



# coolinári

## FOOD BLOG & CAKES

## Domáce cestoviny - základný recept

Základný recept na domáce cestoviny:

300 g hladkej múky typu 00, 3 farmárske vajcia alebo vajcia z voľného výbehu

Aglío olio e peperoncino (2 menšie porcie):

3 strúčiky cesnaku, 2 chilli paprička alebo lyžička sušených vločiek chilli, 1 lyžica nadrobno nasekanej petržlenovej vňate, olivový olej EV

Cacio e pepe (2 menšie porcie):

2 lyžice nastrúhaného syra Pecorino Romano, 1 lyžička čerstvo namletého čierneho korenia

Pomodoro (2 menšie porcie):

1 malá červená cibuľa, 400 g nakrájaných lúpaných paradajok alebo čerstvých, 2 lyžičky cukru (môže sa vynechať), soľ a čerstvo mleté čierne korenie, 0,5 dcl bieleho suchého vína (zvolili sme Tramín červený), olivový olej EV

Cestoviny – ručne aj pomocou robota

Ručne: múku vysypte na dosku, spravte v nej diery a pridajte tri veľké vajčka. Rukami spracujte na pružné cesto. Nebude to trvať dlhšie ako 10 minút. Cesto by malo naozaj pružiť, tj. ak doň pichnete palec cesto sa vráti do pôvodnej podoby.

Pomocou mixéra: cesto vsypte do kuchynského robota s nastavcom nožou. Pridajte vajcia a rozmixujte. Vznikne vám hmota trochu pripomínajúca drobenku. Vysypte na dosku a spracujte pružného cesta. Tento spôsob je, samozrejme, jednoduchší a hlavne rýchlejší.

V oboch prípadoch spracované cesto zabaľte do potravinovej fólie a odložte na 30 minút do chladničky. Po polhodine už cesto môžete ďalej spracovávať – pomocou valčeka ako naše mamy a staré mamy alebo pomocou strojčeka na cestoviny. Najprv ho rozdeľte na tri rovnaké časti – pripravujeme totiž tri rozdielne druhy cestovín. Cesto na orecchiette budete spracovávať ručne. Pri tagliatelle a linguine by cesto by malo byť tenké, my ho spracovávame až na stupeň tri pri strojčeku.

Tagliatelle Aglio olio e peperoncino

Pripravte si cestoviny – nemali by byť širšie ako 10 mm. Varte v osolenej vode – v prípade čerstvých cestovín by to nemalo trvať dlhšie ako 50 sekúnd aby boli na skus. Pomôžte si ochutnávaním.

„Omáčku“ vytvoríte jednoducho: Na olivovom oleji orestujte dozlatova na tenké plátky nakrájaný cesnak, pridajte chilli a petržlenovú vňat'. Restovanie zastavíte pomocou

dvoch lyžíc vody z cestovín. Pridajte tagliatelle, poriadne prehod'te a premiešajte a servírujte. Podávajte s dobrým suchým bielym vínom – my sme si v tomto prípade vybrali Rizling vlašský od Slovenských viníc.

#### Linguine Cacio e pepe

Pripravte si cestoviny: Pomocou strojčeka alebo ručne ich spracujte na šírku 4 mm. V osolenej vode uvarite linguine – tak ako pri tagliatelle nebude to trvať dlho a znovu si pomôžte ochutnávaním. V nerezovej miske zmiešajte syr a čierne korenie, pridajte dve lyžice vody z cestovín a dobre zamiešajte. Voda pomôže syru roztopiť sa a omáčka získa na krémovosti. Pridajte linguine, premiešajte a servírujte. Na tanieri ešte cestoviny posypte trochou syra a čiernym korením. Aj k týmto cestovinám sme zvolili Rizling od Slovenských viníc..

#### Orecchiette Pomodoro

Pripravte si cestoviny: Z cesta vytvarujte dlhé valčeky a z nich malé guľičky. Každú guľičku zatlačte palcom a potiahnite (video nižšie). Orecchiette môžete tvarovať aj pomocou odkrojenia nožom a potiahnutím k sebe, [tento spôsob si však už vyžaduje istú dávku praxe](#).

Cestoviny varte v osolenej vode asi 3 minúty a znovu si pomáhajte priebežným ochutnávaním. Pripravte si omáčku. Na olivovom oleji orestujte do sklovita nadrobno nakrájanú červenú cibuľu, pridajte paradajky, cukor, osol'te a dochu'te čerstvo mletým čiernym korením. Pridajte víno a pri pomalom varení omáčku zredukujte. Do omáčky pridajte hotové orecchiette a premiešajte. Servírujte posypané parmezánom alebo pecorínom. Pridať môžete aj pár lístkov bazalky. K týmto cestovinám sme si otvorili Tramín červený od Slovenských viníc.