



ARRIGO CIPRIANI RACCONTA LE RICETTE CHE HANNO CONTRIBUITO
A RENDERE IL SUO LOCALE, LO STORICO HARRY'S BAR,
CELEBRE IN TUTTO IL MONDO.

*ARRIGO CIPRIANI TELLS US THE RECIPES THAT MADE HIS RESTAURANT,
THE HARRY'S BAR, KNOWN ALL OVER THE WORLD*



A DINNER PARTY IN VENEZIA

YOOX.COM

LA STORIA DI CIPRIANI

Nel 1931 Giuseppe Cipriani ha aperto per la prima volta le porte dell'Harry's Bar.

In un magazzino di corde nelle vicinanze di Piazza San Marco a Venezia ha dato vita a una vera e propria istituzione, la cui filosofia è da sempre "Servi nel modo in cui serviresti te stesso".

Il suo concetto di lusso non ostentato ha conquistato una clientela raffinata e internazionale.

All'Harry's Bar di Venezia tutti i clienti sono trattati come ospiti eccezionali: un servizio curato e la devozione verso il cliente sono i semplici elementi che hanno reso leggendario questo locale.

Nel 2001 è stato dichiarato patrimonio nazionale dal Ministero dei Beni Culturali, un'onorificenza conferitagli non per l'arredamento o il décor dell'ambiente, ma per essere stato testimone di alcuni importanti eventi accaduti a Venezia nel corso di un intero secolo, il Novecento.

Il segreto del successo di Cipriani sta non tanto in ciò che si può vedere o toccare, ma per l'atmosfera in cui ci si sente immersi: qualcosa che non è tangibile ma palpabile, che non si può brevettare, ma che dopo 82 anni non è ancora stato eguagliato da nessuno.

Quattro generazioni di Cipriani si sono succedute facendo crescere questo ristorante, rendendolo un rinomato locale sinonimo di ospitalità ed eccellenza, conosciuto in tutto il mondo.

CIPRIANI HISTORY

In 1931 a long-sought dream became reality. Giuseppe Cipriani opened the doors to Harry's Bar. In a discreet stone building perched along a canal just off Piazza San Marco in Venice, he created a timeless and impeccably appointed establishment. His concept was to serve others as you would want to be served yourself. His vision of simple luxury came to touch the souls of people all over the world.

At Harry's Bar in Venice, all clients are treated like royalty. Simple elements such as true service and devotion have elevated Harry's to legendary status. In fact, in 2001, the Italian Ministry for Cultural Affairs declared Harry's Bar in Venice a national landmark, a unique honor bestowed not for the establishments's décor or furniture, but for its witness to the events of a century in Venice.

The secret of Cipriani isn't about what can be seen or touched, but what can be felt and sensed. It is intangible but palpable. It can't be patented, but even after eighty-two years it hasn't been duplicated by others.

Four generations of Cipriani have grown a single restaurant, into a world renowned hospitality brand still recognized for its distinguished venues and service all over the world.

BELLINI

Per molti anni il Bellini veniva servito solo durante la stagione delle pesche.

Ora, con l'invenzione del freezer lo si può avere tutto l'anno.

La pesca va schiacciata con tutta la buccia in un imbuto cinese o con uno schiacciapatate fino a farla diventare una purea; si può anche usare una centrifuga ma mai un mixer perché altrimenti il succo si mescola all'aria.

Le pesche devono essere bianche, mai gialle.

Il vino che noi usiamo è il prosecco Cipriani, un prosecco di Conegliano, ma si può fare altrettanto bene con un buon spumante.

$\frac{3}{4}$ di prosecco

$\frac{1}{4}$ di succo di pesca bianca molto fredda.

Nient'altro.

BELLINIS

For many years the Bellini was a seasonal drink, available only during peach season.

Now, with the invention of the freezer, we can have it all year.

A peach with skin must be crushed in a funnel or with a masher until it becomes a puree; you can also use a juicer to make the peach puree but never use a mixer because the juice will mix with air.

The peaches must be white, never yellow.

The wine we use is Cipriani Prosecco, the Italian version of champagne, which comes from Conegliano, a region around Treviso, but you can easily use any good sparkling wine.

$\frac{3}{4}$ of Prosecco

$\frac{1}{4}$ of white peach puree, very cold.

Nothing else.

BELLINI

Durant de nombreuse année, le Bellini ne se dégustait qu'à la saison des pêches.

Maintenant que les fruits de l'été sont disponibles en toute saison, nous savourons ce délicieux apéritif tout au long de l'année.

Voici comment le préparer : écrasez les pêches avec leur peau dans un chinois ou à l'aide d'un presse-purée jusqu'à leur donner la consistance d'une pâte. Ce résultat peut également être obtenu à l'aide d'une centrifugeuse mais le mixer est à éviter absolument

car il introduirait des bulles d'air dans la préparation.

Privilégiez les pêches blanches, plus délicates que les jaunes.

Le vin que nous utilisons est le prosecco Cipriani, une variété de prosecco originaire de Conegliano en Vénétie. Si vous ne le trouvez pas dans votre région, vous pouvez utiliser un bon brut.

Les proportions sont : $\frac{3}{4}$ de prosecco et $\frac{1}{4}$ de purée de pêches très froide.

À votre santé !

BELLINI

Lange Zeit wurde der Bellini nur während der Pfirsichsaison serviert.

Doch nun können wir ihn dank der Tiefkühltruhe das ganze Jahr über genießen.

Der Pfirsich wird mitsamt der Haut in einem Trichter oder mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrückt. Er kann auch mit einer Zentrifuge zerkleinert werden, jedoch nie mit einem Mixer.

Es dürfen nur weiße Pfirsiche und keine gelben verwendet werden.

Als Wein verwenden wir den Cipriani Prosecco, einen Prosecco von Conegliano, aber es geht natürlich auch mit einem anderen guten Sekt.

$\frac{3}{4}$ Prosecco

$\frac{1}{4}$ gut gekühlter Saft von weißem Pfirsich.

Und fertig.

BELLINI

Durante muchos años, el Bellini se servía sólo durante la temporada de melocotones.

Ahora, con la invención del congelador se puede tener todo el año.

Hay que aplastar el melocotón con la piel en un embudo con un machacador o con el chino hasta que se convierta en un puré; También se puede utilizar un exprimidor, pero nunca un mezclador porque el zumo se mezclaría con el aire.

Los melocotones deben ser de color blanco, nunca de color amarillo.

El vino que usamos es el Cipriani Prosecco, Prosecco di Conegliano, pero se puede hacer igual de bien con un buen vino espumoso.

$\frac{3}{4}$ de Prosecco

$\frac{1}{4}$ de zumo de melocotón blanco muy frío.

Nada más..

BELLINI

Για πολλά χρόνια το Bellini ήταν ένα εποχιακό cocktail αφού βασικό συστατικό του είναι το ροδάκινο, που ήταν διαθέσιμο μόνο το καλοκαίρι.

Σήμερα, με την εφεύρεση του καταψύκτη μπορούμε να το απολαμβάνουμε όλο τον χρόνο.

Πολτοποιούμε το ροδάκινο μαζί με τη φλούδα του στον μύλο των λαχανικών έως να αποκτήσει την υφή του πουρέ. Μπορούμε επίσης να χρησιμοποιήσουμε και τον αποχυμωτή αλλά όχι το μπλέντερ γιατί τότε ο πολτός παίρνει αέρα.

Τα ροδάκινα πρέπει να είναι λευκόσαρκα, όχι με κίτρινη σάρκα.

Το κρασί που χρησιμοποιούμε εμείς είναι το prosecco Cipriani, ένα prosecco από το Conegliano, αλλά εσείς μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ένα καλό αφρώδες κρασί.

$\frac{3}{4}$ prosecco

$\frac{1}{4}$ παγωμένο πουρέ λευκόσαρκου ροδάκινου.

Тίποτ' άλλο

BELLINI 베リー二

베リー二は、長い間桃の季節限定のドリンクでしたが、冷凍庫が発明された今では1年中楽しめるようになりました。桃を皮ごと漏斗またはマッシャーでつぶし、ピューレ状にします。ジューサー(遠心分離タイプのもの)も利用できますが、ミキサーは果汁に空気が混ざるため避けてください。桃は黄桃ではなく白桃を使用します。ワインはコネリアーノのチプリアーニ・プロセッコを使用します(良質のスプマンテでもOK)。

プロセッコ $\frac{3}{4}$

よく冷やした白桃の果汁 $\frac{1}{4}$

БЕЛЛИНИ

В течение долгого периода Беллини был сезонным напитком и подавался только во время сбора урожая персиков.

К счастью, после того, как был изобретен морозильник, этот коктейль можно делать круглый год.

Размять персики вместе с кожицей и пропустить через конусообразное ситечко или измельчить толкушкой для картошки до пюреобразной консистенции. Также можно

использовать соковыжималку-центрифугу, но не блендер, потому что в таком случае сок смешается с воздухом.

Для изготовления коктейля используются только белые персики.

Мы обычно используем просекко Cipriani, которое производится в Конельяно, но его можно заменить любым хорошим игристым вином.

$\frac{3}{4}$ просекко

$\frac{1}{4}$ очень холодного сока белых персиков

и коктейль готов.

BELLINI

예전에는 복숭아 철에만 만나볼 수 있었지만 현대에는 냉동저장 기술의 발달로 어느 계절에나 즐길 수 있게 된 특별한 칵테일입니다.

복숭아는 껍질째로 거름망이 장착된 갈때기나 매셔를 이용하여 푸레의 형태로 만듭니다. 이때 주서기를 사용해도 무방하지만 믹서기는 내용물에 공기를 주입하게 되므로 사용을 피합니다.

복숭아는 황도가 아닌 백도를 사용합니다.

원래는 Conegliano 지방에서 생산한 Cipriani 프로세코를 사용하지만 그 외의 고급 샴페인 사용해도 무방합니다.

프로세코 $\frac{3}{4}$

차갑게 식힌 백도 주스 $\frac{1}{4}$

贝利尼(BELLINI)

多年来，贝利尼鸡尾酒仅在桃子成熟的季节里才能品尝。

但自从有了冰箱之后，我们便可以在一年四季里随时畅饮这款鸡尾酒了。

首先把桃子连皮于漏斗或马铃薯搅碎器压榨为果泥；你亦可使用榨汁机，但切勿使用搅拌机，因为这样做出来的桃汁会拌有太多空气。

必须选用白桃，而非黄桃。

我们选用来自科内利亚诺(Conegliano)的Cipriani汽泡葡萄酒调制，亦可使用优质的甜型汽泡葡萄酒，效果也很出色。

$\frac{3}{4}$ 杯汽泡葡萄酒

$\frac{1}{4}$ 杯冰冻白桃汁

没有其它东西了。

将所有三文治轻轻压紧。

PIERINI DELL'HARRY'S BAR

6 Sandwich:

250g di emmenthal grattugiato
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di salsa Worcestershire
½ cucchiaino di senape
¼ di cucchiaino di pepe di Caienna
sale
½ tazza di panna
12 fette sottili di pancarrè senza crosta
120g di prosciutto cotto affumicato tagliato a fette sottili
olio d'oliva

Mettere il formaggio, il tuorlo d'uovo, la salsa Worcestershire, la senape e il pepe di Caienna nel frullatore con una lama in acciaio e lavorare tutti gli ingredienti finché non saranno ben amalgamati.

Assaggiare e condire con sale.

Se il composto risulta troppo denso per poterlo spalmare con facilità, diluirlo con un po' di panna.

Spalmare la preparazione al formaggio su tutte le fettine di pane.

Disporre il prosciutto su metà delle fette di pane e ricoprirlo con le rimanenti.

Premere bene su tutti i sandwich.

Coprire il fondo di una padella con olio e farlo scaldare su una fiamma abbastanza alta finché non sarà bollente.

Mettere nell'olio tanti sandwich quanti ce ne stanno nella padella girarli e lasciarli sul fuoco finché non saranno di un bel colore d'oro e croccanti.

Friggerli tutti aggiungendo se necessario un po' d'olio nella padella.

Servirli caldi.

CIPRIANI CROQUE MONSIEUR

6 sandwiches:

250g grated Swiss cheese at room temperature
1 large egg yolk
1 tablespoon Worcestershire sauce

½ teaspoon dry mustard
¼ teaspoon of cayenne pepper
salt
½ cup of cream
12 thin slices homemade-style unsweetened white bread, crusts removed
120g smoked prosciutto, thinly sliced
olive oil

Put the cheese, egg yolk, Worcestershire sauce, mustard and the Cayenne pepper in a food processor fitted with a steel blade and process until smooth. Taste and season with salt.

If the mixture is too thick to spread easily, thin it with a little cream.

Spread the cheese mixture over one side of all the bread slices.

Arrange the prosciutto on half the pieces of bread and place the remaining bread over the prosciutto.

Press the sandwiches together firmly.

Coat the bottom of a skillet with olive oil and heat it over medium-high heat until it's very hot.

Add as many sandwiches as will fit in the pan and fry, turning once until they are golden brown and crisp. Repeat with the remaining sandwiches, adding more oil to the pan as necessary.

Serve hot.

CROQUE-MONSIEUR PIERINI VERSION HARRY'S BAR

6 croque-monsieur :

250 g d'emmental râpé
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
½ cuillère à café de moutarde
¼ de cuillère à café de piment de Cayenne
Du sel
½ tasse de crème fraîche
12 tranches fines de pain de mie sans la croûte
120 g de jambon cuit fumé coupé en fines tranches
De l'huile d'olive

Mettez le fromage, le jaune d'œuf, la sauce Worcestershire, la moutarde et le piment de Cayenne dans un mixeur pourvu d'une lame en acier, et mixez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Goûtez et salez à votre convenance.

Si le mélange est trop compact pour pouvoir l'étaler facilement, diluez-le avec un peu de crème fraîche.

Tartinez la préparation sur toutes les tranches de pain de mie.

Disposez le jambon sur la moitié des tranches et recouvrez-le avec la moitié restante.

Presser fermement tous les croque-monsieur.

Versez de l'huile dans une poêle jusqu'à en recouvrir le fond et faites-la chauffer à feu assez vif jusqu'à ce qu'elle frémisses.

Mettez autant de croque-monsieur que possible dans la poêle. Retournez-les et laissez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils obtiennent une belle couleur dorée et qu'ils soient croquants.

Faites-les tous frire, en ajoutant si nécessaire un peu d'huile dans la poêle.

Servez chaud.

PIERINI AUS HARRY'S BAR

Für 6 Sandwiches:

250g geriebener Emmentaler

1 Eigelb

1 EL Worcestershire Soße

½ TL Senf

¼ TL Cayennepfeffer

Salz

½ Tasse Sahne

12 dünne Toastscheiben ohne Rand

120 g geräucherter Kochschinken, in dünnen Scheiben

Olivenöl

Käse, Eigelb, Worcestershire Soße, Senf und Cayennepfeffer in einen Mixer mit Stahlklinge geben und die Zutaten gut vermengen.

Mit Salz abschmecken.

Wenn die Masse zu dickflüssig zum Streichen ist, kann sie mit etwas Sahne verdünnt werden.

Die Käsemasse nun auf alle Brotscheiben schmieren.

Den Schinken auf die Hälfte der Toastscheiben legen und die restlichen Scheiben

darauflegen.

Alle Sandwiches gut andrücken.

Öl in eine Pfanne geben, bis der Boden bedeckt ist und auf hoher Flamme erhitzen, bis es heiß ist.

Die Sandwiches in die Pfanne legen und wenden, bis sie eine goldbraune Farbe haben und kross sind.

Alle Sandwiches frittieren, bei Bedarf etwas Öl dazugeben.

Warm servieren.

CROQUE MONSIEUR DE CIPRIANI

6 sándwiches:

250 g de queso suizo a temperatura ambiente

1 yema de huevo grande

1 cucharada de salsa inglesa

½ cucharadita de mostaza en polvo

¼ de cucharadita de pimienta de cayena

sal

½ taza de nata

12 rebanadas finas de pan blanco de estilo casero sin azúcar, sin corteza

120 g de jamón cocido, en lonchas finas

aceite de oliva

Colocar el queso, la yema de huevo, la salsa inglesa, la mostaza y la pimienta de cayena en un mezclador de alimentos con hoja de acero y mezclar hasta que quede suave. Probar y sazonar al gusto.

Si la mezcla es demasiado espesa para extenderse fácilmente, se puede aligerar con un poco de nata.

Extender la mezcla de queso sobre uno de los lados de todas las rebanadas de pan. Colocar el jamón en la mitad de los trozos de pan y colocar el pan restante sobre el jamón.

Presionar firmemente los sándwiches.

Impregnar el fondo de una sartén con aceite de oliva y calentar a fuego medio-alto hasta que esté muy caliente.

Agregar tantos bocadillos como quepan en la sartén y freír, dándoles vuelta y vuelta, hasta que estén dorados y crujientes. Repetir el procedimiento con los sándwiches restantes, agregando aceite a la sartén si es necesario.

Servir caliente

PIERINI TOY HARRY'S BAR

Για 6 σάντουιτς:

250 γρ. τριμμένο τυρί Emmenthal

1 κρόκο αυγού

1 κουτάλι σούπας σάλτσας Worcestershire

½ κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα

¼ κουταλάκι του γλυκού πιπέρι καγιέν

αλάτι

½ φλιτζάνι κρέμα γάλακτος

12 λεπτές φέτες ψωμί του τόστ χωρίς την κόρα

120 γρ. καπνιστό βραστό ζαμπόν (prosciutto cotto affumicato) κομμένο σε λεπτές φέτες ελαιόλαδο

Βάζουμε το τυρί, τον κρόκο του αυγού, τη σάλτσα Worcestershire, τη μουστάρδα και το πιπέρι καγιέν στο μπλέντερ και χτυπάμε με μια ατσάλινη λάμα μέχρι να ανακατευτούν καλά τα υλικά.

Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε αλάτι αν χρειάζεται.

Εάν το μείγμα είναι πολύ συμπαγές και δεν απλώνεται εύκολα, αραιώνουμε προσθέτοντας λίγη κρέμα γάλακτος.

Αλείφουμε όλες τις φέτες του ψωμιού με αυτή την πάστα τυριού.

Προσθέτουμε ζαμπόν στις μισές φέτες ψωμί και τοποθετούμε από επάνω τις άλλες μισές φέτες ψωμιού.

Πατάμε να κλείσουν καλά τα σάντουιτς.

Καλύπτουμε την επιφάνεια ενός τηγανιού με λάδι και αφήνουμε να κάψει καλά.

Τοποθετούμε όσα σάντουιτς χωράνε μέσα στο τηγάνι και τα τηγανίζουμε, γυρίζοντας

πλευρά, μέχρι να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα και να γίνουν τραγανά.

Τηγανίζουμε και τα υπόλοιπα σάντουιτς προσθέτοντας αν χρειάζεται λάδι στο τηγάνι.

Σερβίρονται ζεστά.

PIERINI DELL' HARRY'S BAR HARRY'S BARのピエリーニサンド

сандвичи 6個分

すりおろしたエメンタールチーズ 250g

卵黄 1個分

ウスターソース 大さじ1

マスタード 小さじ½

カイエンヌペッパー 小さじ¼

塩 適量

生クリーム カップ½

薄切りの食パン(耳を切り落してあるもの) 12枚

薄切りの燻製ハム(熱処理がしてあるもの) 120g

オリーブオイル

チーズ、卵黄、ウスターソース、マスタード、カイエンヌペッパーを、全体がなめらかになるまでミキサー(スチール刃のもの)にかけます。味を見て、塩で調整します。出来上がったチーズのペーストを食パン12枚の片面に塗ります。塗りにくい場合は、生クリームを少量加えなめらかさを調節します。食パン6枚にハムを乗せ、残りの6枚ではさみます。手で軽く押し

てサンドイッチをなじませます。フライパンの底全体に油を引き、中火で十分熱します。サンドイッチをフライパンに敷き詰めるように入れ、きつね色になるまで両面をこんがりと焼きます。必要に応じてフライパンに油を少量足します。熱いうちにどうぞ。

“КРОК-МЕСЬЕ” ОТ HARRY'S BAR

Для 6 бутербродов:

250 г тертого сыра эмменталь

1 яичный желток

1 столовая ложка соуса Ворчестер

½ чайной ложки горчицы

¼ чайной ложки кайенского перца

соль

½ стакана сливок

12 ломтиков хлеба для бутербродов без корочки

120 г копченой вареной ветчины, нарезанной тонкими ломтиками

оливковое масло

Сыр, яичный желток, соус Ворчестер, горчицу и кайенский перец смешать в кухонном комбайне со стальным лезвием до однородной консистенции.

Попробовать и посолить по вкусу.

Если компост получился слишком густым, то его можно разбавить сливками.

Намазать приготовленным компостом все ломтики хлеба.

Разложить ветчину на половину ломтиков хлеба и накрыть оставшимися кусочками.

Прижать руками все бутерброды.

На дно сковороды налить оливковое масло и на большом огне разогреть его до высокой температуры.

Положить в сковороду столько бутербродов, сколько поместится на дне, и поджарить их, переворачивая, до того момента, пока хлеб не покроется золотистой хрустящей корочкой.

Поджарить оставшиеся бутерброды, добавив при необходимости оливкового масла в сковороду.

Подавать горячими.

HARRY'S BAR 크로크무슈

샌드위치 6개 기준:

잘게 자른 에멘탈 치즈 250g

달걀노른자 1개

우스터셔 소스 1스푼

겨자 1/2티스푼

카오후추 1/4티스푼

소금

생크림 1/2컵

가장자리를 제거한 얇은 두께의 식빵 12장

슬라이스 훈제 햄 120g

올리브유

치즈와 달걀노른자, 우스터셔 소스, 겨자, 카오후추를 스틸 커터를 장착한 믹서기에 넣고 재료가 잘 혼합될 때까지 가동합니다.

소금으로 간을 맞춥니다.

빵에 펴 바르기 수월하도록 생크림을 넣어 농도를 조절합니다.

위에서 준비한 치즈크림을 준비한 식빵에 골고루 펴 바릅니다.

햄을 빵의 한 면에 놓고 나머지 한 장으로 덮은 다음 잘 눌러줍니다.

프라이팬에 오일을 넉넉히 두른 다음 강한 불로 가열합니다.

오일이 충분히 달아오르면 샌드위치를 넣어 노릇하고 바삭해질 때까지 굽습니다.

필요에 따라 올리브유를 더 첨가하여 구워줍니다.

샌드위치가 뜨거울 때 담아냅니다.

法国香脆三明治

6份三明治:

250克磨碎的瑞士干酪

1只蛋白

1匙辣酱油

½匙芥末

¼匙辣椒粉

盐

½杯奶油

12片已去除面包皮的薄吐司

120克薄切烟熏火腿

橄榄油

将乳酪、蛋白、辣酱油、芥末、辣椒粉放进配有钢制刀片的搅拌机中搅打至完全均匀。尝味并撒上盐。

如果乳酪酱过稠而无法抹开，可加入少量奶油将它变稀。

把乳酪酱抹在所有吐司上。

将适量火腿放在一片吐司上，然后把另一片吐司盖上。

TAGLIOLINI GRATINATI AL PROSCIUTTO

6 persone:

300g di tagliolini o tagliarelle all'uovo Cipriani
120g di prosciutto cotto tagliato alla julienne
60g di burro
40g di parmigiano grattugiato
110g di salsa besciamella

Far scaldare il grill.

Mettere a bollire almeno 2 litri di acqua in una pentola capiente e versarvi un cucchiaino di sale.

In una grande padella, posta su fiamma abbastanza alta, far sciogliere 40g di burro, aggiungere il prosciutto e far cuocere ancora un minuto, mescolando in continuazione. Cuocere la pasta nell'acqua bollente, per i minuti richiesti.

Scolarla bene e versarla in padella unendola al prosciutto; aggiungere altri 20g di burro, cospargere di parmigiano e dare una buona mescolata.

Stendere in modo uniforme i tagliolini in una pirofila resistente al forno. Versarvi sopra la besciamella ben morbida e cospargere con pochissimo parmigiano.

Mettere sotto il grill il più possibile sotto la fonte di calore, lasciare per circa 2 minuti finché la superficie non sarà ben dorata.

BAKED TAGLIOLINI WITH PROSCIUTTO

6 servings:

300g of Cipriani Tagliolini or Tagliarelle
120g of cooked prosciutto cut into julienne strips
60g butter
40g freshly grated Parmesan cheese
110g Béchamel sauce

Preheat the broiler.

Bring a large pot of water to a boil and add a tablespoon of salt. Melt 40g of the butter in a large skillet over medium-high heat. Add the prosciutto and cook it for a minute or 2, stirring constantly. Cook the pasta in the boiling water for 2 minutes. Maybe a little bit more. Egg pasta needs to be well-cooked. That's the way we like it.

Drain it well in a colander, and put it in the skillet. Toss it with the prosciutto, add 20g of butter, sprinkle with half the Parmesan and toss well. Spread the pasta evenly in a 2-quart ovenproof casserole dish. Spoon the sauce over the top and sprinkle with the remaining Parmesan. Broil as close as possible to the heat source until golden and bubbling, about 1 to 2 minutes.

TAGLIOLINI GRATINÉS AU JAMBON

Pour 6 personnes :

300 g de tagliolini ou tagliarelle Cipriani aux œufs
120 g de jambon cuit coupé en julienne
60 g de beurre
40 g de parmesan râpé
110 g de sauce béchamel

Faites préchauffer le gril.

Faites bouillir au moins 2 litres d'eau dans une grande casserole et versez-y une cuillère de sel.

Dans une grande poêle, faites fondre 40 g de beurre à feu assez vif puis ajoutez le jambon et faites-le cuire pendant une minute sans le laisser attacher.

Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante durant le temps indiqué sur le paquet.

Égouttez-les bien et versez-les dans la poêle pour les mélanger au jambon. Ajoutez les 20 g de beurre restants, saupoudrez de parmesan et mélangez de nouveau.

Répartissez uniformément les tagliolini dans un plat à gratin. Versez dessus la béchamel bien onctueuse puis recouvrez la préparation avec le parmesan restant.

Placez le plat sous le gril, le plus près possible de la source de chaleur, et laissez gratiner jusqu'à l'obtention d'une croûte bien dorée.

ÜBERBACKENE TAGLIOLINI MIT SCHINKEN

Für 6 Personen:

300 g Cipriani Tagliolini oder Tagliarelle (Eiernudeln)
120 g Kochschinken, in Julienne-Streifen geschnitten
60 g Butter

40 g geriebener Parmesan
110 g Bechamelsoße

Ofen vorheizen.

Mindestens 2 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, einen Löffel Salz hinzugeben.

40g Butter in einer heißen Pfanne zergehen lassen, den Schinken hinzugeben und eine Minute unter ständigem Wenden anbraten.

Die Nudeln im kochenden Wasser nach vorgegebener Zeit garen.

Gut abtropfen lassen und zu dem Schinken in die Pfanne geben. Nun weitere 20g Butter hinzugeben, den Käse darüber streuen und gut vermischen.

Die Tagliolini gleichmäßig in eine ofenfeste Auflaufform geben. Die flüssige Bechamelsoße darüber gießen und ein wenig Parmesan darüber streuen.

Die Auflaufform zwei Minuten in den Ofen unter den Grill stellen, bis das Gericht goldbraun ist.

TAGLIOLINI GRATINADOS CON JAMÓN

6 personas:

300 g de tagliolini o tagliarelle de huevo Cipriani
120 g de jamón cortado en juliana
60 g de mantequilla
40 g de queso parmesano rallado
110g de salsa bechamel

Precalear el horno.

Hervir 2 litros de agua en una olla grande y verter una cucharada de sal.

En una sartén grande, bien caliente, derretir 40 g de mantequilla, añadir el jamón y cocinar un minuto más, removiendo constantemente.

Cocinar la pasta en agua hirviendo durante los minutos indicados.

Ecurrir bien y verter en la sartén junto con el jamón; añadir otros 20 g de mantequilla, espolvorear con queso parmesano y mezclar.

Extender de manera uniforme los tagliolini en una bandeja de horno. Verter la salsa y espolvorear un poco de queso parmesano.

Coloque en el horno lo más cerca posible de la fuente de calor, dejar durante unos 2 minutos hasta que la superficie esté dorada.

TAGLIOLINI GKPRATINE ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ

Για 6 άτομα:

300 γρ. λεπτά ζυμαρικά tagliolini ή tagliarelle Cipriani

120 γρ. βραστό ζαμπόν (prosciutto cotto) κομμένο julienne

60 γρ. βούτυρο

40 γρ. τριμμένη παρμεζάνα

110 γρ. μπεσαμέλ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στο γκριλ.

Βάζουμε να βράσουν τουλάχιστον 2 λίτρα νερό σε μια μεγάλη κατσαρόλα και ρίχνουμε ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι.

Σε ένα μεγάλο τηγάνι, σε αρκετά δυνατή φωτιά, λιώνουμε 40 γρ. βούτυρο, προσθέτουμε το ζαμπόν και ανακατεύουμε συνεχώς για ένα λεπτό.

Βράζουμε τα ζυμαρικά al dente.

Τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι μαζί με το ζαμπόν. Προσθέτουμε ακόμη 20 γρ.

βούτυρο, πασπαλίζουμε με την παρμεζάνα και ανακατεύουμε καλά. Απλώνουμε

ομοιόμορφα τα ζυμαρικά μας σε ένα πυρίμαχο σκεύος, ρίχνουμε από πάνω την μπεσαμέλ,

πασπαλίζουμε με λίγη παρμεζάνα και

βάζουμε στο φούρνο στο γκριλ. Αφήνουμε για περίπου 2 λεπτά μέχρι να ροδίσει καλά η

επιφάνεια.

TAGLIOLINI GRATINATI AL PROSCIUTTO タリオリーニとハムのグラタン

6人分

チブリアーニ社の卵パスタ(タリオリーニまたはタリアテッレ) 300g

千切りにしたハム(熱処理がしてあるもの) 120g

バター 60g

すりおろしたパルミジャーノチーズ40g

ベシャメルソース 110g

グリルを温めておきます。大鍋に2リットル以上の湯を沸かし、塩大さじ1を入れます。大きめのフライパンを中火にかけ、バター40gを溶かしてハムを1分間炒めます。パスタを沸騰した水で所要時間茹でます。

茹で上がったらく水を切り、フライパンのハムと合わせます。バター20g、パルミジャーノも振り入れよく混ぜます。タリオリーニをオープン対応のグラタン皿に平らになるように入れます。なめらかなベシャメルソースを上に乗せ、ごく少量のパルミジャーノを振りかけま

す。グリルの熱源に一番近いところで約2分熱します。表面がこんがり焼けたら出来上がりです。

ТАЛЬОЛИНИ ГРАТЕН С ВЕТЧИНОЙ

На 6 персон:

300 г тальолини или тальярелле Cipriani
120 г вареной ветчины, нарезанной жюльен
60 г сливочного масла
40 г тертого пармезана
110 г соуса Бешамель

Разогреть гриль.

Довести до кипения минимум 2 литра воды в большой кастрюле и добавить столовую ложку соли.

В большой сковороде на сильном огне растопить 40 г сливочного масла и обжарить на нем ветчину в течение одной минуты, постоянно помешивая.

Опустить тальолини или тальятелле в кипящую воду и варить на протяжении указанного времени.

Откинуть на дуршлаг, а затем смешать с ветчиной в сковороде. Добавить оставшиеся 20 г сливочного масла, посыпать тертым пармезаном и хорошо перемешать.

Равномерно распределить тальолини или тальятелле на противне для духовки. Сверху залить соусом Бешамель и посыпать небольшим количеством пармезана.

Расположить противень как можно ближе к грилю и оставить в духовке на 2 минуты, пока сверху не образуется золотистая корочка.

햄 그라탱 탈리올리니

6인분 기준:

Cipriani 탈리올리니 또는 탈리아렐레 300g
잘게 채 썬 가열 햄 120g
버터 60g
파미산 치즈파우더 40g
베샤멜 소스 110g

그릴을 예열합니다.

2리터 이상의 물을 커다란 냄비에 넣고 끓인 다음 소금 한 스푼을 넣습니다.

넉넉한 크기의 팬을 강불에 올려 가열하고 40g의 버터를 녹인 후 햄을 넣고 일본 정도 계속 저어가며 익힙니다.

파스타를 끓는 물에 넣고 해당 조리시간 동안 익힙니다.

채에 받쳐 물기를 제거한 다음 햄을 조리한 팬에 넣고 버터 20g과 파미산 치즈를 뿌린 후 잘 섞습니다.

오븐용기에 탈리올리니를 골고루 퍼서 담은 후, 그 위에 부드러운 농도의 베샤멜 소스를 끼얹고 마지막으로 약간의 파미산 치즈를 뿌립니다.

오븐의 그릴에 최대한 근접하도록 놓은 후 표면이 노릇하게 구워질 때까지 약 2분간 익힙니다.

白汁火腿焗意大利细面

6人份量:

300克Cipriani细面或宽面
120克火腿丝
60克黄油
40克帕尔马干酪碎
110克白汁

预热烤炉。

在锅里放至少两公升水烧开，洒一些盐。

在大煎锅里放入40克黄油，以大火煮至融化，加入火腿翻炒一分钟。

在沸水放入意大利面，按照所需时间煮熟。

把意大利面沥干，倒入放了火腿的煎锅；再加入余下的20克黄油，撒上帕尔马干酪碎后拌匀。

把意大利细面平均地铺在烤盘上，然后倒上软滑的白汁和撒上一些帕尔马干酪碎。放进烤炉，尽量摆放在接近发热源的位置，烤大约2分钟至表面金黄即可。

SCAMPI ALLA CARLINA

Negli anni Cinquanta, mio padre aprì un Harry's Bar sulla spiaggia del Lido di Venezia. Ci mise a dirigerlo mia sorella Carla, che è sempre stata considerata la migliore cuoca della famiglia. Quel ristorante chiuse qualche anno dopo ma, poiché mia sorella vi aveva inventato questo piatto, lo si è sempre chiamato da allora: alla Carlina.

6 persone

1 kg di scampi, sgusciati e puliti
sale
pepe appena macinato
un pizzico di farina
da 60 a 100 ml di olio d'oliva
60g di burro tagliato a pezzi
3g di prezzemolo
1 cucchiaio capperi
2 cucchiari di cetriolini
60g di salsa di pomodoro fresca
Salsa Worcestershire
mezzo limone spremuto

Lavare gli scampi e asciugarli bene in una salvietta di carta. Salare e pepare, passarli nella farina e scuoterli per eliminarne l'eccesso. Fare scaldare l'olio d'oliva in una padella larga, a fuoco medio alto. Aggiungere gli scampi e cuocerne un po' per volta, mescolando continuamente, per 4 o 5 minuti, fino a che saranno leggermente bruni e croccanti. Togliere gli scampi dalla padella aiutandosi con una paletta e adagiarli in un unico strato in un piatto da forno. Togliere l'olio dalla padella, aggiungere il burro e il prezzemolo e cuocere per circa 30 secondi, fino a che il burro non comincerà a diventare bruno. Levare la padella dal fuoco.

Spargere i capperi e i cetriolini sopra gli scampi, condire con qualche goccia di salsa Worcestershire e con la salsa di pomodoro. Spruzzare qualche goccia di succo di limone e, sopra a tutto, versare il burro e il prezzemolo. Servire immediatamente.

PRAWNS ALLA CARLINA

In the fifties, my sister Carla, who has always been considered the best cook in the family, opened Harry's Bar on Lido beach. Harry's Bar at Lido is closed now but she invented this dish there, and it has been called Carlina after her ever since.

6 servings:

1 kg of prawns, peeled and deveined
salt
freshly ground pepper
a pinch of flour
60 to 200 ml of olive oil
60g butter, cut into bits
3g of chopped flat-leaf parsley
1 tablespoon chopped drained capers
2 tablespoons chopped unsweetened gherkins
Worcestershire sauce
60ml tomato sauce
juice of ½ lemon

Wash the prawns and dry them well with paper towels. Season with salt and pepper, sprinkle them in flour and shake them in a sieve to remove excess flour.

Heat the olive oil in a large skillet over medium-high heat.

Add the prawns and cook them in batches, tossing constantly, for 5 minutes, until they are slightly browned and crisp.

Remove the prawns from the pan with a slotted spoon and arrange them in one layer in a shallow ovenproof dish.

Pour off the oil from the skillet, add the butter and parsley, and cook for 30 seconds or so, until the butter just starts to turn brown.

Remove the pan from the heat.

Sprinkle the capers and gherkins over the prawns, sprinkle a few drops of Worcestershire sauce, and dot with tomato sauce.

Squeeze some lemon juice and pour the butter and parsley all over.

Serve immediately.

SCAMPI À LA CARLINA

Dans les années cinquante, mon père a ouvert un Harry's Bar sur la plage du Lido de Venise. Il en a confié la direction à ma sœur Carla, qui a toujours été la meilleure cuisinière de notre famille. Le restaurant a fermé ses portes quelques années plus tard mais, étant donné que nous devons cette recette à ma sœur, le plat a pris son nom : « à la Carlina ».

Pour 6 personnes :

1 kg de scampi décortiqués et nettoyés
Du sel
Du poivre fraîchement moulu
Un soupçon de farine
60 à 100 ml d'huile d'olive
60 de beurre coupé en morceaux
3 g de persil
1 cuillère de câpres
2 cuillères de cornichons
60 g de sauce tomate fraîche
De la sauce Worcestershire
½ citron pressé

Nettoyez les scampi et séchez-les bien dans de l'essuie-tout. Salez et poivrez, roulez-les dans la farine et secouez-les pour en éliminer l'excédent. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle large, à feu moyen. Ajoutez les scampi et faites-les cuire à petit feu, sans jamais cesser de mélanger, durant 4 ou 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement et deviennent croquantes. Retirez les scampi de la poêle en vous aidant d'une écumoire et disposez-les à plat en une seule couche dans un plat à gratin. Retirez l'huile de la poêle, ajoutez le beurre et le persil puis faites cuire le tout pendant une trentaine de secondes, jusqu'à ce que le beurre commence à brunir. Retirez la poêle du feu.

Versez les câpres et les cornichons sur les scampi, assaisonnez avec quelques gouttes de sauce Worcestershire et la sauce tomate. Ajoutez un filet de jus de citron et saupoudrez le tout avec le persil et le beurre.
Servir immédiatement.

SCAMPI ALLA CARLINA

Mein Vater eröffnete in den 1950er Jahren eine Harry's Bar am Strand des Lidos in Venedig. Die Leitung übernahm meine Schwester Carla, die als beste Köchin in der Familie galt. Das Restaurant schloss zwar einige Jahre später, doch weil meine Schwester dieses Gericht erfunden hat, nennen wir es seitdem: Alla Carlina.

Für 6 Personen

1 kg Scampi, geschält und geputzt
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Eine Messerspitze Mehl
60 bis 100 ml Olivenöl
60 g Butter, in Flocken
3 g Petersilie
1 EL Kapern
2 EL Salzgurken
60 g frische Tomatensoße
Worcestershire Soße
Eine halbe ausgepresste Zitrone

Die Scampi waschen und gut mit Küchenkrepp abtrocknen. Salzen und pfeffern, in Mehl wälzen und Überreste abschütteln. Das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Flamme erhitzen. Die Scampi hinzugeben und unter ständigem Rühren 4 bis 5 Minuten lang etwas anbraten lassen, bis sie leicht braun und kross sind. Die Scampi mithilfe einer Kelle aus der Pfanne nehmen und nebeneinander auf einen ofenfesten Teller legen. Das Öl aus der Pfanne ausgießen, Butter und Petersilie hinzufügen und etwa 30 Sekunden anbraten, bis die Butter braun wird. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Kapern und Salzgurken über die Scampi geben, mit etwas Worcestershire Soße und Tomatensoße abschmecken. Etwas Zitronensaft auf das Gericht träufeln, zum Schluss Butter und Petersilie darüber geben. Sofort servieren.

LANGOSTINOS A LA CARLINA

En los años cincuenta, mi padre abrió EL Bar de Harry en la playa del Lido de Venecia. Empezó a dirigirlo mi hermana Carla, que siempre ha sido la mejor cocinera de la familia. El restaurante cerró unos años más tarde, pero mi hermana inventó este plato, que desde entonces se llama a la Carlina.

6 personas

1 kg de langostinos, pelados y limpios
sal
pimienta recién molida
una pizca de harina
entre 60 y 100 ml de aceite de oliva
60 g de mantequilla, cortada en trozos
3 g de perejil
1 cucharada de alcaparras secas
2 cucharadas de pepinillos salados laminados
60 g de salsa de tomate fresco
Salsa Worcestershire
Medio limón exprimido

Lavar los langostinos y secarlos bien con papel de cocina. Añadir sal y pimienta, rebozar en harina y sacudir para retirar el exceso. Calentar el aceite de oliva en una sartén grande, a fuego medio-alto. Añadir los langostinos y cocerlos un poco, remover constantemente, durante 4-5 minutos, hasta que estén ligeramente dorados y crujientes. Retirar las gambas de la sartén con la ayuda de una espátula y ponerlas en una sola capa en una fuente de horno. Retirar el aceite de la sartén, añadir la mantequilla y el perejil y cocinar durante unos 30 segundos hasta que la mantequilla empiece a tomar color. Retirar la sartén del fuego.

Espolvorear las alcaparras y pepinillos sobre las gambas, sazonar con unas gotas de salsa inglesa y salsa de tomate. Espolvorear unas gotas de zumo de limón y verter la mantequilla y el perejil. Servir inmediatamente.

ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΛΑ CARLINA

Τη δεκαετία του '50, ο πατέρας μου άνοιξε ένα Harry's Bar στην παραλία στο Lido της Βενετίας. Έβαλε την αδελφή μου Carla, που θεωρούταν πάντα η καλύτερη μαγείρισσα της οικογένειας, να το διευθύνει. Εκείνο το εστιατόριο έκλεισε λίγα χρόνια μετά αλλά εκεί η αδελφή μου συνέλαβε την ιδέα για αυτό το πιάτο, το οποίο από τότε ονομάζουμε «αλά Carlina».

Για 6 άτομα

1 κιλό γαρίδες, καθαρισμένες και χωρίς το κέλυφος
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
λίγο αλεύρι
από 60 έως 100 ml ελαιόλαδο
60 γρ. βούτυρο κομμένο σε κομμάτια
3 γρ. μαϊδανό
1 κουταλάκι του γλυκού κάππαρη
2 κουταλάκια του γλυκού ψιλοκομμένα αγγουράκια τουρσί
60 γρ. φρέσκια σάλτσα ντομάτας
Σάλτσα Worcestershire
χυμό από μισό λεμόνι

Πλύνουμε τις γαρίδες και τις στεγνώνουμε καλά με χαρτί κουζίνας. Τις αλατοπιπερώνουμε, τις αλευρώνουμε και τις τινάζουμε να φύγει το περίσσιο αλεύρι. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε λίγες λίγες τις γαρίδες και τις τηγανίζουμε, ανακατεύοντας συνεχώς για 4-5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά και να γίνουν τραγανές. Βγάζουμε τις γαρίδες από το τηγάνι και τις τοποθετούμε σε μια πιατέλα τη μία δίπλα στην άλλη. Αφαιρούμε το λάδι από το τηγάνι και βάζουμε το βούτυρο και τον μαϊδανό. Αφήνουμε στη φωτιά για 30 δευτερόλεπτα περίπου, μέχρι το βούτυρο να αρχίσει να σκουραίνει. Βγάζουμε το τηγάνι από τη φωτιά.

Ρίχνουμε την κάππαρη και τα ψιλοκομμένα αγγουράκια πάνω από τις γαρίδες, λίγες σταγόνες σάλτσας Worcestershire, σάλτσας ντομάτας και χυμού λεμονιού. Τέλος περιχύνουμε με το βούτυρο με τον μαϊδανό. Σερβίρουμε αμέσως.

SCAMPI ALLA CARLINA カルリーナ風スカンピ

1950年代、私の父はヴェネツィアのリド島の海辺に“Harry's Bar”を開きました。家族でいちばん料理上手だった私の姉カルラが経営を担当しました。数年後にこのレストランは閉店しましたが、姉がこのレシピを考案したことからアツラ・カルリーナ(カルラ風)と呼ばれるようになりました。

6人分

殻などをきれいに取り除いたスカンピ(アカザエビ) 1 Kg

塩 適量

挽きたてのコショウ 適量

小麦粉 少量

オリーブオイル 60 ml~100 ml

サイコロ状に切ったバター 60 g

イタリアンパセリ 3g

ケーパー 大さじ1

刻んだキュウリのピクルス 大さじ2

冷たいトマトソース 60g

ウスターソース

レモン半分の絞り汁

スカンピを水洗いし、キッチンペーパーで水気をよく拭き取ります。塩・コショウをしたら小麦粉をまんべんなくつけて、余分な粉を振り落とします。大きめのフライパンにオリーブオイルを入れ中火で熱します。スカンピを少しずつ入れ、色が変わりカリッとするまで4、5分かき混ぜながら火を通します。スカンピをフライ返しを使ってフライパンから出し、耐熱皿に重ねずに並べます。フライパンから油を取り除き、バターとパセリを入れ30秒熱します。バターの色が茶色く変わる前にフライパンを火からおろします。スカンピの上にケーパーとキュウリのピクルスを適量乗せ、ウスターソースとトマトソースを数滴振りかけます。レモン汁、バターとパセリの順に回しかけます。できたてをどうぞ。

КРЕВЕТКИ “ALLA CARLINA”

В 50-х годах мой отец открыл филиал Harry's Bar на пляже Лидо-ди-Венеция. Рестораном управляла моя сестра Карла, которая всегда считалась лучшим поваром семьи. Ресторан закрылся через несколько лет, но поскольку именно там моя сестра придумала это блюдо, с тех пор мы зовем его “alla Carlina” (“от Карлы”).

На 6 персон:

1 кг очищенных креветок

соль

свежемолотый перец

щепотка муки

от 60 до 100 мл оливкового масла

60 г кусочков сливочного масла

3 г петрушки

1 столовая ложка капперсов

2 столовые ложки соленых огурчиков

60 г свежей томатной пасты

соус Ворчестер

сок половинки лимона

Промыть и хорошо высушить креветки. Посолить, поперчить, обвалить в муке и стряхнуть ее излишки. В широкой сковороде на среднем огне разогреть оливковое масло. Поместить креветки в сковороду и, постоянно помешивая, готовить в течение 4-5 минут, пока они не станут коричневыми и хрустящими. Снять креветки со сковороды и равномерно распределить в один слой на противне для духовки. Со сковороды слить оливковое масло, добавить сливочное масло и петрушку и зажарить в течение 30 секунд, пока масло не станет коричневым. Снять сковороду с огня.

Покрыть креветки капперсами и огурчиками, заправить соусом Ворчестер и томатной пастой. Сбрызнуть лимонным соком и сверху залить сливочным маслом с петрушкой. Сразу же подавать на стол.

CARLINA의 스캄피 요리

1950년대에 저희 아버지는 베네치아 리도섬의 해변에 HARRY' S BAR를 개장하고 저희 가족 최고의 요리사인 제 누나 Carla에게 운영을 맡기셨었습니다. 그 레스토랑은 몇 해 후 문을 닫아야했지만 Carla가 발명한 이 레시피는 그때부터 변함없이 ‘Carlina의 스캄피 요리’ 라고 불립니다.

6인분 기준:

껍질을 떼고 손질한 스캄피 1kg
소금
직접 간 통후추
밀가루 약간
올리브유 60~100ml
조각낸 버터 60g
파슬리 3g
케이퍼 1스푼
다진 오이피클 2스푼
직접 만든 토마토 소스 60g
우스터셔 소스
레몬 1/2개의 과즙

손질한 스캄피를 씻은 후 종이타월로 물기를 잘 제거합니다. 소금과 후추로 양념을 하고 밀가루를 덧입힌 다음 여분을 떨어냅니다. 넉넉한 크기의 팬에 올리브유를 두르고 중불 또는 강불로 가열합니다. 스캄피를 조금씩 팬에 넣고 약 4~5분 동안 계속 뒤적이며 노릇노릇하고 바삭해질 때까지 익힙니다. 뒤지개로 스캄피를 팬에서 꺼내어 오븐용기에 한 겹으로 담습니다. 팬에서 오일을 제거하고 버터와 파슬리를 넣고 버터가 갈색으로 변하기 시작할 때까지 30초간 가열한 다음 팬을 불에서 내려놓습니다.

케이퍼와 오이피클을 스캄피 위에 뿌리고 우스터셔 소스와 토마토 소스를 끼얹습니다. 마지막으로 레몬즙, 버터, 파슬리를 뿌린 다음 곧바로 접시에 담아냅니다.

카리라의해螯虾

在五十年代，我父亲在威尼斯利多岛海滩开设了哈利酒吧(Harry's Bar)，并由我姊姊卡拉掌理，她在家族中一向被视为是厨艺最出色的一位。餐厅在开业数年后关闭，随后我姊妹发明了这道菜，从此名为卡里拉的海螯虾。

6人份量

1公斤海螯虾，去壳和洗净
盐
新鲜胡椒粉
少量面粉
60-100毫升橄榄油
60克黄油，切成小块
3克欧芹
1匙刺山柑
两匙小黄瓜
60克新鲜蕃茄酱
辣酱油
半个柠檬汁

把海螯虾去壳和洗净，抹去多余水分，用盐和胡椒粉调味，然后沾上面粉，并筛去虾上多余的面粉。在宽大的煎锅中以中至大火烧热橄榄油，加入海螯虾煮4-5分钟，不时翻炒，直至稍微变成褐色和香脆即可。用漏勺舀取海螯虾，并在烤盘上铺成一层备用。清除煎锅上余下的橄榄油，加入黄油和欧芹煮大约30秒，直至黄油开始变成褐色便关火。

在海螯虾上撒上刺山柑和小黄瓜，加入一些辣酱油和蕃茄酱，挤上一些柠檬汁，最后倒入黄油和欧芹即可上菜。

CIPRIANI BISCOTTI

6 persone:

500g di farina
3 uova
200g di zucchero
100g di burro
1 bustina di vanillina
13g di carbonato d'ammonio
latte
sale

Mescolare assieme farina, zucchero e vanillina, fare una fontana, aggiungere il burro ammorbidito dopo averlo tagliato a cubetti, le uova, un pizzico di sale e il carbonato d'ammonio sciolto in un po' di latte tiepido.

Impastare, tenendo la pasta ben morbida con del latte se necessario, poi tirare la sfoglia non troppo sottile e ritagliare i biscotti a quadratini o con delle formine.

Disporli sulla piastra del forno rivestita con carta oleata e infornarli a 200°C nella parte alta del forno per circa 7-8 minuti.

Questi biscottini, se messi in una scatola di latta ben chiusa, si conservano per qualche settimana.

CIPRIANI BISCUITS

6 people:

500 g of flour
3 eggs
200 g of sugar
salt
100 g of butter
1 teaspoon of vanilla extract
13g of ammonium carbonate
milk

Stir together flour, sugar and vanilla, make a fountain, add the cubed softened butter, eggs, a pinch of salt and the ammonium carbonate dissolved in warm milk.

Mix everything, keeping the dough very soft with some milk if necessary, then roll the dough not too thin and cut into squares.

Bake them in the top part of the oven at 200°C for about 7-8 minutes.

These cookies, if placed in a tin tightly closed, will last for a few weeks.

BISCUITS CIPRIANI

Pour 6 personnes :

500 g de farine
3 œufs
200 g de sucre
100 g de beurre
1 sachet d'extrait de vanille
13 g de carbonate d'ammonium
Du lait
Du sel

Mélangez la farine, le sucre et l'extrait de vanille. Faites un puits, ajoutez le beurre ramolli à température ambiante après l'avoir coupé en cubes, les œufs, une pincée de sel et le carbonate d'ammonium dilué dans un peu de lait tiède.

Pétrissez la pâte pour lui donner une consistance souple et ajoutez du lait si nécessaire.

Étalez votre pâte sans trop l'aplatir. Découpez les biscuits en carrés ou selon la forme de votre choix à l'aide d'emporte-pièces.

Disposez-les sur la plaque du four après l'avoir recouverte d'un papier de cuisson huilé et enfournez à 200°C sur la partie haute de votre four durant 7-8 minutes environ.

Si vous déposez ces biscuits dans une boîte en fer-blanc hermétiquement fermée, vous pourrez les conserver durant plusieurs semaines.

CIPRIANI BISCOTTI

Für 6 Personen:

500 g Mehl
3 Eier
200 g Zucker
100 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
13 g Hirschhornsalz
Milch
Salz

Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen, ein Loch eindrücken und die weiche, gewürfelte Butter, die Eier, eine Prise Salz und das in lauwarmer Milch aufgelöste Hirschhornsalz hinzufügen.

Alles zu einem weichen Teig verkneten, bei Bedarf etwas Milch hinzugeben. Den Teig dann nicht zu dünn ausrollen und Plätzchen quadratisch ausschneiden oder mit Ausstechformen ausstechen.

Die Biscotti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 7-8 Minuten auf der oberen Schiene bei 200°C backen.

Die Kekse können in einer gut verschlossenen Blechdose mehrere Wochen gelagert werden.

GALLETAS CIPRIANI

6 personas:

500 g de harina
3 huevos
200 g de azúcar
100 g de mantequilla
1 cucharadita de extracto de vainilla
13 g de carbonato de amonio
leche
sal

Mezcle la harina, el azúcar y la vainilla en una fuente, añadir la mantequilla

ablandada cortada en cubos, los huevos, una pizca de sal y carbonato de amonio disuelto en un poco de leche caliente.

Amasar, manteniendo la masa muy ligera con leche si es necesario; a continuación, extender la masa muy fina y cortar en cuadrados o con los cortadores de galletas.

Colocar en la bandeja del horno cubierta con papel encerado y hornear a 200 ° C en la parte superior del horno durante aproximadamente 7-8 minutos.

Estas galletas, si se guardan en un envase bien cerrado, aguantan un par de semanas.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ CIPRIANI

Για 6 άτομα:

500 γρ. αλεύρι
3 αυγά
200 γρ. ζάχαρη
100 γρ. βούτυρο
1 φακελάκι βανίλια
13 γρ. αμμωνία
γάλα
αλάτι

Ανακατεύουμε το αλεύρι με τη ζάχαρη και τη βανίλια, σχηματίζοντας ένα βουναλάκι. Στο κέντρο του ανοίγουμε μια λακκουβίτσα και προσθέτουμε το βούτυρο που έχουμε κόψει σε κυβάκια και έχουμε αφήσει να μαλακώσει, τα αυγά, μια πρέζα αλάτι και την αμμωνία που έχουμε προηγουμένως διαλύσει σε λίγο χλιαρό γάλα. Ζυμώνουμε, προσθέτοντας λίγο γάλα αν χρειάζεται μέχρι να αποκτήσουμε μια μαλακή ζύμη. Κατόπιν ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο (όχι πολύ λεπτό) και κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια ή χρησιμοποιούμε κουπ πατ για να δώσουμε σχήμα στα μπισκότα.

Τοποθετούμε τα μπισκότα σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 200°C στη ψηλή θέση του φούρνου για περίπου 7-8 λεπτά.

Μπορούμε να διατηρήσουμε τα μπισκότα σε αεροστεγές αλουμινένιο κουτί για μερικές εβδομάδες.

CIPRIANI BISCOTTI チブリアーニ・ビスコッティ

6人分

小麦粉 500 g
卵 3個
砂糖 200 g
バター 100 g
バニラエッセンス粉1袋(0.5g)
炭酸アンモニウム 13g
牛乳 適量
塩 適量

小麦粉、砂糖、バニラエッセンス粉を混ぜ、真ん中をくぼませます。サイコロ状に切って柔らかくしたバター、卵、塩少量、炭酸アンモニウム(ぬるめの牛乳少量で溶く)を加えます。牛乳を適宜加えながら全体を柔らかくまとめ、生地を薄くなりすぎない程度に伸ばし、型で抜くか四角く切ります。クッキングペーパーを敷いた天板に生地を並べ、200°Cのオープンの上段で約7~8分焼きます。

このビスケットは、密封可能なブリキ缶で数週間保存が可能です。

ПЕЧЕНЬЕ CIPRIANI

На 6 персон:

500 г муки
3 яйца
200 г сахара
100 г сливочного масла
1 пакетик ванилина
13 г карбоната аммония (пекарский порошок)
молоко
соль

Смешать муку, сахар и ванилин. Собрать в горку, сделать углубление в центре и добавить размягченное масло, яйца, щепотку соли и карбонат аммония, разведенный в теплом молоке.

Замесите тесто, добавляя при необходимости молоко, а затем раскатайте пласт

средней толщины. Нарезьте его ножом на квадратики или вырежьте фигурки при помощи формочек.

Расположите печенье на противне, покрытом пекарской бумагой, и поместите его в верхнюю часть духовки, разогретую до 200°C на 7-8 минут.

Это печенье можно хранить несколько недель в плотно закрытой жестяной коробке.

CIPRIANI 쿠키

6인분 기준:

밀가루 500g
달걀 3개
설탕 200g
버터 100g
바닐라향 1티스푼
탄산암모늄 13g
우유
소금

밀가루, 설탕, 바닐라를 섞어 가운데가 움푹 파인 화산 모양을 만듭니다. 그 중앙에 정육면체로 잘라 상온에 두어 부드럽게 녹은 버터와 달걀, 소금 약간, 미지근하게 데운 약간의 우유에 녹인 탄산암모늄을 넣고 반죽을 시작합니다. 반죽이 부드럽게 되도록 필요시 우유를 첨가하고 너무 얇지 않은 두께로 밀어서 사각형으로 자르거나 쿠키커터로 모양을 만듭니다.

유선지로 커버한 오븐팬에 올리고 200° C로 예열한 오븐의 상부에서 7~8분 동안 구워줍니다.

철제 케이스에 넣어 밀봉 보관하면 수 주일 동안 신선함을 유지할 수 있는 쿠키입니다.

CIPRIANI饼干

6人份量:

500克面粉
3只鸡蛋
200克砂糖

100克黄油
1小包香草精
13克碳酸铵
鲜奶
盐

把面粉、砂糖和香草精搅拌至混合均匀，加入已软化和切成小块的黄油、鸡蛋、少量盐和用室温鲜奶冲开的碳酸铵。

把以上的材料搓成面团，可加入少量鲜奶以保持面团软滑，然后把面团擀成厚度适中的薄片，用刀割成小正方形或用模具压成饼干。

把饼干放在已铺上油纸的烤盘上，然后放在烤炉内的上层，以200度烤大约7-8分钟。

这种饼干可放在盒内保鲜达数星期。

YOOX.COM

A DINNER PARTY IN VENEZIA