



Makarna Reçeteleri - 2



www.kozamutfak.com.tr



CEVİZ VE PEYNİR DOLGULU MARGHERITE

Malzemeler:

9 adet

2 y. kaşığı
1 y. kaşığı
1 adet

1 ç. kaşığı
1 y. kaşığı
1 y. kaşığı

Taze nane, tuz, karabiber

Surgital Ceviz ve Peynir Dolgulu Margherite

Pronto Fresco Beş Peynir Sosu
Krema
Domates
(kabuğu ve çekirdekleri alınmış)

Toz şeker
Tereyağı
Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Makarnaları bol kaynar suya atın ve 6 dk. pişirin. Peynir sosu ve kremayı bir tavaya alıp ısıtın, karabiberle lezzetlendirin. Domatesi küp doğrayın. Bir tavada zeytinyağı ve tereyağı karışımını ısıtıp domatesleri şeker ile hızlıca soteleyin. Peynir sosunu tabağa alın, makarnaları üzerine yerleştirin, en üste domatesleri serpiştirip nane yaprağı ile süsleyin.



5 PEYNİRLİ KALP

Malzemeler:

7 adet

150 gr

4 y. kaşığı

1 t. kaşığı

Tuz, karabiber, parmesan peyniri dilimleri

Surgital 5 Peynirli Kalp Silver River Kuşkonmaz

Zeytinyağı
Limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı:

Kuşkonmazların üst kısımlarını kesip ayırın. Bu üst kısımları kısa bir süre kaynar suda haşlayıp, soğuk suya alarak pişmesini durdurun. Daha sonra alt kısımları kaynar suya atıp 2-3 dk. haşlayın ve süzdürün. Haşlama suyunu atmayın. Kuşkonmaz saplarını karıştırıcıya alıp, haşlama suyundan 2-3 kaşık ilave edin. Zeytinyağı, limon kabuğu, tuz ve karabiberi de ilave edip püre haline getirin. Bu arada makarnaları bol kaynar suda 7 dk. haşlayın ve süzdürün. Kuşkonmaz püresini tabağa alın ve makarnaları üzerine yerleştirin. Kuşkonmazların uç kısımlarını zeytinyağında soteleyin, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Kuşkonmaz uçlarını ve parmesan dilimlerini makarnanın üzerine yerleştirip servis edin.



4 PEYNİRLİ LUNETTE

Malzemeler:

15 adet

2 t. kaşığı

1 y. kaşığı

Tuz, parmesan peyniri

Surgital 4 Peynirli Lunette Acetum Blaze

(çekirtilmiş balsamik sirkesi)

Tereyağı

Hazırlanışı:

Makarnayı bol kaynar suda 6 dk. haşlayın. Bir tabağa blaze' yi çizgiler halinde yerleştirin. Makarnayı süzdürüp tereyağı ile harmanlayın ve tabağa yerleştirin. Üzerine parmesan peyniri rendeleyin.



RİKOTTA PEYNİRLİ VE İSPANAKLI PANZEROTTI

Malzemeler:

5 adet

4 y. kaşığı

1 y. kaşığı

Tuz, parmesan peyniri

Surgital Rikotta Peynirli ve İspanaklı Panzerotti

Basit domates sosu

Rikotta peyniri

Hazırlanışı:

Makarnaları bol kaynar suda 7 dk. haşlayın. Domates sosunu ve rikotta peynirini karıştırıp ısıtın. Sosu bir tabağa alın. Makarnaları üzerine yerleştirip, üzerine parmesan peyniri rendeleyin.



RİKOTTA PEYNİRLİ VE İSPANAKLI TORTELLONE

Malzemeler:

8 adet

2 y. kaşığı

1 y. kaşığı

1 t. kaşığı

Parmesan peyniri, fesleğen

Surgital Rikotta Peynirli ve İspanaklı Tortellone

Krema

Rikotta peyniri

Sacia Pesto

Hazırlanışı:

Makarnayı bol kaynar suda haşlayın. Bir kaptaki krema ve rikottayı ısıtın. Ocaktan alıp pestoyu ilave edin ve karıştırın. Bu karışımı bir tabağa alın. Üzerine makarnaları yerleştirin. Parmesan peyniri rendesi ve fesleğen yaprakları ile servis edin.



PORÇİNİ MANTARLI TORTELLONE

Malzemeler:

8 adet

3 y. kaşığı

1 y. kaşığı

2 -3 y. kaşığı

Tuz, karabiber, maydanoz, parmesan peyniri

Surgital Porçini Mantarlı Tortellone
Pronto Fresco Dilimli Porçini Mantarı

Krema
Tavuk suyu

Hazırlanışı:

Makarnaları bol kaynar suda 7 dk. haşlayın. Porçini mantarı ve kremayı karıştırıcıda püre haline getirin. Bir tavaya alıp tavuk suyunu ilave edin. Tuz ve biberle lezzetlendirin. Sosu bir tabağa alın. Makarnayı sosun üzerine yerleştirin. İnce kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş parmesan peyniri serpiştirin.



TAGLIOLINE

Malzemeler:

5 adet

1/2 adet

1 diş

6 adet

1 t. kaşığı

200 gr

1 y. kaşığı

3 y. kaşığı

Tuz, şeker, parmesan peyniri

Surgital Taglioline

Kuru soğan (ince kıyılmış)

Sarımsak (püre)

Delicieux Ançüez Filetosu (Zeytinyağında)

Kapari

Doğranmış domates

Dilimlenmiş yeşil zeytin

Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Soğanları zeytinyağında soteleyin. Yumuşadığında sarımsağı, dilimlediğiniz ançüez filetoalarını ve kapariyi ekleyin. 1 dk. kadar kavurun, domatesi, şekeri ve zeytini ekleyin. Makarnanın pişme suyundan birkaç kaşık ekleyip 10 dk. pişirin. Makarnayı süzdürüp sosla bir tavada harmanlayın. Rendelenmiş parmesan peyniri ile servis edin.



PORÇİNİ MANTARLI PANZEROTTI

Malzemeler:

5 adet

2 adet

1 y. kaşığı

1 y. kaşığı

1 y. kaşığı

1 dal

1/4 su bardağı

1/4 su bardağı

2 y. kaşığı

1 y. kaşığı

Tuz, karabiber, tereyağı, parmesan peyniri

Surgital Porçini Mantarlı Panzerotti
Rougie Ördek Bonfile (Tenderloin)

Havuç (burnuaz)

Soğan (burnuaz)

Kereviz (burnuaz)

Taze kekik

Beyaz şarap

Tavuk suyu

Zeytinyağı

Balkabağı (küp doğranmış)

Hazırlanışı:

Ördek bonfileyi küçük küpler halinde doğrayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp, balkabağı hariç sebzeleri soteleyin. Kekik ve ördeği ilave edip renk alana kadar soteleyin ve şarabı ilave edin. Şarabın çoğunu çekirin. Tavuk suyunu ilave edip tavuk suyu çekip de etin etrafında bir sos oluşana kadar pişirin. Bu arada makarnaları bol kaynar suda 7 dk. pişirin. Bir tavada az tereyağı ısıtıp, daha önceden haşladığınız bal kabaklarını bir tutam şekerle karemelize edin. Makarnalar hazır olunca erimiş tereyağı ve tuzla lezzetlendirip bir tabağa alın. Üzerine ve etrafına ördek etlerini ve bal kabağını serpiştirin. Rendelenmiş parmesan peyniri ve bir dal taze kekik ekleyerek bitirin.



TAGLIATELLE

Malzemeler:

4 adet

20 gr

1 dilim

1 diş

1 ç. kaşığı

Tuz, karabiber, maydanoz

Surgital Tagliatelle

Urbani Siyah Trüf Mantarı- Dilimli (Carpaccio)

Rougie Ördek Foie-Gras (Dilimli)

Sarımsak

Urbani Beyaz Trüf Yağı

Hazırlanışı:

Makarnayı bol kaynar suda 4-5 dk. haşlayın. Bu arada foie gras' ı küpler halinde doğrayın ve kızgın tavada 1 dk. soteleyin. Bir kenara alın. Bir tavada 2 y. kaşığı zeytinyağını ısıtın ve sarımsağı içine atın. 1 dk. kadar soteledikten sonra sarımsağı alın ve ince kıydığınız trüf mantarlarını ilave edip 1 dk. soteleyin. Makarnayı süzdürüp tavaya ekleyin, tuzunu ve biberini ayarlayıp, son olarak maydanoz ve trüf yağını ilave edip ateşten alın. Tabaklara servis edip, ördek foie grasları da üzerine yerleştirin.

**CEVİZ ve PEYNİR DOLGULU
MARGHERITE**

5 peynir sosu ve
karamelize domates ile

**RİKOTTA PEYNİRLİ ve
ISPANAKLI PANZEROTTI**

Rikottalı domates sosu ile

4 PEYNİRLİ LUNETTE

Çektirilmiş balsamik sirkesi ve
tereyağı ile

5 PEYNİRLİ KALP

Kuşkonmaz sos ve kuşkonmaz
parçaları ile

TAGLIATELLE

Siyah trüf mantarı ve foie gras ile

PORÇİNİ MANTARLI TORTELLONE

Porçini krema sosu ile

TAGLIOLINE

Ançüz ve kapari
zeytin ve domatesli sos ile

PORÇİNİ MANTARLI PANZEROTTI

Ördek ragu ve
karamelize bal kabağı ile

RİKOTTA PEYNİRLİ TORTELLONE

Rikotta kremalı fesleğen sos ile