



## Wino Toskani

### Koszyczki z polenty z pomidorami i mozzarellą (Cestini di polenta con pomodoro e mozzarella)

#### Składniki dla 2 osób (4 koszyki z polentą)

- 60g gotowej polenty
- 50g sosu pomidorowego
- 50g mozzarelli
- szczypta soli
- szczypta oregano
- 1 łyżka oliwy z oliwek

#### Przygotowanie:

Ugotuj polentę zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odstaw aby wystygła. Foremki (w kształcie serca) posmaruj odrobiną oliwy, podziel polentę na cztery części i umieść je w foremkach tworząc wgłębienie na farsz pośrodku. Posmaruj powierzchnię polenty odrobiną oliwy. Zapiekaj koszycki z polentą w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 200°C przez 15 minut, aż będą lekko brązowe. Następnie przygotuj sos: wymieszaj passatę pomidorową z solą, łyżką oliwy, oregano i wysmaruj nim wgłębienia koszyków. Pokrój mozzarellę na małe kostki i ułóż na sosie. Umieść kosze z powrotem w piekarniku na około dziesięć minut, aż mozzarella całkowicie się rozpuści. Wyjmij polentę z piekarnika i podawaj na ciepło.

# Krem z pomidorów (Zuppa di pomodoro)

## Składniki:

- 500g pomidorów
- 2 czerwone papryczki chili
- 1 szalotka
- 150ml bulionu warzywnego
- 3 łyżki śmietanki
- oliwa z oliwek
- kilka migdałów
- listki świeżej bazylii
- 2 grillowane kromki chleba

## Przygotowanie:

Sparz pomidory trzymając je przez kilka sekund we wrzątku. Następnie ostudź je pod bardzo zimną wodą i zdejmij z nich skórkę, przekrój na pół. W rondlu rozgrzej oliwę i dodaj drobno posiekane papryczki chili i szalotkę. Gdy szalotka się zarumieni, dodaj pomidory i dwa listki bazylii. Całość smaż parę minut i zalej bulionem warzywnym, przykryj i gotuj przez około 10 minut. Sprawdź, czy pomidory są dobrze ugotowane, a następnie zmiksuj za pomocą blendera. Aby zupa była perfekcyjna i aksamitna przeciśnij krem przez drobne sito. Przełóż zupę z powrotem do garnka i niech się gotuje, aż stanie się gęsta.

Nalej krem do miseczek, fantazyjnie narysuj na powierzchni zup serca za pomocą gęstej śmietany i podawaj z opiekany chlebem. Jeśli pragniesz, aby zupa była prawdziwym afrodyzjakiem dodaj płatki migdałów.

## Krewetki zapiekane w piekarniku (Gamberi al forno)

### Składniki:

- 500g dużych krewetek
- pęczek natki pietruszki
- pęczek małej cebuli (dymki)
- 2 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryka
- kieliszek białego wina
- 1 cytryna
- sól
- pieprz
- oliwa z oliwek

### Przygotowanie:

Umyj krewetki pod bieżącą wodą i pozostaw do wyschnięcia. Drobno posiekaj pietruszkę i szczypiorek. Ząbki czosnku przekrój na pół i włóż wszystko do małej miseczki. Dopraw oliwą z oliwek i solą. Na pokrytą papierem do pieczenia blaszkę połóż krewetki. Wlej na blaszkę szklankę białego wina i rozprowadź na krewetki zrobioną wcześniej marynatę. Całość piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 20 minut.

## Babeczki czekoladowe (Tortini al cioccolato)

### Składniki:

- 100g ciemnej czekolady
- 100g masła oraz niewielką ilość do wysmarowania foremek
- 4 jajka
- 100g cukru
- 50g mąki plus niewielką ilość do posypania foremek

### Przygotowanie:

Roztop w misce gotując na parze czekoladę i masło. Do drugiej miski wbij jajka i dodaj cukier. Całość ubijaj trzepaczką stopniowo dosypując mąkę. Wlej rozpuszczoną czekoladę oraz stopione masło i mieszaj, aż ciasto będzie jednorodne. Przygotuj 10 foremek do pieczenia w kształcie serca. Wysmaruj je masłem, posyp mąką i napełnij ciastem do  $\frac{3}{4}$  wysokości. Umieść foremki na cztery godziny w lodówce, a następnie piecz w nagrzanym piekarniku przez 5-6 minut w temperaturze 200°C. Podawaj posypane cukrem pudrem z bitą śmietaną lub lodami śmietankowymi.