

Tikvice alla parmigiana



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tikvica
- **4** jajeta
- **4 kašike** milerama
- **100 g** prezle
- **100 g** mocarele
- **200 g** grolovani dimljeni pileci bataci

Zacini

- **2 kašike** kapara
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** cilija
- **1/2 kašice** karija

Priprema

Prica pocinje pre nekoliko godina na Futoškoj pijaci (za ljude koji nisu iz Novog Sada, to je najsnabdevenija pijaca u gradu), jedna baba prodaje tikvice, lepe, tamnozelenene. Pitam je: "Pošto su tikvice", ona meni odgovara "Nisu to tikvice, to su cukini". Ma daj baba, nije šija nego vrat! U stvari, u pitanju jesu italijanske vrste tikvica, karakteristicne po tamnozelenoj boji, cije se seme odnedavno može kupiti i kod nas. Prošle godine u našoj porodicnoj bašti bile su totalni uspeh, a ove godine sam otišla korak dalje i nabavila nekoliko razlicitih sorti, koje se uzgajaju u Italiji: 1. Zucchini nera di Milano- zapravo je tamno zelene boje, prošle godine dala je odlican prinos. 2. Zucchini romanesca- pomalo bodljikava i malo cudnog oblika, ali, ako procitate tekst do kraja, saznacete da ima najbolji ukus, pa vam je toplo preporucujem. 3. Zucchini tonda- trebalo je da bude u

obliku loptice, ali kod mene je izrasla u obliku valjka, što se može videti na fotografiji ispod. I tako, odlucila sam da upotrebim svoje kulinarsko umeće i sama pripremim nešto u čemu će uživati ljudi koji zaista to cene, a da ima veze sa italijanskom kuhinjom. Na italijanskim web-sajtovima sam našla na stotine kreativnih ideja šta napraviti od tikvica. Moja kreacija je dobila naziv "torta parmigiana alle zucchini". Upotrebljene su Nera di Milano i Romanseca, dok je Tonda ostala u frižideru do sledeće kulinarske ideje. Pošto ovo nije klasični recept, ovde vam neću pisati sastojke, već ću ih postepeno otkrivati onim redom kako sam ih dodavala u recept. Idemo redom: - Prvi korak- iseci tikvice na krugove ne previše tanke, staviti ih u dublju posudu, posoliti vegetom ili nekom varijacijom iste i ostaviti da stoje bar 3-4 sata, kako bi otpustile vodu. - Drugi korak: ocedite tikvice, nemojte ih dodatno soliti i uvaljajte ih u prezle. Nikako u brašno, jer prezle daju hrskavost, a od brašna će postati ljigave i imaćete utisak da se nisu dobro isplele. U okruglu vatrostalnu tepsiju, prethodno premazanu maslinovim uljem reajte tikvice, tako da se obloži dno i rubovi tepsije, jer one imaju funkciju kao kora za tortu. Tako poreane ih stavite u prethodno zagrejanu rernu da se krckaju oko 10 minuta. Ako vam je preteklo tikvica, ne bacajte ih, već ih sacuvajte za finalni deo. - Treći korak: dok su tikvice u rerni, umutite mikserom 4 jaja sa 4 kašike milerama. Možete posoliti po želji. Ja sam radi boljeg ukusa dodala pola kašičice karija i cilija i pola kašičice neke mešavine zacina (origano, majoran, bosiljak). Zatim sam na tanke listove isekla oko 100 grama mocarele. Kod nas necete naci italijansku mocarelu, već slobodno mogu reci, njene neuspešne pokušaje. Ovo što sam ja upotrebila nosi to ime, ali je bolje da kažem pizza sir koji proizvodi Niška Mlekara, čija se prodavnica nalazi na Ribljoj Pijaci. Ukusan je, sa manje masnoće i nije preterano slan, a odlično se topi i razvlaci. Uglavnom na pijacu kupujem sireve iz Maarske (namerno sam napisala "pijac" jer se tako govori u mom rodnom kraju), ali u letnjem periodu preferiram one u specijalizovanim radnjama mlečnih proizvoda. Radnice su ljubazne i rado će vam preporučiti nešto što je dobro. Potom sam na sitne listove isekla nešto što je pravo otkrice ili delikates, a što se takoe može kupiti na Ribljoj Pijaci: pileći rolovan dimljeni batac, izbor je i ovde pao jer je u pitanju polu-preraeni proizvod. Ako ste u mogućnosti, kupujte piletinu na Ribljoj Pijaci rano ujutru, jer proizvođači svakodnevno donose sveže meso, koje je mnogo boljeg kvaliteta nego ono u prodavnicama. Kilogram ovoga je 700 dinara, možete kupiti i manje, jer nije vakumiran. - četvrti korak: vadimo tepsiju sa tikvicama iz rerne (obezbedite se da ne dobijete opekotine zbog nepažljivog rukovanja istom). Prelijte umućenim jajima sa zacinama, koja će sama zbog visoke temperature početi da prijanjaju za tikvice, a potom ih obložite najpre redom dimljene pilećine i vratite u rernu da se peče narednih 10 minuta. Nemojte potrošiti sva umućena jaja, već neku trećinu smese ostavite za finalni deo. Postupak zahteva vreme i angažovanje, jer nije kao kod drugih recepata gde smuckate sve i stavite u rernu da se peče, ali i konačni rezultat je vredan toga. Na sreću, moj šporet ima štopericu koja olakšava pripremu hrane jer se vreme programira i kad istekne zadati period, šporet se sam isključuje. - Peti korak je da dosadašnju smesu prekrijete listovima sira i vratite u rernu na još 5 minuta.

Finalni deo: formiramo sloj koji će se naci na vrhu. U preostala umućena jaja dodajemo oko 50-80 grama pizza sira iseckanog na kockice i tikvice koje nismo upotrebili za prvi sloj i njih isecemo na kockice. Na kraju dodajemo tajni sastojak: 2 kašike nečega što se zove "capperi", a što daje fenomenalan ukus! Ovog puta je originalni italijanski proizvod, kupljen na Kvantaškoj pijaci! I obavezan je sastojak pizze napoletana, a svi oni koji nisu u Italiji probali ovu pizzu, sigurno će se iznenaditi jer njeni sastojci uopšte nemaju veze sa onima koji se u našoj zemlji koriste za "pizzu napoletana". I njih sam sitno isekla i pomešala u crvenoj plasticnoj posudi sa ostalim sastojcima, koje sam kasnije sipala na površinu tepsije i vratila u rernu da se peče još 15 minuta. I evo, konačno smo stigli do kraja! Rezultat: ukusan letnji specijalitet koji po sastojcima pripada mediteranskoj kuhinji i koji može da se služi kao "piatto unico". Moji dragi degustatori će citati ovaj recept na mojoj stranici na Facebook-u i moćice lično da napišu svoje komentare. U slici to ovako izgleda: I za kraj, savet za moje drage učenike, ako želite da isprobate slične recepte, a uz to da proširite znanje iz italijanskog, kliknite ovde. Ako želite da spojite lepo i korisno i pohaćete kurs italijanskog jezika i kuhinje, ono što vam ja mogu ponuditi je udžbenik "Italiano a tavola", izdavaca Mondadori, iz sekcije "Italijanski za strance". Ideje koje nudi su kreativne i svako sa "jakim A2" znanjem bi mogao da se upusti u ovakvu avanturu. U međuvremenu, izvela sam još jedan eksperiment, na Futoškoj pijaci sam kupila 7 malih tikvica, onih koje sam pominjala pod nazivom le zucchini

tonde. Na sreću, pronašla sam mlade i sveže, pa je zadatak bio napuniti ih i ispeci u rerni. Ništa lakše- izdubila sam ih najpre koristeći nož a potom i kafenu kašičicu, kako bih odstranila što veći deo pulpe, koja se ni ovde ne baca. Izdubljene tikvice i pulpu stavila sam da omekšaju i otpuste višak vode, uz dodatak vegete. Potom sam izdubljenu pulpu stavila u super-secka, dodala jedno jaje, dimljenog sira i šunke po ukusu (možda nekih 50-100 grama i jednog i drugog) i sve zajedno izmiksirala i napunila šupljine tikvica. Time ste završili proces pripreme, ostaje samo da stavite u tepsiju u rernu i povremeno kontrolišete temperaturu na kojoj se pece. Jednostavno, brzo i sa malo sastojaka, a vrlo lepo i ukusno u letnjem periodu. Mali savet: prilikom pečenja vodite računa da na dnu tepsije uvek ima vode, koju možete povremeno dosipati, kako tikvice ne bi izgorele. Moja kuhinja je mala, ali je trpeza velika da se za njom okupe svi dobronamerni ljudi koji mi žele dobro. Voli vas vaša profesorka italijanskog

Savet

Uz ovo jelo vam savetujem mlado belo vino.