie składniki dobrze się połączą.

SPAGHETTI Z CZOSNKIEM, OLIWĄ I PAPRYCZKĄ CHILI

Dla 4-6 osób: 500 g spaghetti, 300 ml oliwy, 1/2 czerwonej papryczki chili, 5 ząbków czosnku, natka pietruszki i sól. Czosnek obrać, pokroić i smażyć w rondlu na oliwie. Papryczkę pokroić w drobne plastry, wrzucić do oliwy i smażyć lekko przez 2 minuty na bardzo małym ogniu. Ugotować spaghetti w osolonej wodzie, odcedzić, gdy będzie lekko niedogotowane i wrzucić do rondla. Dodać posiekaną natkę, mieszać przez kilka minut na dużym ogniu.

CAPELLI D'ANGELO (WŁOSY ANIELSKIE) (Str. 5)

Przystawka Simplex T.1 do Capelli d'Angelo tnie makaron w cienkie paski (ok. 1,4 mm). Makaron Capelli d'Angelo jest idealny do zup, sufletów, kremów grzybowych.

SUFLET Z CAPELLI D'ANGELO

Dla 4-6 osób: 300 g capelli d'angelo, 3 jaja, beszamel, 1/2 filiżanki tartego parmezanu. Przygotować capelli d'angelo za pomocą maszynki Imperia. Makaron gotować w osolonej wodzie przez 1 minutę. Zdjąć z ognia i odcedzić. Żółtka jaj i parmezan umieścić w misce. W drugiej misce ubić białka jajek i delikatnie wmieszać żółtka z parmezanem. Połączyć tym capelli d'angelo i dobrze wymieszać, dodając beszamel. Następnie przelać do dobrze wysmarowanej masłem formy do sufletów. Piec w temperaturze 150°C do wyrośnięcia sufletu. Podawać natychmiast, na gorąco.

CAPELLI D'ANGELO Z GRZYBAMI

Dla 4 osób: 600 g capelli d'angelo, 300 g grzybów, oliwa, sól, pieprz, natka pietruszki, sok cytrynowy. Oczyszczyć i umyć grzyby, następnie pokroić w cienkie plastry. Dusić w rondlu z odrobiną oliwy przez kilka minut. Następnie dodać sól, pieprz, łyżkę posiekanej natki, a po zdjęciu z kuchenki kilka kropli soku cytrynowego. Ugotować makaron w dużej ilości osolonej wody. Po ugotowaniu doprawić surową oliwą i pieprzem; nałożyć sos grzybowy na makaron, dodać kilka kropli soku z cytryny i wymieszać. Podawać od razu, na gorąco.

TAGLIATELLE (Str. 5)

Słowo „tagliatelle” pochodzi od czasownika „tagliare” (ciąć). Przystawka **Simplex T.2** do tagliatelle tnie makaron w paski o szerokości 2 mm.

TAGLIATELLE Z SZYNKĄ

Dla 4-6 osób: 600 g tagliatelle, 100 g masła, 100 g szynki, 50 g tartego parmezanu. Po przygotowaniu makaronu tagliatelle, gotować go przez 3 minuty w osolonej wodzie, odcedzić i wyłożyć do naczynia. Roztopić masło w rondlu i natychmiast po rozpuszczeniu dodać szynkę pokrojoną w kostkę. Masło nie może się smażyć, a szynka powinna być tylko ciepła. Doprawić tagliatelle tym sosem i dodać tarty parmezan.

TAGLIATELLE Z BROKUŁAMI

Dla 4 osób: 600 g tagliatelle, 2 lub 3 brokuły, tak by uzyskać łącznie 1 kg, 60 g sera pecorino, 8 łyżek oliwy, sól i pieprz.

Brokuły pokroić na różyczki i ugotować w osolonej wodzie. Po około dziesięciu minutach wyjąć łyżką cedzakową i trzymać w ciepłe. Teraz w wodzie po brokułach ugotować tagliatelle.

Jak tylko się ugotują, odcedzić je i wyłożyć na ugotowane brokuły, dodając odrobinę soli, świeżo zmielony pieprz, i oliwę o letniej temperaturze. Ostrożnie wymieszać i podawać z tartym serem pecorino.

TRENETTE (Str. 5)

Przystawka **Simplex T.3** do trenette tnie makaron w paski o szerokości 4 mm. Makaron trenette przypomina fettucine, ale jest węższy. Dobrze smakuje z sosem pesto, doprawiony serami lub ze zwykłym sosem pomidorowym.

TRENETTE Z SOSEM PESTO

Dla 4-6 osób: 600 g makaronu trenette

Sos pesto: do moździerza włożyć dużą ilość bazylii, dodać garść natki pietruszki, 2 lub 3 ząbki czosnku, 100 g sera pecorino, szczyptę soli. Ucierać w moździerzu dodając stopniowo filiżankę oliwy. Ugotować makaron trenette w dużej ilości osolonej wody, odcedzić, gdy jest jeszcze lekko niedogotowany, doprawić serem i dodać kilka łyżeczek wody po gotowaniu, zalać sosem, wymieszać i podawać na gorąco.

TRENETTE Z 4 SERAMI

Dla 4 osób: 600 g makaronu trenette, 100 g mozzarelli, 100 g sera holenderskiego, 100 g emmentalera, 200 g parmezanu, 180 g masła, sól.

Pokroić mozzarellę, ser holenderski i emmentaler na drobne kawałki.

Rozpuścić masło w kąpieli wodnej w wysokiej temperaturze; powinno być bardzo gorące, ale się nie gotować.

Ugotować trenette, po ugotowaniu doprawić wszystkimi pokrojonymi serami, połową tartego parmezanu i połową roztopionego masła.

Wyłożyć trenette na talerz i połączyć pozostałym serem i masłem.

FETTUCCINE (Str. 5)

Przystawka **Simplex T.4** do fettuccine tnie makaron w paski o szerokości 6,5 mm. Fettuccine to znane na całym świecie apetyczne i uniwersalne danie. Ten rodzaj makaronu może zastąpić tagliatelle i trenette.

FETTUCCINE Z MASŁEM I SZAŁWIĄ

Dla 4-6 osób: 600 g makaronu fettuccine, 100 g masła, 200 g parmezanu, pieprz. Ugotować fettuccine we wrzącej, osolonej wodzie, odcedzić, gdy będzie lekko niedogotowane i wrzucić do gorącego naczynia. Natychmiast posypać tartym parmezanem i kawałkami masła. Dobrze wymieszać i podawać bardzo gorący po posypaniu szczyptą pieprzu i udekorowaniu małymi liśćmi szałwi.

FETTUCCINE Z ANCHOIS I TUŃCZYKIEM

Dla 4-6 osób: 600 g fettuccine, sól, 50 g masła, 100 g tuńczyka w oleju, natka pietruszki, pieprz, tarty parmezan, 3 filety anchois. Masło i oliwę umieścić w rondlu, podgrzać do średniej temperatury i dodać tuńczyka w oleju w najdelikatniejszej jakości, oraz umyte i wyfiletowane anchois, drobno posiekane. Podsmażyć przez minutę lub dwie, zdjąć z kuchenki i dodać łyżkę posiekanej natki, trzymać w ciepłe. Ugotować fettuccine w osolonej wodzie, odcedzić, doprawić sosem, dodać szczyptę pieprzu i parmezanu, a następnie podawać na gorąco.

LASAGNETTE (mała lasagne) (Str. 5)

Przystawka **Simplex T.5** do małej lasagne tnie makaron w paski o szerokości 12 mm. Przy tej wielkości można poczuć pełny smak dobrego domowego makaronu.

ZIELONA LASAGNETTE

Dla 6 osób: 600 g szpinakowego makaronu lasagnette, 250 g sosu mięsno-pomidorowego, 120 g tartego parmezanu, 30 g roztopionego masła. Lasagnette ugotować w szerokim, niskim garnku w osolonej wodzie, odcedzić i pozostawić do ostygnięcia, wyłożyć na wilgotną i ciepłą ściereczkę.

Wysmarować naczynie żaroodporne masłem, układać lasagnette na przemian z kilkoma łyżkami sosu mięsno-pomidorowego, posypać tartym parmezanem i połączyć roztopionym masłem. Przyrumienić w piekarniku. Posypać pozostałym parmezanem i podawać.

REGINETTE (Str. 5)

Nowa przystawka Imperia **Simplex T.12** tnie makaron na paski o szerokości 12 mm z ząbkowanymi brzegami.

REGINETTE ZE SZPINAKIEM I GRZYBAMI

Dla 6 osób: 700 g reginette, 500 g szpinaku, 25 g suszonych grzybów, 150 g masła, 50 g parmezanu, sól, oliwa.

Szpinak umyć, ugotować w niewielkiej ilości wody, odcedzić, odcisnąć wodę, posiekać lekko i podsmażyć w rondlu na niewielkiej ilości masła. Grzyby namoczyć w letniej wodzie i ugotować w rondelku z masłem, solą i niewielką ilością wody, a następnie posiekać na desce do krojenia. Makaron reginette ugotować we wrzącej wodzie, odcedzić, doprawić 100 g masła, dodać szpinak i grzyby i posypać tartym parmezanem. Na koniec dodać dwie łyżki oliwy i podawać.

Sztuka przygotowywania ravioli staje się łatwa dzięki akcesoriom Imperia. Maszynka **Ravioli Maker** pozwala uzyskać paski idealnych ravioli. Ravioli są dobre, jeśli są domowej roboty i można je przygotować z wieloma różnymi nadzieniami: mięsem, twarogiem, szynką i mozzarellą, itp. ... Ravioli są pyszne z sosem lub w bulionie.

PRZYGOTOWANIE RAVIOLI ZA POMOCĄ MASZYNKI RAVIOLI MAKER FIRMY IMPERIA (Str. 8)

1- Przygotować wybrany farsz.

2- Przymocować przystawkę **Ravioli Maker** do maszynki do makaronu Imperia, wkładając ją na wsporniki. **Przed dalszą pracą należy się upewnić, czy maszynka jest dobrze przymocowana do blatu.**

3- Przygotować arkusz makaronu o żądanej grubości (gładki i jedwabisty).

4- Przyciąć arkusz za pomocą wycinacza kótek, jak na ilustracji, i lekko posypać mąką.

5- Podzielić arkusz na dwie części wzdłuż, by uzyskać dwa arkusze tej samej wielkości.

6- Ułożyć oba arkusze na drewnianych wałkach zamontowanej tacy i obrócić korbkę, pilnując, by wałki maszynki zaczęły je wciągać.

7- Łyżką nałożyć farsz między obie warstwy makaronu, pilnując by nałożyć minimalną ilość bez ugniatania. **Farszu nie wolno wciskać!**

8- Makaron powinien być dość suchy, ale nie zbyt suchy. **Farsz powinien być dość miękki i jednorodny.**

9- Teraz można zacząć robić ravioli, kręcąc powoli korbką. **Z maszynki wychodzą będą rzędy kwadracików ciasta z farszem.** W przypadku nadmiaru makaronu należy dodać więcej farszu. Jeśli ravioli pękają, należy zmniejszyć ilość farszu.

10 – Przed rozdzieleniem ravioli należy pozwolić im przeschnąć.

11 – Aby ugotować ravioli, należy je gotować w dużej ilości osolonej wody przez ok. **4-5 minut.**



FARSZ Oto kilka przepisów na pyszny farsz...

FARSZ SEROWO-SZPINAKOWY

250 g szpinaku, 150 g sera ricotta, 2 filiżanki tartego parmezanu, sól, mielony pieprz, 75 g masła, 2 żółtka.

FARSZ Z MOZZARELLĄ I SZYNKĄ

75 g sera ricotta, 150 g drobno pokrojonej mozzarelli, 75 g szynki pokrojonej w paski, 50 g tartego parmezanu, sól, mielony pieprz, łyżka posiekanej natki pietruszki. Włożyć wszystkie składniki do naczynia i wymieszać.

PRZYGOTOWANIE GNOCCHI ZA POMOCĄ MASZYNKI MILLE GNOCCHI FIRMY IMPERIA (Str. 9)

Dzięki tej przystawce do maszyny **Imperia** można zrobić makaron cavatelli, sardyńskie gnocchetti i rigatelli, które można przyrządzać na tysiące przepysznych sposobów. Przygotowanie makaronu, porcja dla 4 osób: 0,5 kg mąki, 3 jaja, 1 mała filiżanka wody. Ciasto przepuścić kilka razy przez wałki maszyny **Imperia** przy największym odstępie między wałkami; uzyskane ciasto powinno być miękkie i jak najgrubsze. Ciasto pokroić na kawałki, uformować wałkując dłońmi i wykonać małe wałeczki o długości 25 cm i średnicy 1,25 cm. Wałek przepuścić przez przystawkę **MilleGnocchi**; im świeższy makaron, tym lepsze cavatelli, rigatelli i sardyńskie gnocchetti. Jeśli efekty są niezadowolające (prawdopodobnie z powodu zbyt małej grubości arkusza), należy zwinąć paski wzdłuż (jak paluszki chlebowe) - to ułatwi ich przeróbkę.



Cavatelli



Gnocchetti Sardi



Rigatelli

WIEJSKIE CAVATELLI

Dla 4 osób: 500 g cavatelli, 2 cebule, 1 por, 1/4 selera, 1 marchewka, 1 biała rzepa, suszony tymianek, 40 g masła, puszka pomidorów bez skórki, pieprz i sól. Masło roztopić w rondlu, dodać obrane warzywa pokrojone w paseczki, tymianek, i gotować na wolnym ogniu przez 25 minut. Ugotować cavatelli (10 minut) w osolonej wodzie i odcedzić, gdy są lekko niedogotowane, następnie przełożyć do drugiego rondla z roztopioną niewielką ilością masła. Następnie przełożyć na naczynie do podawania, przykryć ugotowanymi warzywami i podawać.

SARDYŃSKIE GNOCCHETTI

Dla 4 osób: 500 g gnocchetti, 1 cebula, natka pietruszki, 150 g sera ricotta, puszka pomidorów bez skórki, 3 łyżki oliwy, sól, pieprz.

Cebulę podsmażyć na brązowo z posiekaną natką, dodać pomidory i odczekać 10 minut, aż uzyskany sos zgęstnieje. Dodać ricottę i zamieszać. Przełożyć do naczynia do podawania. Gnocchetti gotować przez ok. 8 minut, odcedzić i przełożyć do naczynia. Wymieszać i doprawić pieprzem.

RIGATELLI Z SERAMI

Dla 4 osób: 500 g makaronu rigatelli, 100 g emmentalera lub sera fontina, 100 g mozzarelli, 50 g parmezanu, masło, sól. Gotować rigatelli w osolonej wodzie przez 12 minut, odcedzić, wyłożyć do naczynia i przykryć pokrojonymi w kostkę serami fontina i mozzarella, dodać masło i połowę parmezanu. Następnie włożyć do nasmarowanego masłem naczynia żaroodpornego, przykryć pozostałym parmezanem i kawałkami masła, i przyrumienić w piekarniku, aż ser się roztopi.

SOS POMIDOROWY

1 kg pomidorów bez skórki, 1 mała cebula, 1 marchewka, natka pietruszki, seler, bazylia, 1/4 filiżanki oliwy, sól, pieprz. Pomidory obrane ze skórki włożyć do rondla z oliwą, warzywami i ziołami. Dusić pod przykryciem na średnim ogniu przez około pół godziny; następnie zdjęć pokrywkę, odczekać, aż dobrze zgęstnieje i dodać odrobinę soli. Jeśli po godzinie gotowania sos będzie nadal zbyt rzadki, należy zostawić go nieco dłużej na ogniu. Gdy sos będzie gotowy, sprawdzić, czy jest dość słony i dodać szczyptę pieprzu.



Dystrybutor w Polsce:



**Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
Polska**

**Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl**

(ver. : 04/2014)