



Jaa kokkausmuistosi ja herkulliset ruokakuvat
Instagramissa
#tilaisuusvillasofia

Ilta Italiassa

*Valkopapukeitto
Grissineiden keza*

Pasta alla Puttanesca

Mozzarella-tomaattisalaatti

Kananrintaa Marsalakastikkeessa

Sitruunakisotto

Tiramisu

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Zuppa di fagioli eli Toscanalainen papukeitto (14 hengelle)

350 g valkoisia papuja, liota kylmässä vedessä yön yli
2,5 l vettä
4 kpl kasvis- tai kanafondia
200 g kuivapastaa esim. gnoccheja, corallinia tai muita ontelopastoja
1,5 dl oliiviöljyä
5 valkosipulinkynttä hienonnettuna
1 ruukku (sileälehtistä) persiljaa
suolaa ja pippuria

Valuta liotetut pavut ja pane ne 5 l kattilaan, lisää vesi ja kuumenna kiehuksi; lisää fondi ja hauduta poreillen 2 h, kunnes pavut ovat pehmeitä.

Ota pavuista puolet ja n. 2 dl lientä ja hienonna sauvasekoittimella tahnaksi. Kuori valkosipulit ja leikkaa **pieniksi paloiksi**. **Kuumenna** oliiviöljy paistinpannussa ja lisää hienonnettu valkosipuli. Paista keskilämmöllä kullanuskeaksi ja rapeaksi ja lisää keittoon öljyineen.

Hienonna persilja valmiiksi.

Ennen, kun siirryt seuraavaan vaiheeseen, odota kunnes muut ryhmät ovat lähes valmiita. Lopuksi lisää keittoon pasta ja keitä ohjeen mukaisesti, n. 10 min. Lisää persilja ja paputahna takaisin kattilaan ja sekoita huolellisesti. Lämmitä keitto kiehuksi sekoittaen samalla – **paksu liemi palaa helposti pohjaan**.

Maista ja mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla.

Nauti grissineiden kera.

HUOM! Fondyt sisältävät jo valmiiksi suolaa, joten maista ensin, tarvitseeko keitto lisäsuolaa.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Grissinit

5 dl vettä
3/4 pkt hiivaa
2 tl suolaa
1dl öljyä
n. 10 dl durumvehnäjäuhoja

Liuota hiivakädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, öljy ja durumvehnäjäuhot. Alusta taikina tasaiseksi ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi.

Pyörittele taikinapalat varovasti ohuiksi, noin 30 sentin pituisiksi tangoiksi. Sivele pintaan hiukan öljyä. Nostele tangot pelleille leivinpaperin päälle.

Paista grissinejä 225 asteessa noin 10-15 minuuttia eli kunnes ne ovat vaalean ruskeita ja rapeita.

HUOM! Muistathan, että paistoaika riippuu mm. siitä, kuinka ohuita/paksuja grissineistä leivotaan, joten tarkkailethan enemmän niiden paistopintaa kuin kelloa.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Pasta alla Puttanesca (14 henkilöä)

1200g pastaa
9 valkosipulinkynttä hienonnettuna
3 pientä chiliä hienonnettuna (siemenet poistettu)
2 dl oliiviöljyä
3 prk tomaattimurskaa (tavallista, chilillä maustettua ja yrteillä maustettua)
0,9 dl kapriksia
3 tl kuivattua oreganoa
300 g ruskeita oliiveja
300 g anjovisfileitä (huuhdottua) pieninä paloina
1 puntti persiljaa

Kuori valkosipulit ja **pilko pieniksi palasiksi**. Halkaise chilit, poista siemenet ja **pilko pieniksi kuutioiksi**, muista käyttää kertakäyttöhansikkaita chiliä käsitellessä. Avaa tomaattimurskapurkit valmiiksi.

Valuta kapriksista ja oliiveista liemi pois. Niitä ei tarvitse huuhdella.

Kuumenna öljy vokissa lämpimäksi. Kuullota valkosipuli ja chili kuumassa öljyssä kullan keltaiseksi. Huomioithan, että tämä kestää jonkun aikaa, koska määrä on melko iso. Kun valkosipulit ja chilit ovat kullan keltaisia, lisää tomaattimurskat kerralla, jottei kuuma öljy 'sylje' murskaa pois. Lisää kaprikset, oliivit ja oregano.

Hauduta kastiketta n. 10 minuuttia, jonka aika huuhtelee anjovisfileistä ylimääräinen suola juoksevan veden alla siivilässä, kuivaa käsipaperilla ja **leikkaa pieniksi paloiksi**. Lisäksi silppua persilja.

Lisää anjovikset ja persiljasilppu kastikkeeseen. Maista ja anna hautua miedolla lämmöllä.

Tarjoile spagetin ja parmesaanijuustoraasteen kera. (Kokkauskurssilla Villa Sofian henkilökunta keittää pastan juuri ennen tarjoilua)

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Mozzarella -tomaattisalaatti (14hengelle)

300 g aurinkokuivattuja tomaatteja oliiviöljyssä (käytetään myös öljy)
1 ruukku basilikaa
1 ruukku persiljaa
2 rkl huuhdottuja pieniä kapriksia
2 rkl balsamiviinietikkaa
2 valkosipulinkynttä paloina
oliiviöljyä
pippuria
1-2 ruukkua rucolaa
2 jäävuorisalaattia
1 tammenlehtisalaatti
n. 400 g mozzarellajuustoa

Leikkaa basilika ja persilja paloiksi ja laita ne monitoimikoneeseen sekä aurinkokuivatuttomaatit öljyineen, valutetut kaprikset, balsamico ja kuoritut valkosipulit. Hienonna tasaiseksi, lisää oliiviöljyä tarvittaessa, mausta makusi mukaan pippurilla.

Pese salaattit, kuivaa lingolla ja revi ne pieniksi palasiksi. Leikkaa ruocola pariin osaan, levitä salaattit pediksi vadille. Viipaloi mozzarellat ja asettele ne salaatin päälle kauniisti. Lusikoi kastike mozzarellojen päälle.

HUOM! Kotimaisia yrttejä ei tarvitse huuhdella. Niistä voit käyttää myös varret lehtien lisäksi.

Linkoa salaattit pesun jälkeen huolellisesti.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Kananrintaa Marsala-kastikkeessa (14:lle)

100 g voita
14 broilerin rintafileitä
9 valkosipulin kynttä
¾ dl balsamiviinietikkaa
5 dl marsala-viiniä
5 dl kanalientä
1 prk mascarpone-juustoa
suolaa ja pippuria
reilusti rakuunaa

Sulata voi, lisää kuumalle pannulle rintafileet ja valkosipulinkynnet kuorineen. Ruskista kolmessa erässä. Ruskista keskilämmöllä 10 minuuttia. Lisää joukkoon ensin balsamico ja anna kiehahtaa pari minuuttia, sitten marsala, kanaliemi, suola ja pippuri. Anna hautua kannen alla 20 minuuttia. Käännä fileitä pari kertaa.

Nosta fileet haudutusliemestä. Siivilöi haudutusliemi, paina siivilän läpi liemessä pehmenneet valkosipulit ja lisää tahna haudutusliemeen (tahna jää siivilän ulkopuolelle ja kuoret, jotka menevät roskeen, jää siivilään).

Sulata juusto lämpimän pannun pohjalle (mascarpone on helpompi sulatella kuumalla uunipannulla ennen kastikkeen lisäämistä). Kun juusto on sulanut uunipannun pohjalle, kaada kastike takaisin pannuun. Lisää vielä rakuuna liemeen ja tarkista maku. Lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria. Kun maku on mieleinen, lisää kypsät fileet kastikkeen joukkoon ja laita lämpimään uuniin odottamaan tarjoilua.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Sitruunarisotto (14 henkilöä)

750 g Arborio-riisiä
80 g voita
9 rkl sipulia hienonnettuna
½ dl vaaleaa balsamiviinietikkaa TAI
1 dl valkoviiniä
noin 2,5 l kuumaa kasvislientä
2 isoa luomusitruunaa pestynä
2 dl parmesaanijuustoraastetta

Kuori ja pilko sipulit pieniksi paloiksi. Raasta parmesaanijuusto ja sitruunan kuori valmiiksi. Raasta kuoresta vain keltainen osa terävällä raastimella mahdollisimman hienoksi.

Kuullotta voissa sipulit ja riisi **kuumassa** pannussa, kunnes riisit ovat läpikuultavia. **Varo ettei riisi ala ruskistua vaan sekoita koko ajan.** Lisää ensimmäiseksi liemeksi viinietikka tai valkoviini ja sen jälkeen kasvisliemi **pienissä erissä kauhallinen kerrallaan, pidä riisit koko ajan liikkeessä.** Kun riisinjyvät ovat jo jonkin verran kypsyneet, lisää sitruunan kuoriraaste risoton joukkoon. Jatka kypsennystä, kunnes riisit ovat lähes kypsiä.

Sekoita vielä lopuksi joukkoon parmesaanijuustoa sopiva määrä.

HUOM! Tarkkaa kasvisliemen määrää ei pysty sanomaan, joten muistatthan maistella riisin koostumusta. Kokkauskurssilla risotto jätetään tarkoituksella hieman raa`aksi, koska se odottaa liedellä jonkun aikaa ennen, kun sitä päästään nauttimaan.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Tiramisu (14 henkilöä)

4 dl kermaa
1,5 dl sokeria (tästä 2rkl tulee kerman joukkoon ja 1,2dl keltuaisten joukkoon)
8 munankeltuaista
1 kg mascarponejuustoa

400g kissankielikeksejä
1,2 dl vahvaa espressoa
1,2 dl mantelilikööriä

kaakaojauhetta

Vatkaa kerma ja **2rkl sokeria** kovaksi vaahdoksi sähkövatkaimella.

Erottele kananmunista keltuaiset ja valkuaiset (valkuaisilla ei tehdä tässä reseptissä mitään, kotona voit tehdä niistä esim. marenkia). Vaahdota keltuaiset ja **loppu sokeri (1,2dl) käsivispilällä**.

Lisää keltuaisvaahdon joukkoon mascarpone **lusikallinen kerrallaan käsivispilällä sekoittaen**. Lisää lopuksi joukkoon kermavaahto varovasti isolla lusikalla/lastalla nostellen.

Tee kostutusliemi sekoittamalla kulhossa kahvia ja mantelilikööriä. Kostuta keksit kahvi-likööriseoksella sitä mukaan, kun asettelet ne tarjoiluvuokaa. **Dippaa keksin sokeripuolta puoleen väliin keksiä kahvi-likööriseoksessa siten, että pinta hieman pehmenee**. Kun pohja on täynnä keksejä, levitä päälle ensimmäinen kerros mascarpone-kermaseosta. Tee tämän jälkeen toinen kerros samanlailla kuin ensimmäinen.

Lopuksi siivilöi pinnalle **vahva kerros** kaakaojauhetta. Anna vetäytyä jääkaapissa vähintään tunnin ajan ennen tarjoilua.

HUOM! Huomioi, että osa sokerista tulee kermanjoukkoon ja osa keltuaisten joukkoon. Tee tarvittaessa kahvi-likööriseosta lisää, mikäli ohjeen kostutusliemi ei riitä kaikkiin kekseihin.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia