
Kuchnia włoska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2667 razy.

Włochów łączy na pewno jedno uwielbiają jeść , najchętniej w domu, np. SPAGHETTI BOLOGNESE. Włosi czasami zapominają o śniadaniu - nigdy o wypiciu ESPRESSO. Obiady /szczególnie niedzielne/ jadają bardzo wystawne. Przygotowania do niego rozpoczynają się już we wczesnych godzinach przedpołudniowych. Pierwszą niespodzianką są zazwyczaj orzeszki, chipsy, czasami krewetkowe, mały aperitif, czyli ostatnio ubóstwiane przez Włochów CAMPARI SODA. Później podawane jest ANTIPASTO. W zależności od regionu mogą to być wędliny, melon z szynką parmeńską, sałatka mieszana, do której oliwa i ocet podawane są osobno w szklanych karafkach, oliwki, a czasem suflety. Włosi uwielbiają kluski, które wspaniale wyglądają i równie wspaniałe noszą nazwy. Pyszne jest RISOTTO ALLA MILANESE, przesycone aromatem szafranu. Po półmiskach z ryżem i makaronem podawane są dania główne. Na dania główne składają się potrawy z ryb, owoców morza, dziczyzny, cielęciny. Goethe nazwał Włochy "smacznym państwem". Po danich głównych czas na sery, wina i owoce. Na stół wędrują wyśmienite ciasteczka albo PANDOLCE - słodki chleb z suszonymi owocami i orzeszkami sosnowymi. Na koniec na stół podawane są lody CASSATA, a później besiednicy degustują GRAPPE i różne słodkie likiery. SMACZNEGO!