

JAMIE OLIVER

La masă cu Jamie

carte de bucate



TOP 10

Deoarece aceasta este o carte „amicală” despre mesele de fiecare zi, m-am gândit să vă ofer de la început o colecție de mâncăruri preferate, la modul cel mai serios! Dar nu vreau să vă vorbesc doar despre propriile mele idei (de^oi, dacă vă interesează, preferințele mele le găsiți mai jos!). Mereu auzim despre primele zece preferințe (Top Ten) în materie de muzică, filme sau cărți ^oi, cum ^otiu că fiecare dintre noi are propriul lui clasament în ceea ce privește mâncarea, i-am rugat pe cei care îmi vizitează site-ul de pe Internet să-mi povestească despre mâncărurile lor preferate. În vreo ^oase luni, am primit mii de mesaje din toate colțurile lumii ^oi, cu toate că diferă de la o țară la alta, a fost interesant să constat că toți avem preferințe comune. Prin urmare, acest capitol se bazează pe zece feluri de mâncare pe care ador să le gătesc ^oi să le savurez cu familia, dar care sunt totodată ^oi preferatele dumneavoastră.

MÂNCĂRURILE MELE PREFERATE...

Minunatul pui fript al mamei; spaghete arrabiatta; supă laksa picantă cu tălpei; un sandvi^o fantastic cu bacon; celebra friptură cu cartofi prăjiți; somon înăbușit cu sparanghel, cartofi noi ^oi maioneză făcută în casă; rață prăjită Beijing ^oi clătite; plăcintă ciobănească; plăcintă cu pește; plăcintă cu fructe (mere sau cireșe); prăjitură cu revent...

...cred că sunt mai mult de zece! ^ai încă n-am vorbit despre pulpa de miel la cuptor, spaghete bolognese sau perișoare, pe care le ador! E foarte greu să mă limitez la zece!



CEI MAI BUNI CÂRNAȘI CU PIURE ȘI SOS DE CEAPĂ

Îmi place la nebunie rețeta asta de cârnași cu piure — trebuie s-o încercați! Am făcut-o anul trecut în seara de Bonfire (sărbătoare națională în Anglia — *n.trad.*), inspirat de cârnașii Cumberland ai colegului meu Peter Gott, pentru care a luat și un premiu. Dacă nu găsiți cârnași tradiționali, din aceia răsuciți, luați un șirag de opt cârnași obișnuiți și rulați-i pentru a le da o formă similară. Veți avea nevoie de niște frigărui de lemn sau de niște tulpini lungi și ascuțite de rozmarin.

4 PORȚII

2 cârnași Cumberland lungi și răsuciți

2 căpeți de usturoi, curățați și tăiați felii subțiri

o legătură de salvie proaspătă

ulei de măsline

o legătură de rozmarin proaspăt

sare de mare și piper negru proaspăt măcinat

2 kg cartofi curățați de coajă

300 ml lapte

100 g unt

4 linguri hrean proaspăt ras sau la borcan

4 cepe roșii mijlocii, curățate și tăiate felii subțiri

5 linguri oțet balsamic sau oțet de vin roșu

2 cubulețe de concentrat de vită sau pui

Încălziți cuptorul la 200°C. Dacă folosiți cârnași Cumberland tradiționali, așezați-i în cercuri și puneți usturoiul și cea mai mare parte a frunzelor de salvie între straturile de cârnași. Dacă folosiți cârnași obișnuiți, tăiați-le legăturile și așezați-i strâns unii lângă alții, împănându-i cu usturoi și salvie pe măsură ce îi răsuciți. (Astfel vor căpăta o aromă nemaipomenită.) Fixați-i cu două frigărui sau cu niște tulpini ascuțite de rozmarin. Puneți cârnașii într-o tavă pentru cuptor unsă cu ulei, stropiți-i cu ulei de măsline și presărați-i cu frunze de rozmarin. Introduceți tava în cuptorul încins timp de 20 de minute sau până când cârnașii devin rumeni și crocanți. Cu 5 minute înainte să fie gata, scoateți tava din cuptor, puneți restul frunzelor de salvie lângă cârnași, stropiți-i cu ulei de măsline și puneți-i din nou în cuptor. Frunzele de salvie vor deveni crocante și apetisante.

În timp ce cârnașii sunt în cuptor, tăiați cartofii în bucăți mari și fierbeți-i în apă sărată. Scurgeți-i bine într-o strecurătoare, apoi puneți-i din nou în cratiță. Faceți-i piure, adăugați lapte, 70 g de unt și hrean (puneți mai mult dacă e nevoie). Condimentați după gust, apoi acoperiți cratița și puneți-i la cald pe aragaz.

Sosul de ceapă e foarte ușor de preparat. Prăjiți ceapa la foc foarte mic, în puțin ulei, acoperită, timp de circa 15 minute sau până când se înmoaie. Luați capacul, măriți flacăra și, imediat ce ceapa devine brun-aurie, turnați oțetul și fierbeți-l până când se evaporă aproape complet. Micșorați focul, adăugați restul de unt, cubulețele de concentrat de vită sau pui sfărâmate, 500 ml de apă și amestecați bine. Lăsați sosul să fiarbă încet până când capătă consistență. La servire, puneți în farfurie niște piure de cartofi, așezați alături cârnașii tăiați (dați la o parte frigăruiile), iar deasupra puneți cu lingura sosul de ceapă. Presărați cu frunze de salvie crocante. Iată o mâncare reconfortantă!



CHIFTELE CU CARTOFI PRĂJIIPI — CEA MAI APETISANTĂ REPETĂ

Chiftelele cu cartofi prăjiți reprezintă unul dintre cele mai bune feluri de mâncare din lume, iar această rețetă este de-a dreptul fantastică. Să vă dau un pont pentru carnea tocată: luați niște bucăți bune de carne, treceți-le prin robotul de bucătărie sau rugați-l pe măcelar să le toace — astfel o să știți sigur ce e acolo. Iar cartofii sunt nemaipomeniți, mult mai sănătoși decât cartofii-pai prăjiți în ulei încins. Sarea de rozmarin se poate păstra cu lunile într-un borcânel bine închis și are o aromă intensă, extraordinară — merge de minune și cu pui sau carne de porc.

PENTRU 8 CHIFTELE

1 kg carne, bucăți sau tocată
o ceapă, curățată și tocată mărunt
ulei de măsline
un vârf de cuțit semințe de chimen
o lingură semințe de coriandru
sare de mare și piper negru proaspăt măcinat
o mână de parmezan ras
o lingură cu vârf muștar englezesc
1 ou mare
100 g pesmet
8 chifle

PENTRU CARTOFII PRĂJIIPI

2 kg cartofi mari, cu coajă, tăiați felii groase de 1 cm
ulei de măsline
o căpășână de usturoi
piper negru proaspăt măcinat
3 rămurele de rozmarin proaspăt
coaja de la o lămâie
85 g sare de mare

Dacă ați luat bucăți de carne, tăiați-le felii și tocați-le în robotul de bucătărie. Puneți carnea într-un bol. Într-o tigaie mare, căliți ceapa în puțin ulei de măsline, circa 5 minute, până când se înmoaie, dar fără să prindă culoare. Adăugați peste carne ceapa, care va da puțină dulceață. Pisați bine într-un mojar chimenul și semințele de coriandru, cu puțină sare și piper negru proaspăt măcinat, apoi adăugați-le la carne. Adăugați parmezanul, muștarul, oul și jumătate din pesmet; amestecați bine. Dacă amestecul este prea lipicios, mai adăugați pesmet.

Tapetați o tavă sau un platou mare cu hârtie cerată și presărați o parte din pesmetul rămas. Modelați din carne opt chiftele mari și puneți-le peste pesmetul din tavă. Presărați și deasupra pesmet, apoi bătătorii-le ușor. Chiftelele sunt mai bune dacă le răciți înainte de preparare, așa că țineți-le la frigider circa o oră.

Cu o jumătate de oră înainte să prăjiți chiftelele, puneți în cuptor o tavă mare și încingeți cuptorul la 230°C. Fierbeți cartofii (cu coajă) timp de circa 10 minute în apă clocotită sărată și scurgeți-i într-o strecurătoare. Încălziți niște ulei de măsline într-o tigaie, zdrobiți căpășâna de usturoi și adăugați căpeii de usturoi în tigaie, apoi cartofii. Amestecați-i cu uleiul și condimentați cu piper negru proaspăt măcinat. Transferați conținutul tigăii în tava preîncălzită și coaceți timp de 20-25 de minute, până când cartofii devin crocanți și aurii. Acum preparați sarea de rozmarin. Îndepărtați frunzele de rozmarin de pe tulpină și puneți-le într-un mojar, cu coaja de lămâie și sarea. Zdrobiți-le până când obțineți o pastă verde; dacă amestecul este prea umed, mai adăugați sare. Treceți pasta prin sită și puneți-o deoparte până la servire.



Scoateți chiftelele din frigider și prăjiți-le în pușin ulei, la foc mijlociu spre mare, timp de 8-10 minute, în funcție de grosimea chiftelelor și de preferințele dvs., întorcându-le din când în când. Serviți-le pe chifle prăjite, cu sos de roșii, alături de cartofii presărați cu sarea de rozmarin. Chiftelele pot fi acoperite cu felii de roșii, felii subțiri de cașcaval, ceapă tăiată solzi, salată verde, pușin hrean proaspăt — sau chiar un ou-ochi!



LASAGNA SIMPLĂ

Cea mai bună lasagna este cea preparată cu foi proaspete de paste făinoase, care se găsesc la orice supermarket bun. E bună și cu foi uscate, dar acestea trebuie fierte puțin înainte de folosire, pentru a se înmuia. La această rețetă nu folosesc sos béchamel fiindcă durează prea mult prepararea — am preferat un sos cu smântână, care se potrivește de minune. Amestecul de carne de vită și de porc e foarte gustos — se obține un sos nemaipomenit care poate fi folosit și la spaghețele bolognese, cannelloni umplute sau cu ciuperci călite.

6 PORȚII

4 felii de costișă sau bacon afumat, tăiate subțire

1 vârf de cuțit de scorțișoară

o ceapă tocată mărunt

1 morcov tăiat mărunt

2 căței de usturoi, curățați și tocați mărunt

2 mâini de verdeață proaspătă (salvie, oregano, rozmarin, cimbru)

ulei de măsline

400 g pulpă de vită, tocată mai mare

200 g măruntaie de porc, fără piele, tocate

2 conserve de roșii lunguiețe, a câte 400 g

2 pahare de vin roșu sau apă

2 foi de dafin

1 dovleac lunguieș, tăiat în jumătate, curățat de semințe și feliat

o lingură semințe de coriandru zdrobite

1 ardei iute roșu uscat, zdrobit

sare de mare și piper negru proaspăt măcinat

400 g foi de lasagna proaspete

400 g mozzarella bucățele

PENTRU SOSUL ALB

500 ml smântână

3 ansoa tocate mărunt

2 mâini de parmezan proaspăt ras

opțional: puțin lapte

Încingeți cuptorul la 180°C. Într-o tigaie mare, prăjiți la foc mic costișa și scorțișoara până când se rumenesc, apoi adăugați ceapa, morcovul, usturoiul, verdeața și circa 4 linguri de ulei de măsline. Amestecați, apoi adăugați carnea de vită și de porc. Prăjiți-le circa 5 minute, apoi adăugați roșiile din conservă și vinul sau apa. Adăugați foile de dafin și lăsați totul să fiarbă. Luați niște hârtie cerată, umeziți-o și puneți-o peste tigaie, acoperind-o și cu un capac. Așezați tigaia în cuptorul încins pentru 2 ore sau lăsați-o pe aragaz, la foc mic, circa o oră și jumătate. Frecați feliile de dovleac cu ulei de măsline, presărați-le cu sare, piper, semințe de coriandru și ardei iute. Puneți dovleacul într-o tavă pentru cuptor și coaceți-l timp de 45 de minute. Când sosul de carne e gata, condimentați după gust și puneți-l deoparte. Amestecați smântâna, bucățile de ansoa și o mână de parmezan; condimentați cu sare și piper. Poate fi nevoie să subțiați amestecul cu puțin lapte.

Încălziți cuptorul la 200°C. Frecați cu ulei de măsline o tavă pentru lasagna, așezați la fund câteva foi de lasagna și întindeți-le peste margini (vezi paginile 10-11). Adăugați un strat de carne, puțin sos alb și puțin parmezan. Puneți un strat de bucăți de dovleac, apoi repetați straturile, terminând cu o foaie de lasagna acoperită cu sos alb. Puneți deasupra bucățele de mozzarella și presărați niște parmezan. Coaceți în cuptorul încins circa 30-35 minute, până când lasagna devine aurie.





CELEBRII CARTOFI ÎN COAJĂ

Atunci când îți-e foame, nimic nu se compară cu un cartof în coajă, pufos și aburind. Chiar dacă e servit doar cu o bucășică de unt sau puțin ulei de măsline, ori poate cu o porție de smântână și niște sare și piper, este una dintre mâncărurile cele mai reconfortante. Problema este că pentru majoritatea oamenilor cartofii în coajă reprezintă doar o mâncare plicticoasă, de cantină, deși ei pot constitui baza unei cine luxoase, memorabile. Depinde de modul în care o gândești. Marele avantaj al cartofilor este că pot fi serviți în niște combinații uluitoare. M-am hotărât să vă împărtășesc felurile mele preferate, inclusiv o rețetă de cartofi noi prăjiți în ulei, usturoi și rozmarin — mmm, ce gustoși! — și una de cartofi dulci, care o să vă placă la nebunie.

Pentru a coace cartofii, este suficient să-i spălați, să-i împungeți cu o furculiță ca să nu explodeze în cuptor, să-i frecați cu ulei de măsline și sare de mare, apoi să-i puneți în cuptorul încins la 190°C, timp de o oră — o oră și 20 de minute. Timpul de coacere depinde de mărimea cartofilor. Apoi desfaceți-i, adăugați un cubuleț de unt în mijloc, precum și garnitura aleasă.

TREI FELURI DE BRÂNZĂ ȘI HAȘME

Radeți peste cartofi niște brânză roșie Leicester, apoi brânză Cedar. Deasupra presărați puțină brânză Roquefort fărâmițată (sau alt sortiment cu mușgai albastru). Brânzeturile se vor topi de la căldura cartofilor, formând un sos delicios. Presărați deasupra hașme tocate mărunt.

CRAB, SMÂNTÂNĂ, CEAPĂ VERDE, ARDEI IUTE ȘI MENTĂ

Pentru 4 persoane, aveți nevoie de 6 linguri de carne de crab albă, proaspătă. Amestecați cu zeama de la o lămâie, de două ori pe atât ulei de măsline, sare și piper negru proaspăt măcinat, 4 cepe verzi tocate mărunt, o mână mică de mentă tocată fin și 1 ardei iute, curățat de semințe și tocat mărunt. Adăugați o lingură de smântână și turnați sosul peste cei 4 cartofi.

CREVETE ȘI SOS MARIE ROSE

Pentru 4 persoane, aveți nevoie de 4 mâini de crevete. Pentru sosul Marie Rose, luați 2 linguri cu vârf de maioneză, o lingură de ketchup, o linguriță de brandy (ca să fie mai picant) și un vârf de cuștit de piper Cayenne. Condimentați cu sare și piper și amestecați bine totul. Turnați deasupra zeama de la o lămâie — suficient ca să fie acrișor — apoi amestecați crevetele cu sosul Marie Rose și repartizați amestecul peste cei patru cartofi cu unt. Presărați cu cresson și puțin pătrunjel.

SOMON AFUMAT I SMANTAN

Cnd desfaceți cartofii, facei o adncitur mare în mijlocul fiecăruia i puneți cte o bucpic de unt. Apoi luai 2 mini din mijlocul unei cppni de salată verde i amestecai-le cu o mn de pătrunjel tocat mai mare. Amestecați frunzele cu o lingură de smântână, 2 linguri de ulei de măsline extravirgin i zeama de la o lmie. Asezonați cu un vrf de cuit de sare i de piper negru proaspăt măcinat; amestecai totul bine. mprii în 4 porii, apoi luai una sau 2 felii de somon afumat i nfurai-le în jurul unei porii, după care aezi cu grijă aranjamentul peste unul dintre cartofi. Repetai procedura cu celelalte 3 porii. Servii cu felii de lmie i piper negru. E nemaipomenit!

CARTOFIORI N COAJĂ CU SFECLĂ, BRNZ DE VACI I HREAN

Dacă nu vă prpdii după cartofii mari, ncercai să coaceți niște cartofi mici — merg foarte bine cu carne sau pete i sunt garnitura ideală pentru un grătar. Pentru 4 persoane, vei avea nevoie de circa 1 kg de cartofi. Splai-i i mpungei-i cu furculia, apoi dai-i prin sare de mare, ulei de măsline i frunze de rozmarin. Astfel vor căpăta o aromă incredibilă. Puneți cartofii într-o tavă pentru copt. Presărați peste cartofi cpei de usturoi (necuri) de la o cppn întreagă. Puneți tava în cuptor pentru 45-50 de minute până cnd cartofii devin moi în interior i crocani la exterior. Servii-i acoperii cu brnz de vaci sau smântână i sfeclă în oet. Putei rade deasupra niște hrean proaspăt, pentru a fi mai picani. Presărați ierburi tocate precum busuioc, pătrunjel sau hasma-luchi. at un aperitiv nemaipomenit pentru masa de seară!

CARTOFI DULCI CU ARDEI IUI, MOZZARELLA I BUSUIOC

Cartofii dulci sunt grozavi dacă i prji, deoarece sucul lor se caramelizează uor atunci cnd le mpungei coaja. Din exterior nu arată prea grozav, dar când i desfaceți, au o culoare portocalie strălucitoare i sunt foarte gustoi. Mie mi plac tare mult cu bucpele de brnz mozzarella de bivoli, ardei iui roii i verzi, tocați mărunt, puin zeamă de lmie, frunze proaspete de busuioc, puin ulei de măsline, sare i piper. O să vă placă la nebunie!



„Jamie Oliver e unic. E extraordinar să-l privești.
E fantastic să gătești după rețetele lui.“

Delia Smith

„Jamie ar merita să fie decorat cu «Victoria Cross».“

The Times

„Rețetele lui Jamie sunt o încântare.“

Nigel Slater



curteaveche.ro



519484861003236

CURTEA & VECHÉ