



## WinoToskanii

### Pasta e patate - makaron z ziemniakami

#### Składniki na 4 osoby:

- 250 g makaronu Penne Rigate
- 700 g ziemniaków
- 30 g oliwy z oliwek
- 40 g cebuli
- rozmaryn świeży siekany lub suszony
- tymianek świeży siekany lub suszony
- sól
- pieprz

#### Przygotowanie:

Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę, cebulę drobno posiekaj. Na patelni rozgrzej oliwę i dodaj cebulę oraz rozmaryn, a po kilku minutach ziemniaki i parę chochelek wody przygotowanej do gotowania makaronu. Całość gotuj około 20 minut. Gdy ziemniaki są prawie gotowe, dodaj sól i pieprz. W międzyczasie ugotuj makaron i dodaj go bezpośrednio do ziemniaków na patelni, wymieszaj, a w razie potrzeby dodaj wody, w której był gotowany makaron. Danie posyp tymiankiem, pieprzem do smaku i skrop świeżą oliwą.

## Risotto z ziemniakami (Risotto con le patate)

### Składniki na 4 osoby:

- 250 g ryżu do risotto
- 300 g ziemniaków
- 1 cebula
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 litry bulionu warzywnego
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 1 gałązka natki pietruszki
- 1/2 szklanki białego wina
- 40 g masła
- 80 g konserwowanego zielonego groszku
- sól i pieprz do smaku

### Przygotowanie:

Obierz cebulę i drobno posiekaj. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Rozpuść koncentrat pomidorowy w 2 łyżkach ciepłej wody. Na patelni z oliwą podsmaż cebulę, następnie dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki i koncentrat pomidorowy, wymieszaj. Smaż przez 2 minuty. Dodaj ryż i smaż go przez minutę, następnie wlej białe wino i pozwól mu odparować na dużym ogniu. Gotuj ryż stopniowo dodając bulion, mieszając od czasu do czasu, aż ryż będzie miękki. Dopraw solą i pieprzem. Po dodaniu całego bulionu wsyp do dania zielony groszek. Dodaj masło, starty parmezan, posiekaną natkę i dobrze wymieszaj. Przed podaniem przykryj na minutę pokrywką.

## Gołąbki z ziemniakami (Involtini di verza e patate)

### Składniki na 4 osoby:

- 1 kapusta włoska
- 4 duże ziemniaki
- 2 jajka
- 100 g masła
- 150 g parmezanu
- 0.5 litra bulionu warzywnego
- gałka muskatołowa
- natka pietruszki
- sól
- pieprz

### Przygotowanie:

Ugotuj kapustę i oddziel liście. Ziemniaki ugotuj i wyciśnij za pomocą praski lub rozgnieć dokładnie tłuczkiem. Następnie posól i wbij jajka. Dodaj tarty parmezan, natkę pietruszki, gałkę muskatołową. Całość dokładnie wymieszaj. Przygotowany farsz zawiń w liście kapusty i ułóż w formie do pieczenia. Dodaj soli do smaku, pokrojone w drobną kostkę masło i zalej bulionem. Na koniec posyp pozostałym tartym parmezanem. Wstaw formę do rozgrzanego piekarnika do 180 stopni na 25 minut.