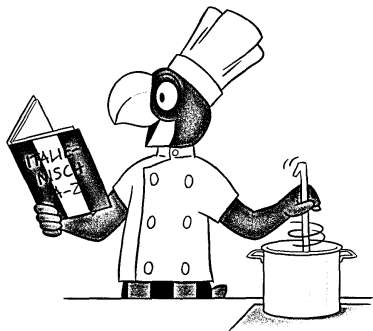


Globis italienische Küche



Herausgeber: Globi Verlag
Schöpfer der Globi Figur: Robert Lips
Rezepte: Accademia Gualtiero Marchesi
Illustrationen: Walter Pfenninger
Texte: Marc Zollinger
Layout: Andi Zollinger

Inhaltsverzeichnis

Bel paese – Italien, das schöne Land	6	Primo – Erster Hauptgang	
Piemont: Am Fuss der Berge	8	Gnocchi al gorgonzola e noci	10
Ligurien: Meer und Berge	17	<i>Gnocchi mit Gorgonzola und Baumnüssen</i>	
Toskana: Das kleine Italien	24	Stracci di pasta al pesto	20
Latium: Das dreifache Zentrum	36	<i>Eierteigwaren mit Pesto</i>	
Kampanien: Immer der Sonne nach	47	Trenette in salsa di noci	22
Sizilien: Insel für jeden Geschmack	60	<i>Pasta mit Nussauce</i>	
Apulien: Wie in der Karibik	70	Cacciucco di ceci	28
Emilia-Romagna: Alles zusammen	78	<i>Suppe mit Kichererbsen</i>	
Venetien: Die elegante Weltmacht	90	Pappa al pomodoro	30
Lombardei: Der Motor des Landes	100	<i>Toskanische Brotsuppe mit Tomaten</i>	
Antipasti – Vorspeisen		Ribollita	32
Fonduta con tartufi	15	<i>Gemüsesuppe</i>	
<i>Fondue mit Trüffel</i>		Zuppa di cipolle	35
Focaccia al formaggio	18	<i>Zwiebelsuppe</i>	
<i>Fladenbrot mit Käse</i>		Rigatoni cacio e pepe	38
Mozzarella in carrozza	48	<i>Pasta mit Käse und Pfeffer</i>	
<i>Warmes Käsesandwich</i>		Spaghetti alla carbonara	39
Insalata di rinforzo	49	<i>Spaghetti nach Köhlerart</i>	
<i>Blumenkohlsalat</i>		Bucatini all'amatriciana	42
Parmigiana di melanzane	50	<i>Pasta nach Amatricianer Art</i>	
<i>Auberginenauflauf</i>		Gnocchi alla romana	44
Pizza Margherita	52	<i>Gnocchi nach Römer Art</i>	
Gateau di patate	58	Pasta ai ceci	54
<i>Kartoffelkuchen</i>		<i>Pasta und Kichererbsen</i>	
Arancini di riso	62	Spaghetti alle vongole	56
<i>Reisbällchen</i>		<i>Spaghetti mit Muscheln</i>	
Insalata di arance e finocchi	64	Pasta alla norma	66
<i>Orangen-Fenchel-Salat</i>		<i>Pasta mit Auberginen und Tomaten</i>	
Peperoni ripieni	72	Minestra di fave e cicoria	71
<i>Gefüllte Paprika</i>		<i>Saubohnensuppe mit Zichorie</i>	
Panzerotti	75	Orecchiette con cime di rapa	74
<i>Gefüllte Teigtaschen</i>		<i>Pasta mit Stängelkohl</i>	
		Tagliatelle al ragù	80
		<i>Eierteigwaren an Hackfleischsauce</i>	
		Tortelli di spinaci	82
		<i>Mit Spinat gefüllte Eierteigwaren</i>	
		Lasagne verdi	84
		<i>Grüne Lasagne</i>	
		Risotto alla parmigiana	87
		<i>Parmesanrisotto</i>	
		Pasta mista con purea di fagioli	95
		<i>Gemischte Pasta mit Bohnenpüree</i>	

Risi e bisi	98
<i>Reis und Erbsen</i>	
Risotto alla milanese	102
<i>Mailänder Safranrisotto</i>	
Tortelli di zucca	104
<i>Mit Kürbis gefüllte Eierteigwaren</i>	
Pizzoccheri	106
<i>Pasta aus Buchweizen</i>	
Polenta al sugo di salsiccia	108
<i>Polenta an Tomatensauce mit Bratwurst</i>	

Secondo – Zweiter Hauptgang

Frittata morbida con porri	14
<i>Weiche Omelette mit Lauch</i>	
Polpette alla livornese	26
<i>Fleischbällchen nach Livorneser Art</i>	
Pollo alla cacciatora	34
<i>Huhn nach Jägerart</i>	
Seppie ripiene	76
<i>Gefüllte Tintenfische</i>	
Costolette alla milanese	110
<i>Koteletts nach Mailänder Art</i>	

Contorno – Beilage

Funghi trifolati	13
<i>Norditalienisches Pilzgericht</i>	
Spinaci con pinoli e uvette	23
<i>Spinat mit Pinienkernen und Rosinen</i>	
Carciofi alla romana	40
<i>Artischocken nach Römer Art</i>	
Pomodori gratinati al pecorino	46
<i>Gratinierte Tomaten mit Pecorino</i>	
Peperonata	65
<i>Paprika-Eintopf</i>	

Dolce – Dessert

Brutti ma buoni	12
<i>Haselnussmakronen</i>	
Bonet	16
<i>Piemontesischer Pudding</i>	
Paste di mandorla	68
<i>Mandelgebäck</i>	
Chiacchiere al forno	88
<i>Fasnachtschüechli</i>	
Crema frita	92
<i>Frittierte Creme</i>	
Frittelle di mele	94
<i>Öpfelchüechli</i>	
Tiramisù	96
Semifreddo allo yogurt e frutta fresca	99
<i>Joghurt-Parfait mit frischen Früchten</i>	
Torta sbrisulona	111
<i>Streuselkuchen</i>	
Amor polenta	112
<i>Vareser Kuchen</i>	

Grundrezepte

Teig für Pizza und Focaccia (Bild 1–6)	18
Teig für Eierteigwaren (Bild 1+2)	20
Hackfleischsauce (Bild 1–6)	80
Butterschmalz (Bild 5–8)	103
Gemüsebouillon	114

Anhang

Kochen ist Kunst/Kooperation	115
--	-----

Glossar

.	117
-----------	-----

