

# ITALSKÁ• BĀ•LĀ• OMĀ•ĀČEKA

ĀČEtrtek, 24 Ānor 2011

Tohle co vám dnes nabízím, je druhá a základní Italská omā•ka. TĀ›stoviny promíchané s máslem a sýrem mají dlouhou historii v Itálii i v zahraniĀ•i. Historie Ā™íká, Ā¼e jídlo vynalezl Alfredo di Lelio v jeho restauraci Alfredo Alla Scrofa v roce 1914 jako variace fettuccine al burro, tedy fettuccini s máslem. KdyĀ¼ bylo máslo pĀ™idáno pĀ™ed vloĀ¼ením fettuccini do servírovací mísy, bylo to Doppio burro (dvojité máslo).

Di Lelio zdvojnásobil množství másla v míse pĀ™ed vloĀ¼ením fettuccine (tedy tripio burro - trojité máslo), a zaĀal to dĀ pro svou tĀ›hotnou manželku, která mĀ›la potĀ¼e udržet potravu. Alfredo pĀ™idal nové jídlo do menu restaurace, kdyĀ¼ manželka zaĀala jíst znovu.

NejdĀ™íve ale, jak správnĀ› uvaĀ™it tĀ›stoviny: SprávnĀ›, to znamená pĀ™ímo podle uĀ•ebnice. NĀ›kdo je prostĀ› vaĀ™ vodou a pak je slije pĀ™es cedník, nĀ›kdo je z vody vyloví cedníkem, nĀ›kdo má na to hrnc, jako ten na obrázku. Dvojitý, kdyĀ jsou tĀ›stoviny uvaĀ™ené, vnitĀ™ní hrnc se povytáhne, voda vyteĀ•e. MoĀ¼ná nĀ›kdo vaĀ™í tĀ›stoviny tak Ā•asto, Ā¼e se Já bych teĀ• rád sáhl na úplnĀ› druhý konec postupĀ›, jak tĀ›stoviny uvaĀ™it. PĀ™edstavte si restauraci, ne moc velikou, na veĀ•eĀ™i pĀ™ijde sotva pár set lidí. Kolik by tam museli mít hrncĀ› s vaĀ™ící vodou, pĀ™ipravených, aĀ¼ pĀ™ijde objednávat prostĀ› nemoĀ¼né, to nejde. Ā•e&scaron;í se to tak, Ā¼e tĀ›stoviny pĀ™edem uvaĀ™í, ale nedovaĀ™í. Vodu slíjí a propláchnou vodou, aby 1) ihned zastavili vaĀ™ení, 2), aby spláchnli &scaron;krob, který by v&scaron;e slepil do jediné hmoty. Já vím, Ā¼ to odporuje tomu, co jsem napsal vý&scaron;e, ale je to ten jediný zpĀ™sob, jak to vyĀ™e&scaron;it. V kuchyni mají jeden veliký hrnc s vroucí vodou, a jak objednávky pĀ™icházejí, prostĀ› naberou studené a nedovaĀ™ené tĀ›stoviny do kolandru, to je takový ten kuĀ¼elovitý cedník, &scaron;oupnou do vaĀ™ící vody a nechají ohĀ™át a dovaĀ™it. Co tím chci Ā™íct je, Ā¼e prase mohou zatracenĀ› li&scaron;it, ale jak Ā™íkám vĀ¼dy a znovu - je to va&scaron;e kuchynĀ›, va&scaron;e nudle a vy to budete jíst. Jak si to uvaĀ™íte, je na vás a jak vám to bude chutnat, je taky va&scaron;e vĀ›c, mé city neurazíte. A teĀ• k té omā•ce: Dlouhodobý zákazník líĀ•il, Ā¼e di Leliovu restauraci proslavilo, kdyĀ¼ Mary Pickford a Douglas Fairbanks se zaslíbili a zamilovali do tohoto jídla na jejich líbáncích v roce 1927. Jako výraz vdĀ›ku mu dali zlatou vidliĀ•ku a IĀ¼íci spolu s fotografií z jejich pobytu v jeho restauraci. On hrdĀ› vystavil fotografii na zdi. Pickford a Fairbanks pak servírovali toto jídlo pro své pĀ™átele a spolupracovníky, kdyĀ¼ se vrátili do Hollywoodu. Znalost o této novince se rychle roz&scaron;íĀ™ila.

Alfredo di Lelio nakonec ode&scaron;el v roce 1938 do dĀ›chodu a prodal restauraci, fotografie a vĀ›bec v&scaron;echno, dĀ›deĀ•kovi Mario Mozzetti. On drĀ¼í jméno restaurace, menu, tradiĀ•ní receptury. Restaurace stále funguje, provozována na Mario Mozzetti. KdyĀ¼ se pak Ā™ím pĀ™ipravoval na velké náboĀ¼enské slavnosti v roce 1959, nĀ›kteĀ™í podnikatelé oslovili Alfredo di Lelio a nabídli mu postavit novou restauraci. UĀ¼ byl v dĀ›chodu, ale souhlasil, Ā¼e pĀ™ijde bude vítat zákazníky. KdyĀ¼ pĀ™i&scaron;el náboĀ¼enský svátek, staĀ™í zákazníci a pamĀ›tníci pĀ™i&scaron;li, vyfotografují fotografie jsou vystaveny na zdech "nové" restaurace, která se nachází na námĀ›stí Piazza Augusto Imperatore 30, pár bloká› na sever od pĀ›vodního umístĀ›ní.

Tato expanze pokračo•ovala v roce 1977, kdy Alfredo II a Guido Bellanca otevĀ™el novou "Alfredo's" v RockefellerovĀ› Centru v New Yorku. StĀ›ny restaurace jsou vyzdobeny kresbami Al Hirschfeld - vĀ•etnĀ› záchodĀ›. Dal&scaron;í Alfredo je otevĀ™ena v Epcot u Walt Disneye Worlf v Lake Buena Vista. Od záĀ™í 2007, poboĀ•ka Epcot je uzavĀ™ena. Fettuccine Alfredo je dnes v&scaron;udypĀ™itonné v italských restauracích ve Spojených státech. V Itálii a v EvropĀ›, je jméno "Fettuccine Alfredo" v podstatĀ› neznámé, ale &scaron;iroce známé jako "Pasta in bianco (tĀ›stoviny v bílém)" na jihu Itálie, kde je více obvyklé servírovat tĀ›stoviny s olejem, a "pasta al burro (s máslem)" na severu, kde je typiĀ•tĀ›j&scaron;í. Másla je obvykle ménĀ› neĀ¼ v americké verzi a smetana se pouĀ¼ívá zĀ™ídka. Chcete-li Alfredo v tradiĀ•ním italském zpĀ™sobu, uvaĀ™te nudle jako obvykle, zatímco nastrouháte spoustu Ā•erstvého parmezánu. ZceĀ•te nudle, a vmíchejte máslo v teplé pánvi. Potom pĀ™idejte smetanu, strouhaný parmezán a dal&scaron;í máslo. Promíchejte znovu pĀ™ed podáváním, pĀ™idejte sĀ›l a pepĀ™ podle chuti. MĀ›Ā¼ete také pĀ™idat pĀ™ísady jako petrĀ¼el nebo mu&scaron;kátový oĀ™í&scaron; sloĀ¼itĀ›j&scaron;í chuĀ› zkaramelizujte cibuli a Ā•esnek v pánvi pĀ™ed pĀ™idáním mlĀ•né sloĀ¼ky. Pokud chcete pĀ™idat jako je zelenina a maso Ā•i uzenina, dejte je navrch tĀ›stovin pĀ™ed zalitím omā•kou. MĀ›Ā¼ete také zahustit tuto omā•ku jí&scaron;kou. Alfredo sauce

Recept restaurace Olivová zahrada (olive garden)

½ litru smetany

osminka másla

2 IĀ¼ice LuĀ•iny

1/2 - 3/4 hrnku strouhaného parmezánu

1 IĀ¼iĀ•ka su&scaron;eného Ā•esneku

V rendlíku smíchejte máslo, smetanu a LuĀ•inu, rozpustĀ›te za stálého míchání. PĀ™idejte parmezán a Ā•esnekový prá&scaron;ek. VaĀ™te na mírném plameni 15 aĀ¼ 20 minut. DochuĀ›te solí a pepĀ™em. Dal&scaron;í omā•ka, blízká Alfredo, je ze sýra, vlastnĀ› jakéhokoli z rodiny modrých plesnivých. Netroufám si je jmenovat, podle Wikipedie je jich 85 a to ve výĀ•tu chybí Niva! Recept je na Gorgonzola, ale sáhnĀ›te smĀ›le po kterémkoli. Je výborná opĀ›t na tĀ›stoviny, napĀ™ík Prosciutto &scaron;unkou (tu&scaron;ím se jí doma Ā™íká pr&scaron;ut), nebo kuĀ™etem na drobno posekaným. Gorgonzola omā•ka

250 ml smetany

80g Gorgonzoly

100 ml mlĀ•a smíchané s 2 IĀ¼iĀ•kami Maizeny

SĀ›l a pepĀ™ podle chuti

Zkombinujte všechny přísady a omáčku nechte vařit, dokud se sýr jemně roztaje a omáčka zhoustne. xxx na závěr, píšu tady o Gorgonzola omáčce. Gorgonzola patří do rodiny sýrů plesniváků, je jich podle Wikipedie 85 druhů a to tam prosím není česká Niva. Takže, klidně na to vezměte kterýkoli a pojmenujte si majdu podle něj. A jako vždycky vám přeji dobrou chuť,

Michal

Další spoustu receptů najdete v Grilovací kuchařce