

*A co,
jeśli nauczę się
gotować?*



**“Z ziemi włoskiej
do Polski....**

The background of the image is the Italian flag, which is waving in the wind against a clear blue sky. The flag's green, white, and red vertical stripes are prominent.

PASTA AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO

è un primo piatto **semplice e veloce** da preparare. Per la preparazione di questo piatto bastano infatti pochissimi ingredienti.

Składniki:

INGREDIENTI:

- 80-100 g di spaghetti
- 3 cucchiari di Olio Extravergine d'Oliva
- 1 peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- prezzemolo tritato

- 80-100 g spaghetti
- 3 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 1 papryczka chilli
- 1 ząbek czosnku
- sól
- posiekana natka pietruszki

1. Na patelnię wlej oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia i delikatnie podgrzej
2. Do oliwy wrzuć zmiążdżony czosnek oraz papryczkę chili. Chwilę mieszaj, żeby poddusić a nie przypalić.



3. Gdy czosnek stanie się złotobrazowy, zdejmij patelnię z ognia i dodaj garść posiekanej natki pietruszki. Jeśli nie masz świeżej pietruszki, możesz użyć mrożonej bez konieczności rozmrażania jej przed użyciem.





4. Ugotuj spaghetti w dużej ilości osolonej wody, odcedź. Postaraj się, aby było ugotowane ***al dente***. Zapytaj Mamę albo Tatę, jak to zrobić.

5. Makaron wyłóż na patelnię z oliwą i natką pietruszki, z której wcześniej usunąłeś czosnek i papryczkę chili.

6. Przenieś przyprawione spaghetti na ciepły talerz

7. Posyp obficie serem włoskim o nazwie parmezan.

8. Jeśli nie masz parmezanu, zetrzyj na gorący makaron ulubiony "zółty" ser i natychmiast zacznij jeść.

Buon appetito



Biało – czerwony
DESER Z MASCARPONE
I MALINAMI



Jak zrobić **patriotyczny deser w 15 minut**, który w niczym nie ustępuje letnim ciastom, sernikom na zimno oraz innym wymyślnym słodkościom? W dodatku jest tak ładny, że gdy wchodzisz z nim na tacy do pokoju to wszyscy mówią „wow”, a kiedy spróbują, to mruczą z zadowoleniem.





Czego potrzebujesz?

- 4 standardowe szklanki 250 ml
- opakowanie serka mascarpone 250 g
- opakowanie śmietanki 30% - 200 ml
- 2 łyżki cukru pudru
- szczypta soli
- małe opakowanie kruchych, maślanych ciastek typu Digestive
- świeże maliny
- listki mięty do dekoracji



Śmietankę ubij na sztywno
ze szczyptą soli i 2 łyżkami
cukru pudru.

Jeśli wyjdzie Ci tylko na
pół - sztywno to też będzie

Do ubitej śmietanki
dodawaj stopniowo serek
mascarpone i mieszaj masę
delikatnie łyżką, aż serek i
śmietanka się połączą.

Kruche ciastka włóż do foliowej reklamówki,
zawiąż ją i pognieć ciastka wałkiem do ciasta.
Wszystko po to, żeby uzyskać taki ciastkowy pył.





Maliny zmiksuj na mus, zostaw kilka do dekoracji.

Weź 4 standardowe szklanki i układaj warstwami: ciasteczka,
masę śmietankowo - serkową i mus malinowy.

Na koniec udekoruj deser świeżymi malinami i listkami mięty.

Smacznego!

