



Az olasz ételek hazánkban is népszerűek, hiszen elkészítésük nem igényel sok időt, és minden vendég számára ízletes fogásokat lehet tálalni. Következzen 2 hagyományos olasz étel, amely garantáltan sikert arat az éttermek legínyencebb vendégeinek körében is!

Tortellini - igazi gasztronómiai különlegesség ünnepekre is

Az egyik legnépszerűbb tésztaétel a bolognai tortellini in brodo, amely egy hússal töltött tésztaféleség. Az ételt húslevessel szolgálják, és az igazán ínycsekk Parmigiano Reggiano sajttal is fokozhatják ennek a gasztronómiai különlegességnek az ízét. A hivatalos recept szerint a tésztát tojásból és lisztből szükséges elkészíteni, a töltelék pedig sertéshúsból, prosciuttoból, illetve szarcsendióból.

A húsleves kiválóan párosul a töltelékkel, azonban az elkészítése időigényes feladat lehet. Manapság a frissen készített tortellinit egyszerűen egy tál húslevessel szokták fogyasztani az

éttermek vendégei. Azonban vannak, akik a nehezebb, krémesebb mártásokat helyezik előtérbe, de természetesen mindenki az egyedi igényei alapján választhat a vendéglátóhelyeken.

A tortellini kiváló választás lehet az ünnepekre, amikor a vendégek a különlegesebb ételeket szokták keresni. Ha Ön is olyan alapanyagokat szeretne vendégei számára biztosítani, amelyek a legmagasabb szintű gasztronómiában is megállják a helyüket, tekintse meg a [Matusz-Vad Webáruházban kapható tésztákat](#)

!

Spagetti - hagyományos olasz étel, amely néhány összetevőből is elkészíthető

Ha tradicionális olasz ételekről van szó, elsőre természetesen mindenkinek a spagetti jut eszébe. A spagetti népszerűsége nem véletlen, hiszen nagyon kevés alapanyag is elegendő az elkészítéséhez. Évszázadokkal ezelőtt az olasz földművesek fejlesztették tökéletesre a spagetti recepteket, hiszen az étel egyszerűen és gyorsan elkészíthető volt a munkavégzések közben is.

Az étel elkészítéséhez elegendő egy kis spagetti tészta, fokhagyma és olaj, illetve a kellemes ízt adó vörös chili paprika. Az olaszok peperoncino rosso vagy diavolillo (kis ördög) néven emlegetik a paprikát, amelynek segítségével pikáns ízt adnak a spagettinek. A spagettit és a fokhagymát olívaolajban pirított apró chilivel érdemes összekeverni, majd megvárni, míg az alapanyagok kellően összeállnak.

A spagettit ízlés szerint különböző sajtokkal is célszerű ízesíteni, hogy még nagyobb gasztronómiai élményben részesüljenek a vendégek. A Parmigiana Reggiano az egyik legnépszerűbb sajt, amelyet a spagettihez szoktak használni, de érdemes kiemelni a Grana Padanot is.