

30	Bruschetta pomidorowa, najlepsza i najszybsza przystawka.....
33	Pizzate czerwone, typowo rzymskie.....
34	Mozarella in carrozza, czyli tosty chrupiące z zewnątrz i miętutkie w środku.....
37	Focaccia di Recco, bez drożdży, z dużą ilością kremowego sera.....
38	Focaccia barese z regionu Apulia, chrupiąca z zewnątrz, miętutka w środku.....
41	Farinata z ciecierzycy, idealny bezglutenowy zamiennik chleba.....
42	Suppli, król włoskich przystawek.....
45	Tatar wołowy z chrupiącym żółtkiem, którym oczarujesz swoją drugą połowę.....
48	Rolada jajeczna, idealna dla tych, którzy są na diecie keto lub bezglutenowej.....
51	Roladki z bakazana, ciekawe i smakowite.....
52	Tatar pomidorowy dla wymagających wegetarian.....
55	Krążki cebulowe, czyli idealna przystawka na wieczorny seans filmowy.....

58	Minestrone (zupa rzymska), tradycyjny włoski przepis.....
61	Zupa dyniowa na mleku, idealna na chłodniejsze dni.....
62	Krupnik, zupa pyszna, prosta i sycąca.....
65	Zupa klopsikowa, idealna do stoika.....
66	Zupa pieczarkowa z ziemniakami, pyszna i prosta.....
69	Zakwas, pierwszy krok do pysznego żurku.....



Żurek, ugotujesz go raz i będziesz powtarzać to co tydzień.....	70
Zupa gotąbkowa dla tych, którym nie chce się zawijać gotąbków.....	73
Kremowa kartoflanka dla wszystkich wielbicieli treściwych zup.....	74
Sytocha, czyli kartoflanka z podwarszawskiego Urzecza dla prawdziwych miłośników ziemniaków	77

DANIA GŁÓWNE 79

Mięso i ryby 81

Zrazy wołowe, wybitnie miękkie i aromatyczne.....	82
Sos boloński, prawdziwie włoski, idealny na kolację lub obiad.....	85
Gotąbki z mięsem i tartymi ziemniakami, odmieniona wersja tradycyjnego dania.....	86
Pyzy dla tych, którzy lubią połączenie mięsa i delikatnego ciasta z ziemniaków.....	89
Ryba po grecku, tak pyszna, że będziesz ją robić co miesiąc, a nie tylko na wigilię	92
Ryba pieczona w soli, dzięki której pokochasz ryby.....	95
Ryba w warzywnej panierce dla tych, co kochają soczyste ryby i chrupiące warzywa.....	96
Wytrawne naleśniki alla boscaiola, kiedy nie wiesz, do czego użyć białej kiełbasy.....	99
Bitki w sosie grzybowym, najlepsze na niedzielny obiad.....	100
Kotlety spinacine, czyli jak przemycić szpinak, ale w wersji pysznej	103
Szwajcar, czyli cordon bleu, pięknie się prezentuje i wyśmienicie smakuje	104
Żeberka w sosie z surówką z buraczków, pyszny i szybki obiad.....	107
Gotąbki bez zawijania, czyli prosty, ale bardzo pyszny obiad	108

Makarony 111

Włoski makaron jajeczny o wiele lepszy niż ze sklepu	112
Strozzapreti, gdy masz ochotę na domowy makaron, ale nie masz jajek.....	115
Pasta cacio e pepe, czyli najprostszy makaron świata, tylko ser i pieprz.....	116
Carbonara niczym w najlepszej włoskiej restauracji.....	119
Gnocchi alla sorrentina w aromatycznym sosie pomidorowym.....	121

Gnudi, czyli gołe kluseczki ze szpinakiem i ricottą	122
Kluski z dynią dla wszystkich, którzy potrzebują comfort food	125
Pasta alla Norma, sycylijski makaron, który oczaruje najbardziej wymagających smakoszy.....	126
Makaron z krewetkami, afrodyzjak na każdą randkę.....	129
Ravioli z ricottą i szpinakiem z płynnym żółtkiem (tak, wykonasz je samodzielnie!)	130
Ravioli z kaczką, których nie powstydzi się najlepszy włoski kucharz	133

Inne dania główne 137

Risotto alla milanese kremowe i z porządną porcją mięsa	138
Fasolka po bretońsku, idealna dla studentów do zabrania od mamy w stoikach	141
Pizza, zrób w domu taką, jak z najlepszej włoskiej knajpy	144
Jajka gotowane w sosie musztardowym, idealne na śniadanie i obiad.....	147
Faszerowane cukinie w sosie pomidorowym.....	148

SPECJAŁY 151

Raviolo aperto, czyli otwarty pieróg, danie niczym z najlepszej restauracji.....	152
Parmigiana di melanzane dla miłośników bakłażana i sera	155
Lasagne z chrupkiego chleba dla tych, co kupili go zbyt dużo	156
Tagliatelle w sosie grzybowym wykładane na sosie żurkowym, kremowe, wyraziste, idealne na każdy obiad.....	159
Pierogi z kapustą i grzybami idealne na obiad, nie tylko na święta.....	161
Pierogi z jagodami, uwielbiane nie tylko przez dzieci i idealne na słodką kolację.....	164
Kotlety ziemniaczane z sosem piecarkowym, pomysł na wykorzystanie ziemniaków z obiadu	167
Kiszka ziemniaczana, podlaski przysmak	168
Podlaskie kartacze dla wszystkich wielbicieli polskiej kuchni	171
Podlaskie zaguby, polski smakołyk z Drohiczyzna.....	173
Kaszubskie golce, pyszne kluseczki ziemniaczane z duszoną kapustą.....	176
Proziaki, idealne, gdy zabraknie ci chleba.....	179

DODATKI DO DAŃ 181

Patate duchessa, czyli ziemniaki księżnej, idealne na uroczysty obiad	182
Łódeczki, czyli ekstrachrupiące frytki ziemniaczane	185
Kluski śląskie, czyli klasyk każdego niedzielnego obiadu	186
Pampuchy, czyli puszyste poznańskie pyzy gotowane na parze	189

PESTO I SZYBKIE SOSY 191

Pesto genovese, po zrobieniu go nigdy więcej nie kupisz gotowego	193
Pesto alla siciliana, kwaśność tego sosu idealnie współgra z delikatnym smakiem makaronu.....	194
Pesto z rukoli, najprostszy sos do kanapek i makaronu.....	197
Pesto trapanese, wyśmienite połączenie migdałów i pomidorów	198
Pesto z cukinii, dzięki niemu już nigdy nie zmarnujesz jej zapasu	201
Sos ze świeżych pomidorów i bazylii, włoska klasyka, która sprawdzi się do przystawek, makaronów, a nawet pizzy.....	202
Sos z tuńczykiem i pomidorami, dobry do makaronu bądź grzanek.....	205
Sos z czerwonej papryki, idealny do stoików, jako część przystawek i obiadów	206
Sos z orzechów włoskich i gorgonzoli, idealny przepis dla tych, którzy mają ochotę na coś kremowego	209

INDEKS SKŁADNIKÓW 211