

NAMINIAI MAKARONAI



NAMINIAI MAKARONAI

Makaronai, arba pasta, itališkai reiškia „tešla“. Tai dar vienas ypač populiarus patiekalas pasaulyje. Makaronų įvairovė – *conchiglione, fettuccini, tagliatelle, fusilli, linguini, pebuteilli, cannelloni, rigatoni, manicotti, farfalle* ir t. t. – gali sugluminti ne vieną. Italijoje makaronų rūšių suskaičiuojama daugiau nei 600! Labai nesijaudinkite – makaronai turi skirtingus pavadinimus, nusakančius jų formą ir dydį.

Pavadinimo pabaiga nurodo produkto dydį, pavyzdžiui:

- *-oni* arba *-one* – dideli,
- *-ette* arba *-etti* – maži,
- *-ini* – labai maži.

Pagal ilgį makaronai paprastai klasifikuojami į penkias grupes:

1. Ilgi makaronai (*pasta lunga*) – šiai grupei priskiriami visiems žinomi spagečiai (*spaghetti*), plonesni makaronai, vadinami *spaghettoni*, ir patys ploniausi – *cappelletti*. Kiti šios grupės makaronai – *vermicelli, ziti, bigoli* ir t. t. Prie ilgų makaronų taip pat priskiriami juostiniai makaronai (*tagliatelle, fettuccine, pappardelle* ir kt.) – populiariausi naminiai makaronai, gaminami iš tešlos su kiaušiniiais, dažnai patiekiami susukti lizdais.
2. Trumpi makaronai, arba vamzdeliai (*tubetti*), – jiems priklauso tuščiaviduriai makaronai, pvz., *maccheroni, penne, rigatoni* ir kt.
3. Makaronai, skirti kepimui, pavyzdžiui, *cannelloni, lasagna*.
4. Maži makaronai sriuboms – tai smulkūs makaronai, kurių pavadinimai dažniausia baigiasi *-ine, -etti, -ette*, italų kalboje reiškiančiais mažybinės formos (pvz., *filini, gibbetti, stelline* ir kt.).
5. Įvairių formų makaronai (*forme speciali*) – pavyzdžiui, *farfalle* (kaspinėlių formos), *conchiglie* (kriauklelių formos), *lumache* (makaronai, primenantys sraigės), *rotelle* arba *ruote* (ratų formos) ir *jusilli* (spiralės formos).

Taip pat gaminami įdaryti makaronai, pavyzdžiui, *ravioli, agnolotti, tortellini* ir kt.

Pagal gamybos būdą makaronai būna švieži (dar juos vadina naminiais makaronais, nors tokie makaronai gaminami ir pramoniniu būdu), džiovinti (sausieji makaronai, gaminami pramoniniu būdu, nors išdžiovinti juos galima ir namų sąlygomis) ir pramoniniu būdu gaminami greitai paruošiami makaronai.



Įvairūs makaronai

NAUDOJAMI PRODUKTAI

Tradiciškai makaronų gamybai naudojami miltai, vanduo ir kiaušiniai (tryniai). Dar gali būti dedama įvairių priedų spalvai ar makaronų faktūrai išgauti.

Miltai

Pagrindiniai miltai, naudojami makaronų gamybai, yra gaminami iš kietųjų kviečių, nors galite rasti makaronų, pagamintų ir iš kitokių miltų. Makaronų gamybai gali būti naudojami pilno grūdo kvietiniai, ruginiai, grikių, kukurūzų miltai ir manų kruopos. Kai kurios įmonės

ruošia specialius makaronų miltų mišinius. Tokį mišinį galima pasidaryti ir patiems: sumaišykite 225 g kvietinių miltų (550D), 115 g kietųjų kviečių miltų (ekstra 405D) ir 115 g manų kruopų. Gausite 450 g makaronų miltų mišinio.

Priedai

Makaronai gali būti ne tik natūralios spalvos, bet ir įvairiaspalviai. Jiems pagaminti naudojami įvairūs priedai: raudonoji paprika, smidrai, špinatai, burokėliai, moliūgai, raudonasis vynas, baravykai, šafranas, sepija, pomidorai, šokoladas ir kt. Taip pat į tešlą galima įmaišyti prieskonių, kurie suteiks papildomo skonio ir spalvos ar faktūros.

Šefo patarimas

Kaip pagaminti žalius makaronus?

Žalios spalvos makaronai gaminami su špinatais arba šparagais. Su špinatais makaronai bus vientisos žalios spalvos, o su šparagais margi.



Makaronai gali būti ir spalvoti



Makaronams gaminti paprastai naudojami kiaušiniai

MAKARONŲ GAMYBOS ETAPAI

Makaronų pasirinkimas prekybos centruose tikrai įspūdingas, tačiau naminiai švieži makaronai visada bus skanesni. Juos pasigaminti nėra sudėtinga, o rezultatas visada nudžiugins šeimą. Tereikės paruošti tešlą, suformuoti makaronus ir juos išvirti.

Tešlos gamyba

Šviežių makaronų gamybai paprastai naudojama 1 dalis kiaušinių ir 2 dalys miltų pagal svorį (pvz., 1 kiaušinis (50 g) ir 100 g miltų). Tačiau proporcijos gali keistis priklausomai nuo miltų kokybės. Vandens naudojama tokiomis pačiomis proporcijomis kaip kiaušinių.

Gaminant tešlą reikia į dubenį supilti miltus, centre padaryti įdubimą, į kurį supilti šakute paplaktus kiaušinius su vandeniu ar trynius (pagal pasirinktą receptą). Šakute maišyti miltus su kiaušinių mase pamažu nužeriant dalį miltų nuo kraštų į vidurį. Kai kiaušiniai susimaišys

su miltais, tešlą išversti ant miltais apibarstyto paviršiaus ir minkyti rankomis, vis apsukant 90 laipsnių kampų. Minkyti tešlą apie 5–10 minučių, kol ji taps vientisa. Tešlą suformuoti į rutulį ir įvynioti į maistingą plėvelę arba uždengti drėgnu rankšluosčiu ir palikti 30 minučių kambario temperatūroje. Kai kurie šefai rekomenduoja tešlą dėti į šaldytuvą. Jei dėsime į šaldytuvą, tešlą įvyniokite į plėvelę, kitaip ji apdžius ir sukietės. Tešlą verta atvėsinti šaldytuve, jei gaminate ypač karštu oru. Jei naudojate elektrinį plaktuvą, tešlą juo reikia sumaišyti iki trupinių, o toliau minkyti rankomis kaip aprašyta aukščiau.



Makaronų gamyba mašinėle

Formavimas

Makaronai gali būti formuojami makaronų formavimo mašinėle arba kočiojant rankomis.

Makaronų formavimas mašinėle

Ant miltais pabarstyto paviršiaus dėti makaronų tešlą, rankomis suplojant ją taip, kad viena tešlos kraštinė atitiktų mašinėlės plotį. Nustatyti didžiausią tarpą turinčią mašinėlės padalą ir kočioti tešlos gabalą. Jei tešla limpa, reikia apibarstyti miltais. Sumažinti mašinėlės tarpą per vieną padalą ir vėl kočioti tešlą. Pakaitę tarpo dydį tešlą leiskite 4–5 kartus, tada ji bus švelnesnė. Toliau kočioti tešlą kas kartą mažindami tarpą per vieną padalą ir persukdami pamiltuotą tešlą tol, kol pasieksite pačią mažiausią padalą. Jei norite, kad tešlos kraštai būtų lygūs, jau iškočiotą tešlą perlenkite kelis

kartus, kad gautumėte keturkampį. Jį pasukite 90 laipsnių kampų, persukite per storą tarpą ir vėl iškočioti ploniau. Arba kraštus galima padailinti peiliu.

Pats svarbiausias dalykas – laiku sustoti. Jei gaminsite lakštinius ar lazanijos tipo makaronus, juos reikia iškočioti apie 3 mm storio, jei gaminsite makaronus su įdaru – tešla turi būti tokio plonumo, kad per ją matytumėte savo rankas.

Nepamirškite, kad tokia tešla džiūsta labai greitai (per 1 minutę), todėl makaronus reikia kuo skubiau formuoti ir laikyti uždengus drėgnu rankšluosčiu. Rankšluostis turi būti drėgnas, bet nešlapias, nes kitaip makaronai sulips. Makaronus supjaustyti galite specialiu pjaustikliu.

Makaronų formavimas rankomis

Analogiškus veiksmus galima atlikti rankomis naudojant ploną, ilgą kočėlą. Tačiau tam reikia daugiau laiko ir jėgų. Iš gautų lakštų galite formuoti įvairius makaronus. Pavyzdžiui, lakštinius

makaronus galite gauti sulenkę lakštą keturis kartus į stačiakampį (kiekvieną kartą lenkiant lakštą reikia pabarstyti miltais) ir peiliu supjaustę į 0,5–2 cm pločio makaronus (0,5 cm – juostiniai, 1 cm – lakštiniai, 2 cm – kaspinėliai).

Šefo patarimas

Kaip laikyti šviežiai pagamintus naminius makaronus? Kiek laiko juos galima laikyti? Ar galima užšaldyti?

Makaronai gali būti saugomi džiovinti arba užšaldyti. Paprastai užšaldomi įdaryti makaronai. Pramoniniu būdu makaronai džiovinami paliekant iki 13 % drėgmės juose. Namų sąlygomis džiovinama, kol makaronai tampa sausi ir trapūs. Ilgus makaronus geriau džiovinti pakabintus, o mažus – gerai paskleidus ant džiovinimui pasirinkto paviršiaus. Jei džiovinate paskleidę makaronus, juos reikia periodiškai apversti. Sudžiovintus makaronus reikia sudėti į sandarų, drėgmės nepraleidžiantį indą. Iš vandens ir miltų pagaminti makaronai gali būti saugomi metus, pagaminti su kiaušiniiais – 6 mėnesius, su dažančiomis medžiagomis – 3 mėnesius. Makaronai turi būti saugomi ne aukštesnėje kaip 30 °C temperatūros patalpoje, kurioje nėra temperatūros svyravimų, tiesioginių saulės spindulių.

Prieš dedant į šaldiklį šaldymui skirtus įdarytus makaronus, juos reikia sudėti ant miltais ar manais apibarstyto paviršiaus (lentelės). Kai makaronai visiškai sušąla, juos reikia sudėti į šaldymo maišelius ir laikyti šaldiklyje. Makaronai turi būti gerai sušalę, nes kitaip sulips ir verdant visas įdaras iškris. Taip pat galima šaldyti vakuuminio būdu uždarytus makaronus. Šaldytų makaronų laikymo trukmė – 1 mėnuo, po to tešla keičia savo savybes ir jic praranda skonį.

Kaip virti makaronus?

Pagrindinės makaronų virimo taisyklės:

- makaronams virti reikalingas didelis puodas;
- puode turi būti daug vandens, maždaug 1–1,5 l vandens 100 g makaronų;
- būtina tinkamai pasūdyti vandenį. Rekomenduojama 8–10 g druskos 1 l vandens;
- kai vanduo užverda, į puodą dėti makaronus;
- virimo metu makaronus reikia nuolat maišyti, kad jie nesuliptų;
- svarbu laikytis virimo instrukcijos, nurodytos ant pakuotės, kad išvirti makaronai būtų *al dente* – tai reiškia, kad makaronai beveik paruošti, bet vis dar kieti ir tamprūs. Švieži makaronai dažniausiai verdami 1–4 minutes (*ravioli* užtenka 3–4 minučių, ilgims makaronams – minutės). Grikių miltų makaronai verdami 7 minutes, japoniški lakštiniai

„udon“ verdami 20 minučių (jie turi būti labai minkšti), ryžių makaronai pirmiausia mirkomi karštime vandenyje 6–8 minutes, o po to verdami 3–5 minutes, sojų makaronai mirkomi 2–2,5 valandos ir verdami tik minutę.

Jei išvirę makaronai patiekiami iš karto, jų nulietai vandeniu nereikia. Tačiau jei planuojate gaminti, pavyzdžiui, makaronų salotas, tada galima juos praplauti. Praplovus bus sustabdytas virimo procesas ir nuvarvinti makaronai bus gesni, tik reikia nepamiršti įpilti truputį aliciaus.

Įdaryti makaronai, ypač jei jie buvo užšaldyti, dedami į verdantį pasūdytą vandenį ir verdami maždaug 5 minutėmis ilgiau nei paprasti makaronai.



Švieži makaronai dažniausiai verdami 1–4 minutes



Makaronai su padažu

Šefo patarimas

Ką daryti, kad makaronai nesuliptų?

Išvirtus makaronus sumaišykite su padažu, sviestu ar aliejumi, nes kitaip jie sulips. Maišykite net ir tuo atveju, kai makaronai patiekiami su specialiu mėsos, žuvies ar daržovių padažu. Kitaip jūsų patiekalas sulips ir atrodys neestetškai.

PAGRINDINIAI RECEPTAI

*Makaronų tešla su
kiaušiniais arba tryniais
(gaminama rankomis)*

350 g

Makaronams su kiaušiniais reikės:

- 225 g miltų mišinio, itališkų miltų (00 tipo) arba aukščiausios rūšies miltų
- 2 didelių kambario temperatūros kiaušinių
- 1 trynio
- 1–2 šaukštų vandens (priklausomai nuo miltų kokybės papildomai gali prireikti 1–2 šaukštų vandens)
- miltų stalui pabarstyti

Makaronams su tryniais (labai tinka *tortellini, tagliolini* gamybai) reikės:

- 225 g miltų mišinio, itališkų miltų (00 tipo) arba aukščiausios rūšies miltų
- 8 kambario temperatūros trynių
- 3–4 šaukštų vandens
- miltų stalui pabarstyti

Į dubenį supilti miltus, centre padaryti įdubimą ir supilti šakute sumaišytus kiaušinius su vandeniu ar trynius. Šakute maišyti miltus su kiaušinių mase palaipsniui nužeriant dalį miltų nuo kraštų į vidurį. Kai kiaušiniai bus sumaišyti su miltais, tešlą išversti ant miltais apibarstyto paviršiaus ir minkyti rankomis, vis apsukant 90 laipsnių kampą. Minkyti tešlą apie 5–10 minučių, kol ji taps vientisa. Tada suformuoti tešlos rutulį ir įvynioti į maistinę plėvelę arba uždengti drėgnu rankšluosčiu ir palikti 30 minučių kambario temperatūroje. Tuomet galima gaminti makaronus (žr. 74 p.).



Makaronų tešla su kiaušiniais arba tryniais (gaminama plaktuvu)

500 g

Reikės:

- 350 g miltų mišinio, itališkų miltų (00 tipo) arba aukščiausios rūšies miltų
- 3 didelių kambario temperatūros kiaušinių
- 1 trynio
- 3–4 šaukštų vandens
- miltų stalui pabarstyti

Į plaktuvo indą sudėti miltus ir maišant mažiausiu greičiu po vieną įmušti kiaušinius /

trynius, kol susidarys drėgni trupiniai. Toliau maišyti pridedant po šaukštą vandens, kad susiformuotų vienas didelis drėgnas gumulas. Jei miltai per sausi, įpilti dar truputį vandens. Maišyti, kol tešla atsoks nuo indo šonų. Toliau maišyti negalima, nes tešla per standi ir gali sulaužyti plaktuvo mentelę. Išimti tešlą ant stalo ir palikti apie 5 minutes sustingti. Suformuoti tešlos rutulį, įvynioti į maistingą plėvelę arba uždengti drėgnu rankšluosčiu ir palikti 30 minučių kambario temperatūroje. Tada galima formuoti makaronus (žr. 74 p.).

Makaronų tešla su kiaušiniais ir aliejumi

2–4 porcijos

Reikės:

- 350 g makaronų miltų arba ekstra rūšies kvietinių miltų (405D)
- 3 kiaušinių
- 2 šaukštų alyvuogių aliejaus

Į dubenį supilti miltus, centre padaryti įdubimą ir supilti šakute paplaktus kiaušinius su alyvuogių

aliejumi. Šakute maišyti miltus su kiaušinių mase pamažu nužeriant dalį miltų nuo kraštų į vidurį. Kai kiaušiniai susimaišys su miltais, tešlą išversti ant miltais apibarstyto paviršiaus ir minkyti rankomis, vis apsukant 90 laipsnių kampą. Minkyti tešlą apie 5–7 minutes, kol ji taps vientisa. Suformuoti tešlos rutulį, įvynioti į maistingą plėvelę arba uždengti drėgnu rankšluosčiu ir palikti 30 minučių kambario temperatūroje. Toliau galima formuoti makaronus (žr. 74 p.).

Grikių miltų makaronai

565 g

Reikės:

- 115 g grikių miltų
- 225 g aukščiausios rūšies arba itališkų (00 tipo) miltų
- 4 didelių kambario temperatūros kiaušinių
- 1–2 šaukštų vandens
- miltų stalui pabarstyti

Sumaišyti miltus ir suberti juos į dubenį. Centre padaryti įdubimą ir supilti šakute

sumaišytus kiaušinius su vandeniu. Šakute maišyti miltus su kiaušinių mase palaipsniui nužeriant dalį miltų nuo kraštų į vidurį. Kai kiaušiniai susimaišys su miltais, tešlą išversti ant miltais apibarstyto paviršiaus ir minkyti rankomis, vis apsukant 90 laipsnių kampą. Minkyti tešlą apie 5–10 minučių, kol ji taps vientisa. Suformuoti tešlos rutulį, įvynioti į maistingą plėvelę arba uždengti drėgnu rankšluosčiu ir palikti 30 minučių kambario temperatūroje. Toliau galima formuoti makaronus (žr. 74 p.).

Naminiai makaronai su raudonuoju vynu

Apie 700 g

Reikės:

- 200 ml raudonojo vyno
- 375 g aukščiausios rūšies kvietinių miltų
- 125 g pilno grūdo kvietinių miltų
- 4 didelių kiaušinių

Vyną supilti į puodą ir ant labai mažos kaitros palikti garuoti. Kai kickis sumažės per pusę, palikti atvėsti. Į dubenį supilti miltus, centre padaryti įdubimą ir supilti šakute paplaktus kiaušinius su atšalusiu vynu. Šakute maišyti

miltus su kiaušinių mase palaipsniui nužeriant dalį miltų nuo kraštų į vidurį. Kai kiaušiniai susimaišys su miltais, tešlą išversti ant miltais apibarstyto paviršiaus ir minkyti rankomis, vis apsukant 90 laipsnių kampą. Minkyti tešlą apie 5–10 minučių, kol ji taps vientisa. Suformuoti tešlos rutulį, įvynioti į maistingą plėvelę arba uždengti drėgnu rankšluosčiu ir palikti 30 minučių kambario temperatūroje. Toliau galima formuoti makaronus (žr. 74 p.).

Kad makaronai būtų tamsiai raudonos spalvos, reikia rinktis sodresnio skonio ir spalvos vyną.

Naminiai makaronai be kiaušinių

4 porcijos

Reikės:

- 150 g aukščiausios rūšies kvietinių miltų
- 150 g manų kruopų
- ½ šaukštelio druskos
- 150 ml vandens
- 2 šaukštelių alyvuogių aliejaus

Sumaišyti kvietinius miltus, manų kruopas ir druską. Padaryti įdubimą viduryje ir įpilti alyvuogių aliejaus bei vandens. Viską gerai išmaišyti ir minkyti tešlą ant stalo apie 8–10 minučių. Jei tešla per skysta, pridėti truputį miltų, jei per sausa – vandens. Suformuoti rutulį, įvynioti į maistinę plėvelę ir palikti 30 minučių šaldytuve. Toliau galima formuoti makaronus (žr. 74 p.).

Žali makaronai

Apie 450–500 g makaronų

Reikės:

- 170 g špinatų lapelių be kotelių
- 2 didelių kambario temperatūros kiaušinių
- 275–350 g aukščiausios rūšies kvietinių miltų (450D) arba makaronų miltų mišinio

Mažame puode užvirinti pusę stiklinės vandens. Įdėti špinatus ir virti nuolat maišant apie minutę. Špinatai turi suminkštėti, bet neprarasti spalvos. Atvėsinti juos šaltu vandeniu. Nugręžti vandenį (tiesiog suspaudus rankomis). Špinatus susukti ir susmulkinti. Smulkintus špinatus sutrinti su kiaušiniais ir toliau gaminti pagal pagrindinį makaronų receptą (žr. 78 p.), naudojant nurodytą kiekį miltų.



KITI RECEPTAI

Makaronai su Bolonijos padažu

4 porcijos

Makaronus gaminti pagal pagrindinį receptą.

Reikės:

- 450 g makaronų, pagamintų pagal pagrindinį receptą (žr. 78 arba 80 p.)
- 1 morkos
- 2 nedidelių svogūnų
- 2 skiltelių česnako
- 2 šaukštų aliejaus kepti
- 400 g maltos jautienos
- 300 g pomidorų savo sultyse
- 2 šaukštų pomidorų padažo
- 40 ml pieno
- 100 g kietojo sūrio

Morką nuskusti ir sutarkuoti, svogūnus ir česnakus nulupti ir supjaustyti kubeliais.

Keptuvėje įkaitinti aliejų, dėti svogūnus ir pakepinti, kol jie pasidarys permatomi. Suberti česnakus ir pakepti, kol pasklis kvapas. Tuomet dėti morkas. Kepti, kol jos suminkštės.

Tada berti maltą jautieną ir vis pamaišant kepti, kol mėsa beveik iškeps. Dėti pomidorus savo sultyse (jei jie nesmulkinti, supjaustyti), pilti pomidorų padažą ir patroškinti 7–10 minutes. Supilti pieną ir dar patroškinti 2–3 minutes. Padažą pilti ant paruoštų makaronų, berti sūrio ir patiekti.

Makaronai „Carbonara“ su šonine ir sūriu

4 porcijos

Makaronus gaminti pagal pagrindinį receptą.

Reikės:

- 400 g makaronų, pagamintų pagal pagrindinį receptą (žr. 78 arba 80 p.)
- 300 g rūkytos šoninės (tinka tiek karšto, tiek šalto rūkymo)
- 200 ml grietinėlės (riebesnės)
- 3 kiaušinių trynių
- 200 g tarkuoto kietojo sūrio
- žiupsnelio maltų juodųjų pipirų
- 2 šaukštų kapotų petražolių

Šoninę pasmulkinti ir apkepti keptuvėje.

Dubenėlyje sumaišyti grietinėlę, kiaušinių trynius ir 4 šaukštus tarkuoto sūrio.

Baigiant kepti šoninei, sudėti nuvarvintus makaronus, sumaišyti ir užpilti paruoštu grietinėlės padažu, berti pipirų. Sumaišyti ir išjungti kaitrą. Patiekiant pabarstyti likusiu sūriu ir kapotomis petražolėmis.



Lazanija su kalakutiena

4 porcijos

Lazanijai reikės:

- 400 g lazanijos lakštų, pagamintų pagal vieną pagrindinių receptų (žr. 78 arba 80 p.)

Padažui reikės:

- 50 g sviesto
- 2 šaukštų miltų
- 550 ml pieno
- žiupsnelio druskos
- žiupsnelio maltų juodųjų pipirų

Įdarui reikės:

- 400 g kalakutienos krūtinėlės
- žiupsnelio druskos
- žiupsnelio maltų juodųjų pipirų
- 2 šaukštų aliejaus kepti
- 1 svogūno

Lazanijai formuoti reikės:

- 4 šaukštų pesto padažo (žr. 232 p.)
- 150 g konservuotų žirnelių (nebūtina)
- 200 g mocarelos sūrio

Lazanijos lakštus galima pasigaminti pagal vieną iš pagrindinių receptų.

Lazanijos padažui sviestą ištirpinti nedideliame puode, suberti miltus ir maišant kaitinti apie 2–3 minutes. Po truputį, nenustojant maišyti, supilti pieną ir pavirti, kol padažas šiek tiek sutirštės. Berti druskos ir pipirų.

Kalakutienos krūtinėlę supjaustyti apie 1 cm dydžio gabaliukais, pabarstyti druska, pipirais. Įkaitintoje keptuvėje su alicjumi apkepti kalakutienos gabalėlius, sudėti smulkiai supjaustytą svogūną ir kepti, kol svogūnas suminkštės ir mėsa beveik iškeps.

Formuoti lazaniją: į kepimo formos dugną pilti padažo ir dėti pirmą makaronų lakštų sluoksnį, ant jo vėl pilti padažą. Ant padažo tolygiai paskirstyti porą valgomųjų šaukštų pesto padažo ir dalį žirnelių. Tada dėti antrą lazanijos lakštų sluoksnį, vėl pilti padažą, ant viršaus paskirstyti keptą kalakutieną su svogūnais, išdėlioti plonomis riekelėmis supjaustytą mocarelos sūrį.

Sluoksniuoti iki norimo dydžio lazanijos. Viršutinis sluoksnis turi būti padažo, ant viršaus išdėlioti kelias riekeles mocarelos sūrio.

Kepimo formos viršų uždengti folija ir kepti 180 °C temperatūros orkaitėje apie 25 minutes (jei lazanijos lakštai neapvirti, gali tekti kepti ilgiau). Tada nuimti foliją ir pakepti dar apie 15 minučių, kol viršus gražiai apskrus. Išėmus iš orkaitės palikti pastovėti bent 10 minučių, tuomet pjaustyti ir tiekti.

Lakštiniai makaronai su vištiena ir špinatais

4–6 porcijos

Reikės:

- 500 g makaronų, pagamintų pagal pagrindinį receptą (žr. 78 arba 80 p.)
- 1 svogūno
- 2 skiltelių česnako
- 50 g saulėje džiovintų pomidorų
- 100 g špinatų
- 4 vištienos krūtinėlės puselių
- ½ šaukštelio druskos
- ½ šaukštelio maltų juodųjų pipirų
- 1 šaukštelio saldžiosios paprikos miltelių
- 40 g sviesto
- 80 ml baltąjo sauso vyno (nebūtina)
- 400 ml 35 % riebumo grietinėlių
- 1 šaukštelio Provanso žolelių (arba raudonėlių)
- 80 g tarkuoto kietojo sūrio

Svogūną smulkiai supjaustyti, česnaką smulkiai sukapti, saulėje džiovintus pomidorus supjaustyti juostelėmis, špinatus nuplauti ir pasmulkinti.

Makaronus pagaminti pagal pagrindinį receptą.

Krūtinėles perpjauti išilgai pusiau, kad būtų 8 gabalėliai. Iš abiejų pusių juos pabarstyti druska, pipirais, saldžiosios paprikos milteliais. Keptuvėje ištirpinti pusę sviesto. Sudėti vištieną ir kepti ant didesnės kaitros po 2–3 minutes iš abiejų pusių, kol mėsa iškeps. Išimti iš keptuvės ir atidėti.

Į tą pačią keptuvę dėti likusį sviestą, svogūną ir maišant pakepinti, kol jis suminkštės. Sudėti kapotą česnaką ir maišant pakepti, kol pasklis kvapas. Supilti vyną ir maišant pakaitinti, kol vynas nugaruos. Sudėti saulėje džiovintų pomidorų juosteles ir maišant minutę pakepinti. Įpilti apie pusę stiklinės vandens, kuriame virė makaronai, supilti grietinėlę, berti provanso žoleles, sudėti tarkuotą sūrį. Maišant pakaitinti 1–2 minutes, kad sūris išsilydytų, o padažas truputį sutirštėtų. Sudėti špinatus ir išmaišyti.

Tuomet sudėti makaronus ir riekelėmis supjaustytą vištieną. Atsargiai maišant kaitinti 1–2 minutes, kad viskas sušiltų ir makaronai tolygiai pasidengtų padažu. Patiekti.

~ Makaronai su brokoliais ~

4–5 porcijos

Reikės:

- 600 g vamzdelių formos arba pagal pagrindinį receptą pagamintų makaronų (žr. 78 arba 80 p.)
- 1 nedidelio brokolio
- apie 500 ml verdančio vandens
- 2 šaukštų alyvuogių aliejaus
- 2 skiltelių česnako
- 10 žirnelių ankščių
- 10 šparaginių pupelių ankščių
- ½ šaukštelio druskos
- ¼ šaukštelio maltų juodųjų pipirų
- ½ šaukštelio smulkintų džiovintų paprikų
- 100 g natūralaus jogurto (tinka ir grietinėlė)
- 1 šaukšto smulkintų jaunų svogūnų laiškų ar laiškinių česnakų

Makaronus išvirti pasūdytame vandenyje kaip nurodyta pagrindiniame recepte arba kaip rekomenduoja gamintojas.

Brokolius suskirstyti žiedynais ir užpilti verdančiu vandeniu, kad visiškai apscmtų, palaikyti 5 minutes.

Keptuvėje įkaitinti aliejų ir trumpai pakepinti susmulkintas česnako skiltelės. Dėti po penkias žirnelių ir šparaginių pupelių ankštis, supjaustytas gabalėliais, kartu suberti ir brokolius. Pabarstyti žiupsneliu druskos ir pipirų. Pakepti 2–3 minutes ir išimti. Tame pačiame aliejuje 2–3 minutes pakepinti likusias nepjaustytas žirnelių ir šparaginių pupelių ankštis.

Į dubenį dėti makaronus, berti smulkintas daržoves ir šiek tiek pamaišyti. Užpilti porą šaukštų jogurto, ant viršaus dėti nesmulkintas žirnių ankštis ir šparagines pupeles, brokolius, pabarstyti smulkintais svogūnų ar česnakų laiškais, džiovintomis paprikomis ir patiekti.



Makaronai su lašiša ir citrininiu padažu

5–6 porcijos

Reikės:

- 600 g makaronų (labai tinka kaspinėlių formos)
- 400 g lašišos filė be odos
- 500 ml vandens lašišai virti
- 250 g grietinėlės
- 1 citrinos sulčių
- 1 citrinos tarkuotos žievelės
- 120 g tarkuoto parmezano sūrio
- 1 šaukšto stambiai smulkintų krapų
- 1 šaukštelio druskos
- ¼ šaukštelio citrinpipirų

Makaronus išvirti pasūdytame vandenyje kaip nurodyta pagrindiniame recepte.

Lašišos filė dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 20–25 minutes. Išimti iš vandens ir, kai šiek tiek atvės, supjaustyti kąsnio dydžio gabalėliais.

Grietinėlą supilti į nedidelį puodą ir pakaitinti vis pamaišant apie 7–10 minučių, kad šiek tiek sutirštėtų. Berti citrinos žievelę ir pamaišyti. Dėti lašišos gabalėlius, berti parmezano sūrį, šiek tiek krapų ir labai daug nemašant pakaitinti, kol parmežanas ištirps ir lašiša sušils. Berti citrinpipirus ir šiek tiek druskos.

Į gilesnę lėkštę dėti makaronus, užpilti grietinėle su lašiša ir pabarstyti likusiais smulkintais krapais. Galima prieš tiekiant viską sumaišyti.

Makaronų apkepas su varške

6 porcijos

Reikės:

- 400 g makaronų
- 750 g varškės
- 4 kiaušinių
- 2 šaukštų cukraus
- 75 g sviesto
- ½ šaukštelio druskos
- 4 šaukštų manų kruopų
- 20 g sviesto formai patepti
- 2 šaukštų džiovintų

Makaronus išvirti pasūdytame vandenyje pagal pagrindinį receptą ir atvėsinti. Varškę pertrinti per sietelį arba susmulkinti elektriniu smulkintuvu, kad būtų vienaalytė masė. Kiaušinius išplakti su cukrumi ir supilti į varškės masę, išmaišyti. Maišant pilti ištirpintą sviestą, berti druską ir gerai išmaišyti. Į varškės masę sudėti virtus makaronus, manų kruopas ir vėl išmaišyti.

Keptimo indą (maždaug 25x30 cm dydžio) ištepti sviestu, pabarstyti džiovintais ir sukrėsti varškės bei makaronų masę. Kepti iki 200 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 30–35 minutes.

Patiekti su grietine ar mėgstama uogiene.