

# IL MINESTRONE & POLENTA

LA LINEA PATRIMONIO



OMEGNA - ITALIA



*Lagostina*  
1901

OMEGNA - ITALIA

# STORIA E FILOSOFIA

## Storia

La storia di Lagostina ha inizio nel 1901, nel piccolo paese di Omegna, sul lago d'Orta, uno dei più grandi laghi subalpini del nord Italia. Carlo Lagostina e il figlio Emilio sono due uomini coraggiosi, dei visionari passionali, entusiastati dalle opportunità offerte dall'industrializzazione. All'inizio si lanciano nella fabbricazione di coltelli in ferro stagnato e Lagostina diventa la prima impresa italiana produttrice di utensili da cucina. Dopo pochi anni, i loro prodotti sono venduti in tutta Italia.

Nel 1929, il pronipote del fondatore, Massimo, vede alla Fiera di Milano le prime lamiere in acciaio inossidabile e intuisce immediatamente la portata di questa innovazione. La sua solidità e la cura per l'estetica consentono a Lagostina di produrre utensili da cucina e stoviglie di altissima qualità, perfettamente adatti allo stile di vita italiano.

L'innovazione tecnologica è sempre stata un elemento chiave del successo di Lagostina. Grazie ai suoi prodotti dal design elegante e alle rifiniture curate, questo marchio familiare si è costruito un'eccezionale reputazione internazionale nel settore degli utensili da cucina di elevata qualità.

## Filosofia

Riconosciamo la massima importanza alla qualità estetica dei nostri prodotti perché in Italia la bellezza è ovunque ed è parte integrante della vita quotidiana. Durante il secolo scorso, i prodotti Lagostina sono entrati a far parte dell'eredità culturale, artigianale e artistica del paese. Le nostre collezioni simboleggiano l'arte di vivere all'italiana secondo la quale la bellezza è essenziale, ma anche funzionale.

## Un'eleganza tutta italiana

Le collezioni Lagostina riflettono la perfetta armonia tra design italiano ed eccezionali conoscenze tecniche. I nostri esclusivi utensili da cucina sono perfetti per cucinare e conferiscono alla vostra tavola un'eleganza raffinata, combinando le tecnologie più avanzate e i più alti standard estetici.



# LAGOSTINA E LA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA

## La cultura culinaria italiana

La cucina italiana è sinonimo di generosità ed eccellenza. Riflette il calore e i colori del Mediterraneo e si basa su ingredienti sani di altissima qualità. L'Italia è famosa per la grande varietà delle tecniche culinarie. Alcuni piatti possono essere preparati in un batter d'occhio mentre altri richiedono ore di cottura.

Ogni regione ha i propri ingredienti e le proprie ricette.

Ad esempio, la ricetta dell'Ossobuco alla milanese non prevede i pomodori che vengono coltivati nel sud del paese, poco lontano da Napoli.

La pasta non sfugge a questa regola e presenta vari formati, nomi, colori e ricette a seconda della città, della stagione e delle tradizioni culinarie della famiglia.

## La Linea Patrimonio

Lagostina è un marchio professionale dell'autentica cucina italiana: non smettiamo mai di sviluppare nuovi progetti e tecnologie al servizio dell'eredità culturale del nostro paese. La Linea Patrimonio è una collezione di utensili pensati per quei piatti tradizionali della cucina italiana apprezzati a livello mondiale, come tagliata, pasta o risotto. Ogni utensile, pensato per un piatto specifico, è un invito a scoprire la varietà e l'intensità dei sapori delle ricette regionali italiane.

## Lagostina, Minestrone e Polenta

Minestrone e Polenta confermano questa regola; la loro preparazione si presta a infinite varianti. Il minestrone si presenta in molteplici declinazioni culinarie, saporito con salumi o aromatizzato al pesto di basilico o con ingredienti che variano da regione a regione. La polenta assume una consistenza compatta nelle province venete e friulane, più cremosa in Abruzzo.

**Lagostina, Polenta e Minestrone** Frutto della ricercatezza e del savoir-faire Lagostina, il quarto elemento della Linea Patrimonio continua a far risuonare la dolce melodia della gastronomia italiana e della sua ricchezza culinaria.

In Italia è tradizione non tenere per sé i segreti della preparazione di piatti squisiti, per questo Lagostina ha deciso di rivelarne un «paio». Sarà possibile riscoprire l'Italia intera, con la sua gastronomia universalmente riconosciuta, ma che in verità nasconde al pubblico parte delle sue particolarità, rivelandole con indizi sottili e delicati solo ai più appassionati intenditori. Un vero e proprio risveglio dei sensi durante il quale invitiamo a scoprire i profumi del minestrone, il sapore tradizionale della polenta e le numerose varianti che queste ricette, profondamente ancorate alla tradizione gastronomica italiana, possono presentare... tutto questo grazie a un nuovo prodotto: **Il set per Minestrone e polenta**

«**Minestrone**» perché il minestrone fa parte dei classici della cucina italiana, sempre saporita e gustosa. Questa ricetta conta una grande varietà di ingredienti e permette di esplorare diversi sapori racchiusi in un piatto eccezionalmente ricco di verdure e legumi.

«**Polenta**» perché la prima immagine che viene in mente a un italiano quando pronuncia la parola «polenta» è quella del paio in rame e della nonna intenta a mescolarla con un bastone in legno. Già conosciuta in epoca romana e particolarmente apprezzata nelle regioni di montagna, la polenta è un piatto tipico del nord Italia che sta trionfalmente tornando nei menu più prestigiosi.

**Il Set per Minestrone e Polenta** è un articolo di altissima qualità, destinato alla preparazione di minestrone e polenta. Un articolo prezioso per preparare piatti gustosi e che ci auguriamo possa conquistare anche i clienti più esigenti grazie al design, alla funzionalità e alla maneggevolezza che lo contraddistinguono.

## FOCUS : CONCEZIONE

### Forma interna ricurva

Studiata per garantire una perfetta cottura di minestrone e polenta. La base piatta permette di utilizzare la casseruola su qualunque fonte di calore, mentre gli angoli interni arrotondati consentono di mescolare facilmente con il bastone in legno senza che il preparato si attacchi sul fondo.

### Coperchio a doppia parete

Il coperchio a doppia parete, con la sua raffinata unione di legno e di acciaio inox, è un insieme elegante e funzionale. La doppia parete è particolarmente indicata per il minestrone e la polenta la cui preparazione prevede di lasciar riposare il preparato a cottura ultimata per 10-15 minuti, affinché possano sprigionarsi tutte le qualità nutrizionali e i profumi, mantenendo la giusta temperatura.

### Bordi incurvati

Progettati per mescolare o versare il preparato con maggiore facilità.

### Acciaio inossidabile 18/10 e brillantezza a specchio

La lucidatura a specchio riflette l'esperienza di Lagostina nell'utilizzo dell'acciaio inossidabile. Oltre a conferire un aspetto elegante, la lucidatura migliora le proprietà anticorrosive e antiaderenti della pentola e prolunga la durata dell'acciaio stesso. Inoltre, l'acciaio inossidabile 18/10 rispetta il sapore degli alimenti.

## FOCUS : LAGOPLAN® un'esclusiva Lagostina

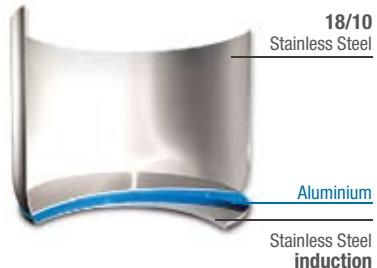
### Tecnologia esclusiva

Il fondo della pentola è ricoperto da uno spesso strato di alluminio che assicura:

- Una superficie di riscaldamento più ampia perché l'alluminio ricopre anche i bordi della pentola.
- Una ripartizione ottimale e omogenea del calore su tutto il fondo della pentola.
- Un'ottima inerzia che consente, una volta spento il fuoco, di ultimare la cottura risparmiando energia.

### Design esclusivo

Lo strato di alluminio, ben visibile su questo tipo di fondo, conferisce uno stile unico ai nostri utensili.



# IL SEGRETO PER LA RIUSCITA DEL “MINESTRONE”

### Il Minestrone

Il termine «minestrone» deriva dalla parola «minestra», ma qui, a differenza della minestra classica, si utilizzano ingredienti come la verdura secca o fresca, le patate, la zucca, la pasta o il riso. In generale, il tipo di grassi utilizzati cambia a seconda della regione: olio extravergine di oliva nel centro Italia e al sud, burro e lardo al nord. Un'altra caratteristica importante del minestrone è la sua possibilità di essere servito freddo, tiepido o caldo e di essere consumato il giorno in cui è stato preparato o anche il giorno dopo, se conservato al fresco.

Insaporito con salumi o aromatizzato al pesto di basilico, il minestrone gode di svariate declinazioni culinarie con ingredienti che variano da regione a regione.

Per cucinare un minestrone di qualità, basterà scegliere ottimi ingredienti: dal loro sapore e dalla loro freschezza dipenderà la riuscita del piatto.

### Consigli e tecniche di preparazione

Le verdure utilizzate devono essere fresche e di buona qualità. Se si vuole utilizzare un olio extravergine di oliva si consiglia un olio forte e corposo, possibilmente toscano, umbro o pugliese. Dopo aver introdotto tutti gli ingredienti, il preparato deve bollire a fuoco lento in modo che gli ingredienti possano esprimere al meglio i propri sapori e conferire al piatto tutta la sua delicatezza e il suo tipico gusto. Infine si consiglia (anche agli amanti dei piatti caldi) di lasciar riposare il minestrone con il coperchio per 10-15 minuti. Versare un filo di olio di oliva e cospargere di formaggio. Il piatto è pronto per essere gustato.

### Utensili da cucina

Lagostina ripropone i sapori della tradizione e presenta nella linea Patrimonio il set Minestrone e Polenta nel quale è incluso una particolare casseruola (24 cm - 5 L) in acciaio inox 18/10, un materiale duraturo e inerte. La sua forma ricurva è stata appositamente studiata per la cottura della polenta e del minestrone. Il coperchio a doppia parete preserva la qualità del preparato durante, e anche dopo, la cottura e mantiene il calore in maniera ottimale fino all'impiattamento. La sua raffinata unione di legno e acciaio inox, oltre a garantire ottimi risultati, contribuirà anche all'eleganza della cucina e della tavola.

Il mestolo in acciaio inox 18/10 è un utensile pratico e raffinato per servire deliziosi minestroni.



# IL SEGRETO PER LA RIUSCITA DELLA “POLENTA”

## La Polenta

La polenta è un piatto che si è adattato alle particolarità delle diverse regioni che, conquistate dalla sua peculiarità, lo hanno personalizzato a seconda delle proprie vocazioni e dei propri desideri. Compatta nelle province venete e friulane, assume una consistenza più cremosa in Abruzzo. Semplice o più elaborata, la polenta può essere preparata in vari modi, scegliendo tra le nostre tante ricette quella che più corrisponde ai propri gusti.

A base di semola di mais (media, grossa o fine), ingrediente che conferisce quel bel colore giallo e quella piacevole consistenza granulosa, la polenta può essere servita come antipasto, come portata principale, al posto del pane o tagliata a fette e servita fredda, grigliata o fritta.

È possibile preparare due tipi di polenta: il primo tipo prevede l'introduzione dei diversi ingredienti durante la cottura, mescolando il tutto, mentre il secondo prevede che la polenta venga servita in forma solida con sopra il condimento, dopo averla cotta e lasciata raffreddare.



L'ingrediente ideale per preparare un'ottima polenta è la farina di mais biologica macinata a pietra.

A grana fine («fioretto»), grossa («bramata») o media, ognuno potrà trovare la tipologia che più incontra i propri gusti.

## Consigli e tecniche di preparazione

Il segreto per la riuscita della polenta sta nella pazienza che va dedicata alla sua preparazione e, soprattutto, nella costanza con cui si deve mescolare il preparato con il cucchiaino di legno. Se non si tratta di una polenta precotta, il tempo di cottura a fuoco lento sarà compreso tra i 40 e i 60 minuti. Se si dispone di una cucina a gas, si consiglia di utilizzare un diffusore di calore affinché la fonte di calore non risulti troppo potente e rispetti le esigenze di cottura.

È necessario cuocere a fuoco lento, in modo da vedere comparire le bolle all'interno dell'utensile e poterle contare una a una, proprio come da tradizione.

Il momento dell'ebollizione dell'acqua rappresenta una fase cruciale della preparazione: versare a pioggia la farina e mescolare intensamente, per evitare la formazione di grumi. Dopo aver superato questa fase, basterà mescolare di tanto in tanto.

Nel caso in cui si voglia servire il primo tipo di polenta, ovvero quello in cui si aggiungono gli ingredienti, decidere bene il gusto che il piatto dovrà avere e, 10 minuti prima della fine della cottura, aggiungere gli ingredienti scelti continuando a mescolare.

Se, al contrario, la ricetta scelta consiglia di aggiungere il condimento sopra la polenta già cotta, posizionarla in un recipiente e utilizzare una forchetta per forare la polenta affinché il condimento possa impregnalarla.

Se si desidera friggere o grigliare la polenta, attendere che si indurisca, quindi posizionarla rapidamente su un piatto di vetro, ceramica o metallo precedentemente cosparso di olio o di burro (in caso di piatti di alluminio, fare attenzione a utilizzare solo quelli rivestiti all'interno).

## Utensili da cucina

Lagostina ripropone i sapori della tradizione e presenta nella linea Patrimonio il set Minestrone e Polenta nel quale è inclusa una particolare casseruola (24 cm - 5 L) in acciaio inox 18/10, un materiale duraturo e inerte. La sua forma ricava è stata appositamente studiata per la cottura della polenta e del minestrone. Il coperchio a doppia parete preserva la qualità del preparato durante, e anche dopo, la cottura e mantiene il calore in maniera ottimale fino all'impiattamento. La sua raffinata unione di legno e acciaio inox, oltre a garantire ottimi risultati, contribuirà anche all'eleganza della cucina e della tavola.

Il bastone in legno di frassino è un articolo che Lagostina ha appositamente progettato nel pieno rispetto della tradizione italiana secondo la quale per mescolare la polenta bisogna utilizzare utensili in legno. La sua impugnatura garantisce un'ottima presa, mentre l'estremità assottigliata permette di mescolare in modo perfetto la farina di mais.



## Consigli dello chef italiano Massimiliano Mariola per la buona riuscita delle sue ricette

Queste preparazioni quando lo richiedono il fondo di cottura deve diventare trasparente, quindi tritato sottilmente preferibilmente con un coltello o se non avete questa manualità con un cutter aggiungendo del grasso (olio/burro/lardo) per non sfibrare le verdure, non dovete essere impazienti con il far appassire il fondo perché questo darà il gusto alla preparazione o vi ritroverete con delle verdure insipide.

# Minestrone alla milanese

Preparazione: 20 minuti

Cottura: circa 40 minuti

Persone: 4

Ingredienti per il soffritto

2 carote

2 coste di sedano

½ cipolla

50 gr di lardo

50 gr burro

1 spicchio d'aglio

Parte bianca di 1 porro

200 gr di polpa di Zucca pulita

1 patata

¼ di un cavolo verza

150 gr di riso

2 lt di acqua

01

Nella casseruola mettete il lardo e la pancetta tagliati a cubetti e il burro. Fate soffriggere le verdure tagliate a cubetti (porro, carota, sedano, cipolla) e aglio in camicia.

02

Una volta rosolate aggiungete tutte le altre verdure (tagliate la patata e la zucca a cubetti di circa 1 cm e la verza tagliata a listarelle). Fate insaporire per circa 10 minuti girando continuamente con il bastone.

03

Versate l'acqua tiepida e aggiungete il sale. Dopo circa 40 minuti di cottura a fuoco basso aggiungete il riso e continuate la cottura per altri 20 minuti (circa) fino alla cottura del riso.

04

Versate il minestrone nei piatti fondi con il mestolo. Se desiderate potete cospargere il minestrone con del grana padano e del pepe nero a piacere.



# Minestrone con pesto alla genovese

Preparazione: 20 minuti

Cottura: circa 40 minuti

Persone : 4

Ingredienti per il soffritto

2 carote

2 coste di sedano

½ cipolla

Olio extravergine d'oliva

200 gr di Zucchine

2 Pomodori da sugo

100 gr di Piselli freschi puliti o surgelati

1 patata

1 carota

2 lt d'acqua

150 gr di Pasta corta (ditalini rigati o tubetti )

50 gr di Pesto fresco

Pecorino toscano o parmigiano q.b

## Consiglio

Per un buon pesto fatto in casa in modo veloce : mettete in un frullatore (raffreddato precedentemente in frizzer!) uno spicchio d'aglio privato dell'anima, 100 gr di foglie di basilico fresco, sale grosso qb., 30 gr di parmigiano grattugiato, 15 gr di pecorino grattugiato, 40 gr di pinoli. Frullate il tutto versando l'olio extravergine d'oliva a filo q.b.



# Minestrone toscano

Preparazione: 20 minuti

Cottura: circa 40 minuti

Personne : 4

## Ingredienti

300 gr di fagioli cotti (o in scatola) e la loro acqua di cottura

1 spicchio d'aglio

10 foglie di basilico

2 cucchiai di prezzemolo tritato

1 carota

1 rametto di rosmarini fresco

1 rametto di timo fresco

2 coste di sedano

2 cucchiali d'olio extravergine d'oliva,  
60 gr di rigatino o pancetta  
tesa non affumicata

¼ di cavolo nero

150 gr di tagliatelle o maltagliati  
4 pomodori da salsa

1,5 lt d'acqua

01

Nella casseruola mettete l'olio extravergine d'oliva e fate rosolare il cipollotto fresco tagliato a rondelle, l'aglio intero, il rigatino o pancetta tagliata a fiammifero, il timo, il basilico e il rosmarino fresco. Aggiungete i pomodori tagliati grossolanamente, il cavolo nero tagliato a striscioline e i fagioli cotti, fate insaporire tutto con il soffritto.

02

Aggiungete 1 lt d'acqua e circa 300 gr di acqua di cottura dei fagioli. Fate cuocere per circa 40 minuti. Passato questo tempo aggiungete della pasta (tagliatelle secche all'uovo spezzate con le mani grossolanamente o maltagliati al uovo). Fate cuocere per circa 5 minuti e servite usando il mestolo nei piatti fondi e ultimando il tutto con dell' olio a crudo e un abbondante macinata del pepe nero.



# Polenta grigliata con seppia alla veneziana

Preparazione: 20 minuti

Cottura: circa 40 minuti

Personne : 4

## Ingredienti per la polenta

300 gr di farina di mais  
di media macinatura

1 lt di acqua

6 gr di sale marino

Prezzemolo q.b,

Olio o burro q.b.

## Ingredienti per condimento

1 kg di seppie,

½ cipolla,

2 spicchi d'aglio,

2 alici sottosale

1 mazzetto di prezzemolo tritato

1 spicchio d'aglio

½ bicchiere di vino bianco

1 cucchiaio di passata di pomodoro

2 cucchiai di salsa di pomodoro

01

Mettete l'acqua nella casseruola e quando starà per bollire aggiungete il sale e subito dopo buttate a pioggia la farina di mais mescolandola continuamente con il bastone di legno. Fatela cuocere per almeno 40 minuti mescolandola frequentemente.

02

Appena la polenta è pronta aggiungete il prezzemolo fresco tritato e 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva. Versate il composto dentro una teglia da forno antiaderente precedentemente unta con dell' olio o del burro e stendetela in modo sottile e uniforme. Lasciatela raffreddare.

03

Pulite le seppie evitando di danneggiare la sacca interna contenente il nero. Una volta pulite mettete da parte il nero di seppia.

04

Soffriggete nell' olio extravergine d'oliva l'aglio e la cipolla tritata. Abbassate il fuoco e unite i filetti di acciuga, con il bastone di legno aiutatevi finché le acciughe si disferanno completamente.

05

Aggiungete le seppie tagliate a listarelle e fatele colorire. Bagnatele con del vino bianco e aggiungete poco a poco il nero di seppia.

06

Per dare un colore leggermente dorato al nero si consiglia di usare 1 cucchiaio di passata di pomodoro diluita in mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Fate cuocere con un coperchio per circa 30 minuti e a fine cottura salate la seppie.

07

Tagliate la polenta raffreddata a fette dallo spessore di circa 1 cm e grigliatela su una bistecciera.

08

In un piatto disponete la polenta grigliata e sopra le seppie alla veneziana.



# Polenta pasticcata con funghi e taleggio

Preparazione: 20 minuti

Cottura: circa 40 minuti

Persone : 4

## Ingredienti per la polenta

300 gr di farina di mais  
di media macinatura

1 lt di acqua

6 gr di sale marino

20 gr di burro

## Ingredienti per la salsa

300 gr funghi  
(porcini freschi o congelati)

150 gr di formaggio taleggio (in  
alternativa – formaggio fontina)

2 spicchi d'aglio

1 cucchiaio di scalogno tritato

1 mazzetto di prezzemolo

01

Mettete l'acqua nella casseruola e quando starà per bollire aggiungete il sale e il burro, subito dopo buttate a pioggia la farina di mais mescolandola continuamente con il bastone di legno. Fatela cuocere per almeno 40 minuti mescolandola frequentemente.



02

Mettete in un tegame due cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio in camicia leggermente schiacciato e 1 cucchiaio di scalogno tritato. Fate appassire il tutto.

03

Aggiungete i funghi tagliati in piccoli pezzi. Rosolate il tutto a fuoco vivace facendo attenzione a non bruciare lo scalogno. Aggiungete il prezzemolo tritato e fate cuocere a fuoco moderato per circa 5-7 minuti. Mescolate frequentemente.

04

Appena cotta la polenta aggiungete il formaggio tagliato a cubetti e la salsa di funghi. Mescolate il tutto e servite.

# Polenta con sugo di maiale e salsicce

Preparazione: 20 minuti

Cottura: circa 40 minuti

Persone : 4

## Ingredienti per la polenta

300 gr di farina di mais  
di media macinatura

1 lt di acqua

6 gr di sale marino

1 cucchiaio d'olio  
extravergine d'oliva

## Ingredienti per condimento

400 gr di costelette di maiale

200 gr di salsicce di maiale

1 bicchiere di vino bianco secco

200 gr di pomodori pelati

Pecorino grattugiato q.b.

Mezzo bicchiere di acqua tiepida

Sale e pepe q.b.

## Consiglio

Per portare la polenta a tavola invece del piatto usate un tagliere legno. Fate delle righe sulla superficie della polenta con la forchetta prima di versare la salsa (condimento) così la salsa non cola e la polenta non si raffredda troppo velocemente.

01

Mettete l'acqua nella casseruola e quando starà per bollire aggiungete il sale e 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva e subito dopo buttate a pioggia la farina di mais mescolandola continuamente con il bastone di legno. Fatela cuocere per almeno 40 minuti mescolandola frequentemente.



02

Nel frattempo preparate la salsa. In un altro recipiente mettete 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva e della cipolla affettata finemente, lasciatela appassire a fuoco basso.

03

Aggiungete le costelette di maiale tagliate grossolanamente, salate e pepate. Fate insaporire la carne con il fondo di cottura per circa 10 minuti a fuoco vivace.

04

Appena la carne è rosolata aggiungete il vino bianco. Fate evaporare il vino.

05

Quando il vino sarà evaporato aggiungete i pomodori pelati o la passata di pomodoro con un mezzo bicchiere d'acqua tiepida (Importante che l'acqua sia tiepida e non fredda per non rallentare la cottura).

06

Dopo circa 20 minuti di cottura aggiungete le salsicce tagliate a grossi pezzi e continuate la cottura per altri 10-15 minuti.

07

Appena la polenta e la salsa sono pronti versate la polenta in un grande piatto poi versateci sopra la salsa e ultimate con il pecorino grattugiato.

# HISTORY AND PHILOSOPHY

## History

The Lagostina saga began in 1901, in the small town of Omegna on the banks of the Orta lake, one of the largest subalpine lakes of northern Italy. Carlo Lagostina and his son Emilio were courageous men, passionate visionaries, excited about the opportunities opened up by industrialisation. They started off with the production of tinned iron flatware, and Lagostina became the first Italian company to manufacture cookware. In just a few years, their products were sold all over Italy.

Massimo, the founder's great grandson, discovered the first stainless steel plates at the Milan Trade Show of 1929.

He quickly understood the potential of this innovation. Taking full advantage of its strength and aesthetic quality, Lagostina produced cookware and tableware of the highest quality, perfectly reflecting the Italian lifestyle.

Technological innovation has always been a key element to the success of Lagostina. With its products featuring an elegant design and a meticulous finish, this family brand gained an exceptional international reputation in the field of high-end cookware.



## Philosophy

We attach the greatest importance to the aesthetic quality of our products, because in Italy beauty is everywhere. It forms an integral part of everyday life. During the last century, Lagostina products entered the cultural, artisanal and artistic heritage of this country. Our collections symbolise the Italian art of living where beauty is essential but also functional.

## An unmistakable Italian elegance

Lagostina collections reflect the perfect harmony between Italian design and an exceptional technical mastery.

Our unique cookware is perfect for cooking and brings to your table a refined elegance, combining cutting-edge technologies with the highest aesthetic standards.

# LAGOSTINA AND ITALIAN TRADITION

## Italian culinary culture

Italian cuisine is synonymous with generosity and excellence. It reflects the warmth and colours of the Mediterranean and uses healthy ingredients of exceptional quality. Italy is famous for the great diversity of its culinary techniques. Some dishes can be prepared in the blink of an eye while others need hours of preparation.

Each region has its own ingredients and its own recipes.

For example, the Milan-style Osso buco recipe does not contain tomatoes as these are cultivated in the south of the country, not far from Naples.

Pasta is not an exception to this rule and comes in different shapes, names, colours and recipes according to the cities, seasons and family culinary traditions.

## The Linea Patrimonio

Lagostina is an expert brand in genuine Italian cuisine: we have not ceased to develop new projects and new technologies to further enrich the cultural heritage of our country. Thus, The Linea Patrimonio (which we can translate as The Heritage Line) is a collection of cookware designed for these traditional Italian dishes which are universally appreciated, such as tagliata, pasta or risotto. Each utensil, designed for a specific dish, is an invitation to discover the varied and intense flavours of regional Italian recipes.

## Lagostina, Minestrone and Polenta

Minestrone and Polenta are no exceptions to this rule, with their recipes lending themselves to infinite variations. Enhanced with cooked meats in some places or flavoured with basil pistou in others, in each region the ingredients come into their own, making minestrone another dish offering countless variations. Polenta is served firm in the Venetian and Friuli provinces, but creamy is the preference in the Abruzzo region.

**Lagostina, Minestrone and Polenta** Reflecting Lagostina's sophistication and expertise, this fourth area of the Linea Patrimonio continues this sweet Italian melody of gastronomy and rich culinary heritage.

In keeping with the great Italian tradition of passing on the secrets of successful dishes from generation to generation, Lagostina would like to reveal another secret, perhaps even two. Uncovering secrets along the way, discover Italy and its world-famous cuisine. The many hidden facets of this culinary tradition are unveiled in subtle and delicate touches to only the most passionate of gourmets. In a sensory voyage of discovery, we invite you to explore the fragrant aromas of minestrone, the traditional taste of polenta and several variations of these recipes which are deeply rooted in Italy's gastronomic heritage, using a new utensil: **the Minestrone & Polenta set**.

Minestrone is one of the essential dishes in tasty and epicurean Italian cuisine. It incorporates a wide variety of ingredients, bringing out their flavours to create an exceptionally rich dish.

The first image that pops into an Italian's head when you say the word «**Minestrone**» is the copper pot simmering on the fire, and grandma stirring the polenta with her wooden stirrer. Dating back to the Roman era and particularly popular in mountain regions, polenta, a typical dish from the north of Italy, has made a big comeback on the most prestigious tables.

**The Minestrone & Polenta Set** is a very high-quality item designed to prepare minestrone and polenta. We hope that you will enjoy the design, functionality and easy handling of this very useful item, and, of course, the flavours of the dishes you prepare in it.

## FOCUS: DESIGN

### Curved inner shape

Designed to ensure perfect cooking of minestrone and polenta. The flat base allows you to use the pot on any kind of cooking plate, while the curved design of the inner surface helps the wooden stirrer to move easily and prevent the mixture from sticking to the bottom of the stewpot.

### Double-walled lid

The double-walled lid, a subtle combination of wood and stainless steel, is both efficient and elegant. The double wall is designed to meet the requirements for cooking minestrone and polenta, including the recommended resting time of 10 to 15 minutes after cooking to allow the full depth of nutritional qualities and aromas to develop.

### Curved edges

Designed to make it easier to stir and pour your preparation.

### Stainless steel and mirror finish

Mirror polishing demonstrates Lagostina's expertise in the use of stainless steel. In addition to giving it an elegant appearance, polishing optimises the anti-corrosive and non-stick properties of the pot and improves the life of the stainless steel itself. 18/10 stainless steel does not alter the flavour of food.

## FOCUS: LAGOPLAN® a Lagostina exclusive.

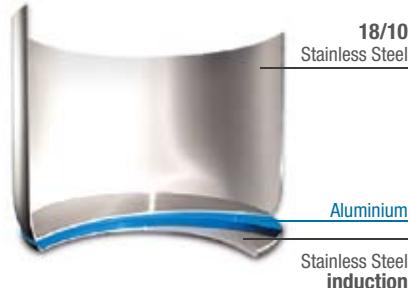
### Exclusive technology

A thick layer of aluminium covers the base of the stewpot, thus guaranteeing:

- A larger heating surface, as the aluminium extends up the sides of the utensil.
- Optimal and uniform heat distribution over the entire base of the utensil.
- Excellent inertia which finishes off the cooking gently after the heat is turned off, thus saving energy.

### Exclusive design

The aluminium layer, visible on this type of base, gives a signature style to our utensils.



# THE SECRET OF “MINESTRONE’S” SUCCESS

### Minestrone

The word «minestrone» comes from the Italian «minestra» (soup), however, unlike a classic «minestra», this dish contains ingredients such as dried or fresh vegetables, potatoes, pumpkin, pasta or rice. As a general rule, the type of fat used varies depending on the region: extra virgin olive oil in the centre and south of Italy, or butter and lard in the north. Finally, one of the great advantages of minestrone is the fact that it can be eaten cold, warm or hot on the day of its preparation, and even the next day provided it has been kept cool.

Enhanced with cooked meats in some places or flavoured with basil pistou in others, in each region the ingredients come into their own, making minestrone a dish offering countless variations.

To prepare an outstanding minestrone, pay attention to the quality, freshness and flavour of your ingredients as they will give your recipe its taste and ensure its success.

### Preparation tips and techniques

The vegetables used must be fresh and of good quality. If you have decided to use extra virgin olive oil, choose a full-bodied and vigorous variety. We recommend an oil from Tuscany, Umbria or Puglia. Once all the ingredients have been added, the mixture needs to boil slowly over a gentle heat until the flavours of the ingredients have developed to give the dish its fine and precise taste. Finally, even for those who prefer hot dishes, we recommend leaving your minestrone to rest with the lid on for 10 to 15 minutes. Add a dash of olive oil and sprinkle some cheese on top. Your dish is now ready to enjoy.

### Cookware

Lagostina is updating this tradition to suit modern tastes and launching the Minestrone & Polenta set. This set includes a stewpot (24 cm - 5 litres) made from 18/10 stainless steel, a durable and inert material. Its curved shape has been specially designed to meet the requirements for cooking both minestrone and polenta. Its double-walled lid maintains the quality of the preparation both during and after cooking and helps to keep it warm while serving. As well as its cooking performance, its design based on a subtle combination of wood and stainless steel will add a touch of elegance to your kitchen and dining table.

The ladle, made from 18/10 stainless steel, is a practical and sophisticated utensil for serving delicious minestrone.



# THE SECRET OF “POLENTA’S” SUCCESS

GB



## Polenta

This dish varies depending on the specific features of the regions in which it is so popular and where it has been adapted to suit different preferences and wishes. Polenta is served firm in the Venetian and Friuli provinces, but creamy is the preference in the Abruzzo region. From simple to more elaborate, the decision is yours. Try our recipes and create a polenta tailored to your tastes.

The basic ingredient is medium, coarse or fine grained corn semolina, which gives the dish its beautiful yellow colour and granular texture. Polenta can be served as a starter, a main course, as a substitute for bread or, most commonly, cut into slices and eaten cold, grilled or fried.

You can prepare two types of polenta. The first method involves adding ingredients during cooking while stirring the mixture. The second method involves seasoning cooked polenta with sauces and serving it cold and in solid form.

When choosing your corn flour, an organic stoneground flour is ideal for making polenta.

Grinding preference depends on individual taste, from fine grains (called «fioretto») to coarse («bramata») or medium grains.

## Preparation tips and techniques

The secret of Polenta’s success is down to the patience required to cook this dish, in particular the stirring of the preparation with a wooden stick. Polenta that has not been pre-cooked will take around 40 to 60 minutes to prepare over a gentle heat. If you have a gas cooker, we recommend that you use a heat diffuser to produce a more gentle source of heat according to these cooking requirements.

The preparation needs to be left to simmer gently. According to tradition, you should be able to see bubbles appear on the surface of the stewpot and count them one by one.

The crucial step in the preparation is when the water starts to boil: you then need to sprinkle in the flour and stir vigorously to avoid the formation of lumps. After this step, all you need to do is stir from time to time.

10 minutes before the end of the cooking time, and if your chosen recipe is based on the 1st type of polenta, i.e. with added ingredients, check the taste and then add your selected ingredients while continuing to stir the mixture.

On the other hand, if your recipe specifies the addition of seasoning on top of the polenta after cooking, place the polenta in a container and pierce it with a fork to allow the seasoning to penetrate.

If you wish to fry or grill your polenta, wait until it has hardened and then quickly place it in a glass, ceramic or metal dish which has been greased with oil or butter (NB, do not use an aluminium dish with an uncoated surface).

## Cookware

Lagostina is updating this tradition to suit modern tastes and launching the Minestrone & Polenta set. This set includes a stewpot (24 cm - 5 litres) made from 18/10 stainless steel, a durable and inert material. Its curved shape has been specially designed to meet the requirements for cooking both polenta and minestrone. Its double-walled lid maintains the quality of the preparation both during and after cooking and helps to keep it warm while serving. As well as its cooking performance, its design based on a subtle combination of wood and stainless steel will add a touch of elegance to your kitchen and dining table.

The ash tree wooden stick has been specially designed by Lagostina according to the Italian tradition of using wood to stir polenta. Its curved body makes it easier to handle while the curved head allows you to stir the semolina precisely according to the fineness of the corn grains.



## Tips from the Italian chef Massimiliano Mariola on cooking his recipes successfully

If these preparations call for cooking stock, this must be transparent. To make the stock, cut the vegetables into very small pieces, preferably using a knife or, if you lack the required dexterity, a grater, and then add some fat (oil, butter or lard) to ensure that the vegetables do not lose their fibres. Make sure that you do not try to reduce your stock too quickly, as this is what will give your preparation its flavour. Otherwise, the vegetables could end up tasteless.

# Milanese-style minestrone

Preparation: 20 min.  
Cooking: around 40 min.

Persons: 4

For the «soffritto»  
(mixture of vegetables)

2 carrots  
2 sticks of celery  
 $\frac{1}{2}$  onion

50 g of bacon  
50 g of butter  
1 clove of garlic  
White part of one leek  
200 g of cleaned squash pulp  
1 potato  
 $\frac{1}{4}$  green cabbage  
150 g of rice  
2 litres of water

01

Place the bacon and belly pork cut into cubes in the stewpot along with the butter. Brown all the diced vegetables (leek, carrot, celery, onion) and the unpeeled garlic.

02

Once everything has browned, add the other vegetables (potato and squash cut into cubes of around 1 cm, as well as the sliced cabbage). Cook everything for around 10 minutes, stirring constantly with a wooden spoon.

03

Pour in the lukewarm water and add the salt. Cook for around 40 minutes over a gentle heat and then add the rice. Cook for another 20 minutes until the rice is ready.

04

Pour the minestrone into shallow bowls using a ladle. If you wish, you can sprinkle some grana padano on top and black pepper to taste.



# Minestrone with Genovese-style pesto

Preparation: 20 min.  
Cooking: around 40 min.

Persons: 4

For the «soffritto»  
(mixture of vegetables)

2 carrots,  
2 sticks of celery  
 $\frac{1}{2}$  onion

Extra virgin olive oil  
200 g of courgettes  
2 tomatoes specially for the sauce  
100 g of fresh cleaned or frozen green peas  
1 potato  
1 carrot  
2 litres of water  
150 g of small pasta shapes (ditalini rigati or tubetti)  
50 g of fresh pesto  
Tuscan pecorino cheese or parmesan to taste

Tip

To quickly make some good home-made pesto, in a blender (cooled previously in the freezer!) add a clove of garlic with the sprout removed, 100 g of fresh basil leaves, coarse salt to taste, 30 g of grated parmesan, 15 g of grated pecorino and 40 g of pine nuts. Mix all the ingredients and add a dash of extra virgin olive oil.



# Tuscan-style minestrone

Preparation: 20 min.  
Cooking: around 40 min.

Persons: 4

## Ingredients

300 g of cooked beans (or tinned) and their cooking water  
1 clove of garlic  
10 leaves of basil  
2 tablespoons of chopped parsley  
1 carrot  
1 small sprig of fresh rosemary  
1 small sprig of fresh thyme  
2 sticks of celery  
2 tablespoons of extra virgin olive oil  
60 g of streaky bacon or unsmoked belly pork  
 $\frac{1}{4}$  black cabbage  
150 g of tagliatelle or maltagliati pasta  
4 tomatoes specially for the sauce  
1.5 litres of water

01

Pour the extra virgin olive oil into the stewpot and brown a fresh sliced onion, a whole garlic, the streaky bacon or belly pork cut into matchstick-sized pieces, the fresh thyme, basil and rosemary. Add the coarsely chopped tomatoes, sliced black cabbage and cooked beans then cook everything with the «soffritto» (mixture of vegetables).

02

Add 1.5 litres of water and around 300 g of cooking water from the beans. Cook for around 40 minutes. After this, add the pasta (dried egg tagliatelle broken roughly by hand or fresh egg maltagliati). Cook for around 5 minutes and then serve in shallow bowls using a ladle. To finish, season with a dash of olive oil and a generous twist of a black pepper mill.



# Grilled polenta with Venetian-style cuttlefish

Preparation: 20 min.  
Cooking: around 40 min.

Persons: 4

## Ingredients for the polenta

300 g of medium-grain yellow corn flour  
1 litre of water  
6 g of salt  
Parsley to taste  
Oil or butter depending on your preference

## Ingredients for the sauce

1 kg of cuttlefish  
 $\frac{1}{2}$  onion  
2 cloves of garlic  
2 salted anchovies  
1 bunch of flat-leaf parsley, chopped  
1 clove of garlic  
 $\frac{1}{2}$  glass of white wine  
1 tablespoon of tomato puree  
2 tablespoons of tomato sauce

01

Heat the water in the stewpot. When the water starts to boil, add the salt and then immediately sprinkle in the yellow flour, stirring constantly using a wooden spoon. Cook for at least 40 minutes, stirring frequently.

02

As soon as the polenta is ready, add some fresh chopped parsley and a tablespoon of extra virgin olive oil. Pour the mixture into a non-adhesive oven dish greased with butter or oil and then spread it in a thin and even layer. Leave to cool.

03

Clean the cuttlefish, making sure that you do not pierce the internal pouch containing the ink. After cleaning the cuttlefish, remove the ink and put it to one side.

04

Brown the chopped garlic and onion in some extra virgin olive oil. Reduce the heat and add the anchovy fillets. Stir with a wooden spoon until the anchovies have completely melted.

05

Add the sliced cuttlefish and brown them. Bathe them in the white wine and then gradually add the ink from the cuttlefish.



06

To give the ink a slightly golden colour, you can use a tablespoon of tomato puree diluted with half a glass of lukewarm water. Cover and leave to cook for around 30 minutes. Salt the cuttlefish after the cooking time.

07

Cut the cold polenta into slices of around 1 cm thick. Place them on a cast-iron grill.

08

Arrange the slices of grilled polenta in a dish and add the Venetian-style cuttlefish on top.

# Baked polenta with mushrooms and taleggio cheese

Preparation: 20 min.

Cooking: around 40 min.

Persons: 4

## Ingredients for the polenta

300 g of medium-grain yellow corn flour

1 litre of water

6 g of salt

20 g of butter

## Ingredients for the sauce

300 g of mushrooms (fresh or frozen ceps)

150 g of taleggio cheese (or fontina cheese)

2 cloves of garlic

1 spoon of chopped shallots

1 boot of parsley

01

Heat the water in the stewpot. When the water starts to boil, add the salt and butter and then immediately sprinkle in the yellow flour, stirring constantly using a wooden spoon. Cook for at least 40 minutes, stirring frequently.



02

Pour 2 tablespoons of extra virgin olive oil into a frying pan and then add 2 slightly crushed unpeeled garlic cloves and a tablespoon of chopped shallots. Sweat the mixture.

03

Add the mushrooms, chopped into small pieces. Brown the mixture over a high heat, taking care not to burn the shallots. Add the chopped parsley and cook over a medium heat for around 5 to 7 minutes. Stir frequently.

04

As soon as the polenta is cooked, add the cheese cut into cubes and the mushroom sauce. Mix everything and plate up.

# Polenta with pork sauce and sausages

Preparation: 20 min.

Cooking: around 40 min.

Persons: 4

## Ingredients for the polenta

300 g of medium-grain yellow corn flour

1 litre of water

6 g of salt

1 tablespoon of extra virgin olive oil

## Ingredients for the sauce

400 g of pork chops

200 g of pork sausages

1 glass of dry white wine

200 g of peeled tomatoes

Grated pecorino cheese to taste

Half a glass of lukewarm water

Salt and pepper to taste

## Tip

When you bring your polenta to the table, serve it on a wooden board rather than a dish and use a fork to make cuts on the surface of the polenta before pouring the sauce on top (seasoning). This prevents the sauce from sticking and helps to stop the polenta going cold. In contrast to a dish, the board helps to prevent the polenta from cooling down too quickly.

01

Heat the water in the stewpot. When the water comes to the boil, add the salt and a tablespoon of extra virgin olive oil, then immediately sprinkle in the yellow flour, stirring constantly using a wooden spoon. Cook for at least 40 minutes, stirring frequently.



02

Meanwhile, prepare the sauce. In another pot, add 2 tablespoons of extra virgin olive oil and the thinly sliced onion. Sweat the onion over a gentle heat.

03

Add the coarsely cut pork chops. Season with salt and pepper. Brown the meat in the stock for around 10 minutes on a high heat.

04

As soon as the meat has browned, add the wine and allow it to evaporate.

05

Once the wine has evaporated, add the peeled tomatoes or tomato puree with more than half a glass of lukewarm water. (The water must be lukewarm rather than cold to avoid slowing down the cooking process.)

06

Cook for around 20 minutes and then add the sausages cut into large pieces and continue to cook for another 10 to 15 minutes.

07

As soon as the polenta and sauce are ready, pour the polenta into a large dish and then pour the sauce on top. To finish, sprinkle on some grated pecorino before serving.

# HISTOIRE ET PHILOSOPHIE

## Histoire

L'histoire de Lagostina commence en 1901, dans la petite ville d'Omegna au bord du lac d'Orta, l'un des plus grands lacs subalpins du nord de l'Italie. Carlo Lagostina et son fils Emilio sont des hommes courageux, des visionnaires passionnés, enthousiasmés par les opportunités que leur offre l'industrialisation. Ils se lancent d'abord dans la fabrication de coutellerie en fer étamé, et Lagostina devient la première entreprise italienne à fabriquer des ustensiles de cuisine. En quelques années seulement, leurs produits sont vendus dans toute l'Italie.

En 1929, l'arrière-petit-fils du fondateur, Massimo, voit apparaître les premières feuilles d'acier inoxydable à la Foire de Milan. Il réalise immédiatement la portée de cette innovation. Sa solidité et son esthétisme permettent à Lagostina de fabriquer des ustensiles de cuisine et de la vaisselle de la plus haute qualité, reflétant parfaitement le style de vie à l'italienne.

L'innovation technologique a toujours été un élément clé du succès de Lagostina. Grâce à ses produits au design élégant et à la finition soignée, cette marque familiale s'est forgé une réputation internationale exceptionnelle dans le domaine des ustensiles de cuisine haut de gamme.

## Philosophie

Nous accordons la plus haute importance à la qualité esthétique de nos produits car en Italie la beauté est partout. Elle fait partie intégrante de la vie quotidienne. Au cours du siècle dernier, les produits Lagostina sont entrés dans l'héritage culturel, artisanal et artistique de ce pays. Nos collections symbolisent l'art de vivre à l'italienne où la beauté est essentielle mais aussi fonctionnelle.

## Une élégance toute italienne

Les collections Lagostina reflètent la parfaite harmonie entre le design italien et une maîtrise technique exceptionnelle. Nos ustensiles de cuisine uniques sont parfaits pour cuisiner et confèrent à vos tables une élégance raffinée, combinant les technologies les plus avancées avec les plus hauts standards esthétiques.



# LAGOSTINA ET LA TRADITION CULINAIRE ITALIENNE

## La culture culinaire italienne

La cuisine italienne est synonyme de générosité et d'excellence. Elle reflète la chaleur et les couleurs de la Méditerranée et repose sur des ingrédients sains de qualité exceptionnelle. L'Italie est célèbre pour la grande diversité de ses techniques culinaires. Certains plats peuvent être préparés en un clin d'œil tandis que d'autres nécessitent des heures de préparation.

Le Minestrone et la Polenta n'échappent pas à cette règle et sont des plats dont les recettes sont déclinables à l'infini. Tantôt agrémenté de charcuteries ou parfumé au pistou de basilic, selon les régions, les ingrédients se révèlent, faisant du minestrone un plat qui jouit lui aussi d'une palette infinie de déclinaisons culinaires. Ferme dans les provinces vénitiennes et du Friuli, la polenta devient crémeuse dans les Abruzzes.

## La Linea Patrimonio

Lagostina est une marque experte de la véritable cuisine italienne : nous n'avons de cesse de développer de nouveaux projets et de nouvelles technologies au service de l'héritage culturel de notre pays. Ainsi, La Linea Patrimonio (que l'on peut traduire par La Ligne Héritage) est une collection d'ustensiles conçus pour ces plats traditionnels italiens qui sont universellement appréciés, comme la tagliata, les pâtes ou le risotto. Chaque ustensile, conçu pour un plat spécifique, est une invitation à découvrir la variété et l'intensité des saveurs des recettes régionales italiennes.

## Lagostina, le Minestrone et la Polenta

Le minestrone et la polenta n'échappent pas à cette règle et sont des plats dont les recettes sont déclinables à l'infini. Tantôt agrémenté de charcuteries ou parfumé au pistou de basilic, selon les régions, les ingrédients se révèlent, faisant du minestrone un plat qui jouit d'une palette infinie de déclinaisons culinaires. Quant à la polenta, elle se déguste ferme dans les provinces vénitiennes et du Friuli, mais devient crémeuse dans les Abruzzes.

**Lagostina, le Minestrone et la Polenta** Fruit du raffinement et du savoir-faire de Lagostina, ce quatrième volet de la Linea Patrimonio continue de faire résonner cette douce mélodie italienne, celle de la gastronomie et de la richesse culinaire.

Puisqu'en Italie la transmission des secrets qui font la réussite des mets est de rigueur, Lagostina a souhaité vous révéler un secret supplémentaire, ou peut-être deux. De confidences en confidences, découvrez l'Italie et sa gastronomie mondialement reconnue mais qui cache en vérité bon nombre de ses aspects au public et ne se révèle par touches subtiles et délicates qu'aux plus passionnés des gourmets. Un éveil des sens dans lequel nous vous invitons à découvrir les senteurs parfumées du minestrone, le goût traditionnel de la polenta et plusières variations de ces recettes profondément ancrées dans l'héritage gastronomique italien, au travers d'un nouvel ustensile : **Le set Minestrone & Polenta**

Le minestrone fait partie des incontournables de la cuisine italienne savoureuse et épicienne. C'est un plat qui rassemble une grande variété d'ingrédients permettant ainsi d'exploiter les saveurs de ceux-ci et de présenter un plat d'une richesse exceptionnelle.

Quant à la polenta, elle évoque en Italie l'image de la casserole en cuivre et de la Grand-mère cuisinier au coin du feu et remuant la polenta à l'aide de sa spatule en bois. Déjà connue à l'époque Romaine et particulièrement appréciée dans les régions de montagne, la polenta, plat typique du nord de l'Italie a fait son grand retour sur tables les plus prestigieuses.

**Le Set Minestrone & Polenta** est un article de très haute qualité destiné à la réalisation de minestrone et de polenta. Un article précieux qui, nous l'espérons, vous satisfera de par son design, sa fonctionnalité, sa prise en main facilitée et enfin les saveurs des plats que vous y préparerez.

## FOCUS : CONCEPTION

### Forme intérieure incurvée

Etudiée pour assurer une cuisson parfaite du minestrone et de la polenta. Doté d'une base plate, l'ustensile peut être utilisé sur n'importe quelle plaque de cuisson. Les angles intérieurs arrondis permettent de remuer facilement la spatule en bois et d'éviter ainsi que votre préparation ne colle au fond de l'article.

### Couvercle double paroi

Le couvercle double paroi, alliance subtile de bois et d'inox est à la fois performant et élégant. Sa double paroi respecte les exigences de cuisssons du minestrone et de la polenta qui recommandent, une fois la cuisson terminée, de laisser le plat reposer pendant 10 à 15 minutes afin de laisser celui-ci exprimer pleinement toutes ses qualités nutritionnelles et ses senteurs.

### Bords incurvés

Conçus pour remuer et verser plus facilement votre préparation.

### Inox et brillance miroir

Le polissage miroir reflète l'expertise de Lagostina dans l'utilisation de l'acier inoxydable. En plus de lui conférer un aspect élégant, le polissage optimise les propriétés anti-corrosives et anti-adhérentes de la marmite et améliore la longévité de l'acier lui-même. Quant à l'acier inoxydable 18/10, il respecte la saveur des aliments.

## FOCUS : LAGOPLAN® une exclusivité Lagostina

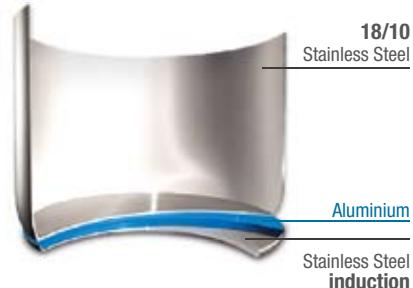
### Technologie exclusive

Le fond de l'article est frappé d'une épaisse couche d'aluminium, ce qui garantit :

- Une surface de chauffe plus importante car l'aluminium remonte haut sur les bords de l'ustensile.
- Une répartition optimale et homogène de la chaleur sur tout le fond de l'ustensile.
- Une très bonne inertie qui permet, une fois le feu éteint, de finaliser des cuisssons en douceur tout en économisant l'énergie.

### Design exclusif

La couche d'aluminium, apparente sur ce type de fond, confère un style unique à nos ustensiles.



# LE SECRET DE RÉUSSITE DU “MINESTRONE”

## Le Minestrone

Le terme « minestrone » vient de l'Italien « minestra » (soupe) mais à la différence d'une minestra classique, on utilise des ingrédients comme des légumes secs ou frais, pommes de terre, potiron, pâtes ou riz en comparaison avec la « minestra » classique. En règle générale, le type de matières grasses utilisées diffère selon les régions: huile d'olive extra vierge dans le centre de l'Italie et au sud, beurre et lard dans le nord. A noter, l'une des caractéristiques du minestrone est qu'il peut se consommer froid, tiède ou chaud le jour de sa préparation et même le lendemain à condition de l'avoir conservé au frais.

Tantôt agrémenté de charcuteries ou parfumé au pistou de basilic, selon les régions, les ingrédients se révèlent, faisant du minestrone un plat qui jouit d'une palette infinie de déclinaisons culinaires.

Pour cuisiner un minestrone de qualité, ce sont les ingrédients que vous choisirez, leur qualité, leur fraîcheur ainsi que leur saveur qui conféreront à votre recette tout son goût et son succès.

## Conseils et techniques de préparation

Les légumes utilisés doivent être frais et de bonne qualité. Si vous avez choisi d'utiliser de l'huile d'olive extra vierge, celle-ci doit être corsée et vigoureuse et nous vous conseillons une huile provenant de Toscane, d'Ombrie ou des Pouilles. Une fois l'ensemble des ingrédients versés, la préparation doit bouillir lentement et à feu doux afin que les saveurs des ingrédients s'expriment au mieux et confèrent au plat toute la finesse et la justesse de son goût. Enfin, même pour les adeptes des plats chauds, il est recommandé de laisser le minestrone reposer avec le couvercle pendant 10 à 15 minutes. Versez un filet d'huile d'olive et saupoudrez de fromage. Le met est prêt à être dégusté.

## Ustensiles de cuisine

Lagostina remet cette tradition au goût du jour et présente le set Minestrone & Polenta incluant un faitout (24cm-5L) en acier inoxydable 18/10, matériau durable et inerte. Sa forme incurvée a été spécialement étudiée pour satisfaire aussi bien les exigences de cuisson du minestrone que celles de la polenta. Son couvercle double paroi préserve la qualité de la préparation pendant et après la cuisson et permet d'optimiser son maitien au chaud au moment de servir. En plus de ses performances de cuisson, son design alliant subtilement le bois et l'inox vous apporteraient élégance en cuisine et à table.

La louche en inox 18/10 est l'ustensile pratique et raffiné pour servir de délicieuses minestrone.



# LE SECRET DE RÉUSSITE DE LA “POLENTA”



## La Polenta

C'est un met qui s'est adapté à la particularité des régions qu'il a séduites et qui ont su le décliner au gré de leurs aspirations et de leurs désirs. Ferme dans les provinces vénitiennes et du Friuli, elle devient crémeuse dans les Abruzzes. Tantôt simple ou plus élaborée, à vous de découvrir nos recettes et de concocter la polenta qui correspondra à vos envies.

Avec pour ingrédient de base la semoule de maïs à grains moyens, gros ou fins qui lui donnent sa belle couleur jaune et sa texture granuleuse, la polenta peut se déguster aussi bien en entrée, en plat principal, en tant que substitut du pain ou la plupart du temps coupée en tranches et consommée froide, grillée ou frite.

Il est possible de préparer deux types de polenta. Le premier type de préparation prévoit d'intégrer les ingrédients pendant la cuisson et ce en remuant le tout. Le deuxième type prévoit quant à lui d'assaisonner la polenta cuite avec des sauces et de la présenter froide et sous forme solide.

Quant au choix de la farine de maïs, une farine biologique et moulue sur pierre correspond à l'ingrédient parfait pour préparer une polenta.

A grains fins (appelés « fiochetto »), gros (« bramata ») ou moyens, les préférences en matière de finesse de la mouture sont liées aux goûts de chacun.

## Conseils et techniques de préparation

Le secret de réussite de la Polenta réside dans la patience accordée à la cuisine de ce met notamment en tâchant de remuer la préparation avec la spatule en bois. Si la polenta n'est pas pré-cuite, le temps de cuisson sera compris entre 40 et 60 minutes à feux doux. Si vous disposez d'un équipement à gaz, nous vous conseillons d'utiliser un diffuseur de chaleur afin de bénéficier d'une source de chaleur plus douce et plus respectueuse de ces exigences de cuisson.

Il est nécessaire de laisser la préparation mijoter doucement, de telle sorte que, d'après la tradition, on puisse voir les bulles apparaître à la surface du faitout et les compter une à une.

L'étape cruciale de la préparation se situe au moment de l'ébullition de l'eau : versez la farine en pluie et remuez intensément pour éviter la formation de grumeaux. Une fois cette étape passée, il vous suffit de remuer de temps en temps.

10 minutes avant la fin de la cuisson et si votre choix de recette s'est orienté vers le 1er type de polenta, c'est-à-dire celui composé d'ingrédients, évaluez d'abord le goût de celle-ci puis ajoutez-y les ingrédients choisis en continuant de remuer le tout.

Si en revanche votre recette prévoit d'ajouter un condiment sur le dessus de la polenta une fois cuite, déposez-la dans un récipient et percez votre polenta à l'aide d'une fourchette de sorte que celle-ci s'imprégne du condiment.

Si vous souhaitez faire frire ou faire griller votre polenta, attendez que celle-ci soit durcie puis déposez-la rapidement dans un plat en verre, céramique ou en métal préalablement enduit d'huile ou de beurre (attention, ne pas utiliser un plat en aluminium qui ne soit pas revêtu à l'intérieur).

## Ustensiles de cuisine

Lagostina remet cette tradition au goût du jour et présente le set Minestrone & Polenta incluant un faitout (24cm-5L) en acier inoxydable 18/10, matériau durable et inerte. Sa forme incurvée a été spécialement étudiée pour satisfaire aussi bien les exigences de cuisson de la polenta que celles du minestrone. Son courvercle double paroi preserve la qualité de la préparation pendant et après la cuisson et permet d'optimiser son maîtrise au chaud au moment de servir. En plus de ses performances de cuisson, son design alliant subtilement le bois et l'inox vous apportera élégance en cuisine et à table.

La spatule en bois de frêne est un article spécialement conçu par Lagostina dans le respect de la tradition italienne qui prévoit d'utiliser le bois pour remuer la polenta. Son corps courbé assure une bonne prise en main et sa tête incurvée vous permet de remuer la semoule de manière précise en respectant la finesse des grains de maïs.



## Conseils du chef italien Massimiliano Mariola pour la réussite de ses recettes

Lorsque ces préparations exigent un fond de cuisson, celui-ci doit devenir transparent. Pour cela, vous devez le hacher menu de préférence avec un couteau ou, si vous n'avez pas cette dextérité, une râpe puis ajouter de la matière grasse (huile, beurre ou lard) de sorte que les légumes ne perdent pas leurs fibres. Veillez à ne pas aller trop vite lorsque vous faites réduire votre fond car c'est lui qui donnera du goût à votre préparation. Dans le cas contraire, les légumes risquent d'être fades.

# Minestrone à la milanaise

Préparation : 20 min.

Cuisson : 40 min. env.

Personnes : 4

Ingrédients pour le soffritto  
(mélange de légumes)

2 carottes

2 branches de céleri

½ oignon

50 g de lard

50 g de beurre

1 gousse d'ail

La partie blanche d'un poireau

200 g de pulpe de courge nettoyée

1 pomme de terre

¼ de chou vert

150 g de riz

2 l'eau

01

Dans le faitout, placez le lard et la poitrine coupés en dés ainsi que le beurre. Faites revenir tous les légumes coupés en dés (poireau, carotte, céleri, oignon) et l'ail en chemise.

02

Une fois que le tout est rissolé, ajoutez les autres légumes (pomme de terre et courge en dés d'environ 1 cm ainsi que le chou coupé en lamelles). Laissez cuire le tout pendant environ 10 minutes en remuant constamment avec une cuillère en bois.

03

Versez l'eau tiède et ajoutez le sel. Après environ 40 minutes de cuisson à feu doux, ajoutez le riz. Laissez cuire pendant encore 20 minutes jusqu'à la fin de la cuisson du riz.

04

Versez le minestrone dans des assiettes creuses à l'aide d'une louche. Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer le minestrone de grana padano et de poivre noir à volonté.



# Minestrone au pesto génois

Préparation : 20 min.

Cuisson : 40 min. env.

Personnes : 4

Ingrédients pour le soffritto  
(mélange de légumes)

2 carottes

2 branches de céleri

½ oignon

Huile d'olive vierge extra

200 g de courgettes

2 tomates spéciales pour sauce

100 g de petits pois frais nettoyés ou surgelés

1 pomme de terre

1 carotte

2 l'eau

150 g de petites pâtes  
(ditalini rigati ou tubetti)

50 g de pesto frais

Fromage pecorino de Toscane  
ou parmesan selon votre goût

## Conseil

Pour réaliser rapidement un bon pesto maison, placez dans un mixeur (refroidi préalablement au congélateur !) une gousse d'ail dont vous aurez retiré le germe, 100 g de feuilles de basilic frais, du gros sel selon votre goût, 30 g de parmesan râpé, 15 g de pecorino râpé et 40 g de pignons. Mixez le tout en versant de l'huile d'olive vierge extra en filet.



# Minestrone à la Toscane

Préparation : 20 min.

Cuisson : 40 min. env.

Personnes : 4

## Ingrédients

300 g de haricots cuits (ou en conserve) et leur eau de cuisson

1 gousse d'ail

10 feuilles de basilic

2 cuillères à soupe de persil haché

1 carotte

1 petite branche de romarin frais

1 petite branche de thym frais

2 branches de céleri

2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra

60 g de lard maigre ou de poitrine non fumée

¼ de chou noir

150 g de tagliatelle ou de maltagliati.

4 tomates spéciales pour sauce

1,5 l d'eau

01

Dans le faitout, versez l'huile d'olive vierge extra et roulez rissoler un oignon frais coupé en rondelles, une tête d'ail, le lard maigre ou la poitrine coupée en allumettes, le thym, le basilic et le romarin frais. Ajoutez les tomates coupées grossièrement, le chou noir coupé en lamelles et les haricots cuits puis laissez cuire le tout avec le « soffritto » (mélange de légumes).

02

Ajoutez 1,5 l d'eau et environ 300 g d'eau de cuisson des haricots. Laissez cuire pendant 40 minutes environ. Une fois ce temps écoulé, ajoutez les pâtes (tagliatelles sèches aux œufs rompus grossièrement à la main ou maltagliati frais aux œufs). Laissez cuire pendant environ 5 minutes puis servez à l'aide d'une louche dans des assiettes creuses. Pour finir, vous pouvez assaisonner le tout avec un filet d'huile d'olive et un bon tour de moulin à poivre noir.



# Polenta grillée aux seiches à la vénitienne

Préparation : 20 min.

Cuisson : 40 min. env.

Personnes : 4

## Ingrédients pour la polenta

300 g de farine de maïs jaune de grain moyen

1 l d'eau

6 g de sel

Persil selon votre goût

Huile ou beurre selon votre goût

## Ingrédients pour le condiment

1 kg de seiches

½ oignon,

2 gousses d'ail,

2 anchois au sel

1 bouquet de persil haché

1 gousse d'ail

½ verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de purée de tomates

2 cuillères à soupe de sauce tomate

01

Faites chauffer l'eau dans le faitout. Lorsque l'eau arrive à ébullition, ajoutez le sel puis versez immédiatement la farine jaune en pluie en la mélangeant constamment à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez cuire pendant au moins 40 minutes en mélangeant fréquemment.

02

Aussitôt la polenta prête, ajoutez du persil frais haché et une cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra. Versez le mélange dans un plat à four antiadhésif que vous aurez préalablement graissé avec du beurre ou de l'huile puis étalez-le de manière uniforme sur une faible épaisseur. Laissez refroidir.

03

Nettoyez les seiches en évitant de percer la poche interne contenant l'encre. Une fois les seiches nettoyées, retirez-en l'encre et mettez-les de côté.

04

Faites revenir l'ail et l'oignon hachés dans de l'huile d'olive vierge extra. Baissez le feu et ajoutez les filets d'anchois. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que les anchois fondent complètement.

05

Ajoutez les seiches coupées en lamelles et faites-les colorer. Baignez-les dans le vin blanc puis ajoutez progressivement l'encre des seiches.



06

Pour donner une couleur légèrement dorée à l'encre, il est possible d'utiliser une cuillère à soupe de purée de tomates diluée dans un demi-verre d'eau tiède. Laissez cuire avec un couvercle pendant 30 minutes environ. Salez les seiches à la fin de la cuisson.

07

Coupez la polenta froide en tranches d'une épaisseur d'environ 1 cm. Passez-les sur un grill en fonte.

08

Dans un plat, disposez les tranches de polenta grillées et ajoutez les seiches à la vénitienne par-dessus.

# Polenta au four aux champignons et fromage taleggio

Préparation : 20 min.

Cuisson : 40 min. env.

Personnes : 4

## Ingrédients pour la polenta

300 g de farine de maïs jaune de grain moyen

1 l d'eau

6 g de sel

20 g de beurre

## Ingrédients pour la sauce

300 g de champignons (cèpes frais ou surgelés)

150 g de fromage taleggio (ou de fromage fontina)

2 gousses d'ail

1 cuillère d'échalote hachée

Une botte de persil

01

Faites chauffer l'eau dans le faitout. Lorsque l'eau arrive à ébullition, ajoutez le sel et le beurre puis versez immédiatement la farine jaune en pluie en la mélangeant constamment à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez cuire pendant au moins 40 minutes en mélangeant fréquemment.



02

Dans une poêle, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra puis ajoutez 2 gousses d'ail en chemise légèrement écrasées et une cuillère à soupe d'échalote hachée. Faites suer le tout.

03

Ajoutez les champignons coupés en petits morceaux. Faites rissoler le tout à feu vif en veillant à ne pas brûler l'échalote. Ajoutez le persil haché et portez la cuisson à feu moyen pendant environ 5 à 7 minutes. Mélangez fréquemment.

04

Dès que la polenta est cuite, ajoutez le fromage coupé en dés et la sauce aux champignons. Mélangez le tout et servez.

# Polenta à la sauce au porc et aux saucisses

Préparation : 20 min.

Cuisson : 40 min. env.

Personnes : 4

## Ingrédients pour la polenta

300 g de farine de maïs jaune de grain moyen

1 l d'eau

6 g de sel

1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra

## Ingrédients pour le condiment

400 g de côtelettes de porc

200 g de saucisses de porc

1 verre de vin blanc sec

200 g de tomates pelées

Fromage pecorino râpé selon votre goût

Un demi-verre d'eau tiède

Sel et poivre selon votre goût

## Conseil

Lorsque vous apporterez votre polenta à table, utilisez une planche en bois au lieu d'un plat et faites des entailles sur la surface de la polenta à l'aide d'une fourchette avant de verser la sauce (condiment). Ainsi, la sauce ne colle pas et la polenta ne se refroidit pas. La planche, contrairement à un plat, permet d'éviter que la polenta ne refroidisse trop rapidement.

01

Faites chauffer l'eau dans le faitout. Lorsque l'eau arrive à ébullition, ajoutez le sel et une cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra puis versez immédiatement la farine jaune en pluie en la mélangeant constamment à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez cuire pendant au moins 40 minutes en mélangeant fréquemment.

02

Pendant ce temps, préparez la sauce. Dans une autre casserole, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra et ajoutez l'oignon émincé finement. Faites suer l'oignon à feu doux.

03

Ajoutez les côtelettes de porc coupées grossièrement. Salez et poivrez. Faites revenir la viande avec le fond de cuisson pendant environ 10 minutes à feu vif.

04

Dès que la viande est rissolée, ajoutez le vin et faites-le évaporer.

05

Dès que le vin est évaporé, ajoutez les tomates pelées ou la purée de tomates avec plus d'un demi-verre d'eau tiède. (Il est important que l'eau soit tiède et non froide afin de ne pas ralentir la cuisson.)



06

Après environ 20 minutes de cuisson, ajoutez les saucisses coupées en gros morceaux et poursuivez la cuisson pendant encore 10 à 15 minutes.

07

Dès que la polenta et la sauce sont prêtes, versez la polenta dans un grand plat puis versez la sauce par-dessus. Pour finir, vous pouvez saupoudrer de pecorino râpé.

# HISTORIA Y FILOSOFÍA

## Historia

La historia de Lagostina comienza en 1901, en la pequeña ciudad de Omegna junto al lago de Orta, uno de los lagos subalpinos más grandes del norte de Italia. Carlo Lagostina y su hijo Emilio son hombres valientes, visionarios apasionados, entusiasmados ante las oportunidades que les brinda la industrialización. Primero se lanzan a la fabricación de cuchillos de hierro bañados en estano, convirtiendo a Lagostina en la primera empresa italiana en fabricar utensilios de cocina. En solo unos años, sus productos se venden en toda Italia.

En 1929, el bisnieto del fundador, Massimo, asiste a la presentación de las primeras hojas de acero inoxidable en la Feria de Milán. Enseguida se da cuenta del alcance de este invento. Su solidez y su estética permiten a Lagostina fabricar utensilios de cocina y piezas de vajilla de la más alta calidad que reflejan a la perfección el estilo de vida italiano.

La innovación tecnológica siempre ha constituido un elemento clave del éxito de Lagostina. Gracias a sus productos de elegante diseño y cuidado acabado, esta marca familiar se ha labrado una excelente reputación internacional en el ámbito de los utensilios de cocina de alta gama.

## Filosofía

Concedemos la mayor importancia a la calidad estética de nuestros productos, puesto que en Italia la belleza se halla presente en todo. Forma parte integrante de la vida diaria. A lo largo del siglo pasado, los productos Lagostina entraron a formar parte del patrimonio cultural, artesanal y artístico de dicho país. Nuestras colecciones simbolizan el arte de vivir al estilo italiano, donde la belleza es fundamental pero también funcional.

## Una elegancia al más puro estilo italiano

Las colecciones Lagostina reflejan la perfecta armonía entre el diseño italiano y un dominio excepcional de la técnica. Nuestros utensilios de cocina resultan únicos y perfectos para cocinar, a la vez que proporcionan a su mesa una elegancia refinada, combinando la tecnología más avanzada y el más elevado criterio estético.



# LAGOSTINA Y LA TRADICIÓN CULINARIA ITALIANA

## La cultura culinaria italiana

La cocina italiana es sinónimo de generosidad y excelencia. Refleja la calidez y los colores del Mediterráneo y se basa en ingredientes sanos y de una calidad excepcional. Italia es famosa por la gran diversidad de sus técnicas culinarias. Algunos platos pueden prepararse en un abrir y cerrar de ojos, mientras que otros requieren horas de preparación.

La polenta y la sopa minestrone no constituyen excepciones a esta regla y son platos cuyas recetas pueden variarse hasta el infinito. En las provincias de Venecia y Friuli, la polenta es consistente, pero se vuelve cremosa en los Abruzos. Aderezada con embutidos o aromatizada con pesto de albahaca, región por región, vamos descubriendo los ingredientes que hacen de la sopa minestrone un plato que goza también, por su parte, de una infinita gama de variedades culinarias.

## La Línea Patrimonio

de Lagostina es una marca experta en la auténtica cocina italiana: hemos desarrollado sin descanso nuevos proyectos y nuevas tecnologías al servicio del patrimonio cultural de nuestro país. De este modo, La Línea Patrimonio (cuyo significado es el mismo en español, Línea de Patrimonio) es una colección de utensilios diseñados para estos platos tradicionales italianos universalmente apreciados, como la tagliata, la pasta o el risotto. Cada utensilio está diseñado para un plato específico e invita a descubrir la variedad e intensidad de los sabores de las recetas regionales italianas.

## Lagostina, la minestrone y la polenta

La sopa Minestrone y la Polenta no son una excepción a esta regla y son platos cuyas recetas se pueden adaptar a infinitas formas. La polenta, que es dura en las provincias de Venecia y Friuli, se vuelve cremosa en las Abruzos. A veces adornada con embutidos y otras condimentada con pesto de albahaca, según la región, se revelan los ingredientes, haciendo de la minestrone un plato que también goza de una paleta infinita de variaciones culinarias.

**Lagostina, la sopa Minestrone y la Polenta** Fruto del refinamiento y la pericia de Lagostina, la cuarta entrega de la Línea Patrimonio sigue haciendo resonar esta dulce melodía italiana, la de la gastronomía y la riqueza culinaria.

Puesto que en Italia la transmisión de los secretos que garantizan el éxito de los platos es de rigor, Lagostina quería revelarle un secreto adicional, o tal vez dos. De confidencias en confidencias, descubra Italia y su gastronomía mundialmente reconocida, pero que en realidad oculta muchos de sus aspectos al público y únicamente se revela a través de toques sutiles y delicados a los gourmets más apasionados. El despertar de los sentidos en el que le invitamos a descubrir las fragancias perfumadas de la minestrone, el sabor tradicional de la polenta y muchas variaciones de estas recetas profundamente arraigadas en la herencia gastronómica italiana, a través de un utensilio nuevo: **el set Minestrone & Polenta**

La sopa minestrone es uno de los platos fundamentales de la sabrosa y epícrea cocina italiana. Incorpora una amplia variedad de ingredientes, realzando sus sabores para crear un plato de excepcional riqueza.

La primera imagen que viene a la cabeza de un italiano cuando se pronuncia la palabra **«polenta»** es un paiolo (cacerola) de cobre y la abuela que cocina junto al fuego y remueve la polenta con su espátula de madera. Ya conocida en la época romana y especialmente popular en las regiones montañosas, la polenta es un plato típico del norte de Italia que vuelve a ocupar las mesas más prestigiosas.

**El set Minestrone & Polenta** es un artículo de alta calidad para la realización de polenta y sopa minestrone. En un artículo valioso, que esperamos le satisfaga con su diseño, su funcionalidad, su manipulación simplificada y, finalmente, los sabores de los platos que preparará con él.

## ENFOQUE: CONCEPCIÓN

### Forma interior curvada

Diseñado para garantizar una cocción perfecta de la sopa minestrone y la polenta. Con una base plana para poder utilizar la olla sobre cualquier vitrocerámica y esquinas interiores redondeadas para que sea fácil remover con una espátula de madera y evitar que se pegue el preparado en el fondo de la cacerola.

### Tapa de doble pared

La tapa de doble pared, una combinación sutil de madera y acero inoxidable, es a la vez práctica y elegante. Su doble pared cumple con los requisitos de cocción de la sopa minestrone y la polenta que recomiendan que, una vez terminada la cocción, se deje reposar el plato de entre 10 a 15 minutos para aprovechar plenamente todas sus cualidades nutricionales y sus aromas.

### Bordes curvados

Diseñados para remover o servir el preparado con más facilidad.

### Acero inoxidable y reflejo de espejo

El pulido de espejo refleja la experiencia de Lagostina en el uso de acero inoxidable. Además de conferirle un aspecto elegante, el pulido optimiza las propiedades anticorrosivas y antiaherentes de la olla y mejora la duración del propio acero. En cuanto al acero inoxidable 18/10, respeta el sabor de los alimentos.

## ENFOQUE: LAGOPLAN® una exclusividad de Lagostina

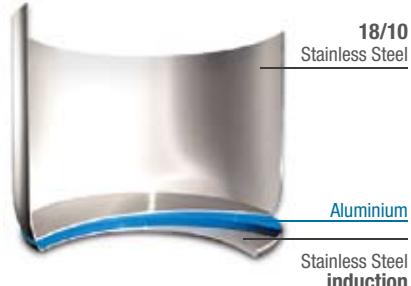
### Tecnología exclusiva

El fondo de la olla está cubierto con una gruesa capa de aluminio, que asegura:

- Una superficie de calentamiento más grande, ya que el aluminio sube por los bordes del utensilio.
- Un reparto óptimo y uniforme del calor por todo el fondo de la cacerola.
- Una inercia muy buena que, una vez que se apaga el fuego, permite terminar la cocción suavemente al tiempo que se ahorra energía.

### Diseño exclusivo

La capa de aluminio, incluida en este tipo de fondo, confiere un estilo único a nuestros utensilios.



# EL SECRETO DEL ÉXITO DE LA “MINESTRONE”

### Le Minestrone

El término «minestrone» viene del italiano «minestra» (sopa), pero a diferencia de las sopas tradicionales, para la elaboración de esta se utilizan ingredientes como verduras secas o frescas, patatas, calabaza, pasta o arroz. Por lo general, el tipo de grasa utilizada varía según las regiones: aceite de oliva virgen extra en el centro Italia, la manteca en el sur y el tocino en el norte. Por último, una de las características principales de la minestrone es que se puede consumir fría, templada o caliente el día de su elaboración o al día siguiente, teniendo como única condición mantenerla fresca.

A veces adornada con embutidos y otras condimentada con pesto de albahaca, según la región, se revelan los ingredientes, haciendo de la minestrone un plato que goza de una paleta infinita de variaciones culinarias.

Para elaborar una minestrone de calidad, son los ingredientes que usted elija, junto con su calidad, su frescura y su sabor, los que le conferirán a su receta todo el sabor y el éxito.

### Consejos y técnicas de preparación

Los vegetales utilizados deben ser frescos y de buena calidad. Si ha elegido utilizar aceite de oliva virgen extra, debe ser fuerte y vigoroso, y le recomendamos un aceite de la Toscana, Umbría o Apulia. Una vez echados todos los ingredientes, el preparado debe hervir lentamente y a fuego lento para que los sabores de los ingredientes se conserven mejor y conferir al plato toda la delicadeza y la precisión de su sabor. Por último, incluso para quienes prefieren los platos calientes, se recomienda dejar reposar la minestrone tapada entre 10 y 15 minutos. Eche un chorro aceite de oliva y espolvoree el queso. El plato está listo para comerse.

### Utensilios de cocina

Lagostina restablece esta tradición al estilo de la época y presenta el Paiolone. El Paiolone incluido en este conjunto es una olla (24 cm-5 l) de acero inoxidable 18/10, que es un material duradero e inerte. Su forma curvada se ha diseñado especialmente para satisfacer tanto las necesidades de cocción de la polenta como las de la minestrone. Su tapa de doble pared preserva la calidad del preparado durante y después de la cocción y optimiza el mantenimiento del calor antes de servir. Además de su buen rendimiento de cocción, su diseño combina sutilmente la madera con el acero inoxidable, lo cual le aportará elegancia en la cocina y en la mesa.

El cucharón I Cucinieri de acero inoxidable 18/10 es el utensilio práctico y elegante para servir deliciosas sopas minestrone. Su mango retorcido proporciona un mejor agarre para facilitar el servicio.



# EL SECRETO DEL ÉXITO DE LA “POLENTA”

83



## La Polenta

Es un plato que se ha adaptado a las particularidades de las regiones a las que ha seducido y que han sabido variarlo de acuerdo con sus aspiraciones y sus deseos. La polenta, que es dura en las provincias de Venecia y Friuli, se vuelve cremosa en las Abruzzen. A veces simple y otras más elaborada, descubra nuestras recetas y elabore la polenta que satisfaga sus deseos.

Teniendo como ingrediente básico la sémola de maíz en granos medianos, gruesos o finos que le dan su hermoso color amarillo y su textura granulada, la polenta se puede comer tanto como entrante, como plato principal, como sustituto del pan o, por lo general, cortada en rodajas y consumida fría, asada o frita.

Se pueden preparar dos tipos de polenta. En el primer tipo, se incorporan los ingredientes durante la cocción y se remueve todo. En el segundo tipo, se sazona la polenta cocida con salsas y se presenta fría y con forma sólida.

En cuanto a la elección de la harina de maíz, una harina biológica y molida a piedra es el ingrediente perfecto para preparar una polenta.

Con respecto a los granos pequeños (llamados «fioretto»), grandes («bramata») o medianos, las preferencias de finura dependen del gusto de cada uno.

## Consejos y técnicas de preparación

El secreto del éxito de la polenta radica en la paciencia que se tenga en la elaboración de este plato, especialmente al remover el preparado con el palo de madera. Si la polenta no está precocinada, el tiempo de cocción será de entre 40 y 60 minutos a fuego lento. Si tiene cocina de gas, le recomendamos que utilice un difusor de calor para lograr una fuente de calor más suave y más respetuosa con esos requisitos de cocción.

Es necesario dejar que el preparado se haga a fuego lento, de modo que, según la tradición, se debe poder ver aparecer las burbujas en la superficie del Paiolone y contarlas una a una.

El momento crucial de la preparación es el punto de ebullición del agua: vierta la harina espolvoreándola y remueva intensamente para evitar que se formen grumos. Una vez que pasa esta fase, basta con remover de vez en cuando.

10 minutos antes de finalizar la cocción y si la receta elegida está orientada al 1er tipo de polenta, es decir, al compuesto de ingredientes, prueba primero el sabor de la polenta y, a continuación, añádale los ingredientes elegidos sin dejar de removerlo todo.

Sin embargo, si su receta requiere la adición de un condimento por encima de la polenta una vez cocida, colóquela en un recipiente y perfóre la polenta con un tenedor para que se impregne del condimento.

Si desea freír o asar la polenta, espere hasta que se endurezca y luego colóquela rápidamente en una fuente de cristal, de cerámica o de metal recubierto previamente con aceite o mantequilla (ojo, no utilice una fuente de aluminio cuyo interior no esté recubierto).

## Utensilios de cocina

Lagostina restablece esta tradición al estilo de la época y presenta el Paiolone. El Paiolone incluido en este conjunto es una olla (24 cm-5 l) de acero inoxidable 18/10, que es un material duradero e inerte. Su forma curvada se ha diseñado especialmente para satisfacer tanto las necesidades de cocción de la polenta como las de la minestrone. Su tapa de doble pared preserva la calidad del preparado durante y después de la cocción y optimiza el mantenimiento del calor antes de servir. Además de su buen rendimiento de cocción, su diseño combina sutilmente la madera con el acero inoxidable, lo cual le aportará elegancia en la cocina y en la mesa.

La espátula de madera de fresno es un artículo especialmente diseñado por Lagostina de acuerdo con la tradición italiana que utiliza la madera para remover la polenta. Su cuerpo curvado ofrece un buen agarre en la mano y su cabeza curvada le permite remover la sémola con precisión respetando la finura del grano de maíz.



## Consejos del chef italiano Massimiliano Mariola para elaborar sus recetas a la perfección

Cuando estos preparados requieran un fondo de cocción, este debería volverse transparente. Para ello, debe picarlo preferiblemente con un cuchillo o, si no tiene esta habilidad, con un rallador y, a continuación, añada la grasa (aceite, mantequilla o manteca de cerdo) para que las verduras no pierdan sus fibras. No reduzca el fondo demasiado rápido, ya que es lo que le dará sabor al preparado. De lo contrario, se arriesga a que las verduras queden sosas.

# Minestrone a la milanesa

Preparación: 20 minutos

Cocción: 40 minutos aprox.

Personas: 4

Para el «soffritto»  
(mezcla de verduras)

2 zanahorias

2 tallos de apio

½ cebolla

50 g de tocino

50 g de mantequilla

1 diente de ajo

La parte blanca de un puerro

200 g de pulpa de calabaza limpia

1 patata

¼ de col verde

150 g de arroz

2 l de agua

01

En la cacerola, ponga el tocino y la falda cortados en dados, así como la mantequilla. Rehogue todas las verduras cortadas en dados (puerro, zanahoria, apio, cebolla) y el ajo sin pelar.

02

Una vez que todo esté dorado, añada las otras verduras (la patata y la calabaza en dados de aproximadamente 1 cm, así como la col en láminas). Déjelo cocer todo durante unos 10 minutos, removiendo constantemente con una cuchara de madera.

03

Vierta agua templada y añada sal. Después de unos 40 minutos de cocción a fuego lento, añada el arroz. Déjelo cocer durante otros 20 minutos hasta que termine de cocerse el arroz.

04

Vierta la sopa minestrone en los platos hondos con un cucharón. Si lo desea, puede espolvorear la minestrone con queso grana padano y pimienta negra al gusto.



# Minestrone al pesto genovés

Preparación: 20 minutos

Cocción: 40 minutos aprox.

Personas: 4

Para el «soffritto»  
(mezcla de verduras)

2 zanahorias

2 tallos de apio

½ cebolla

Aceite de oliva virgen extra

200 g de calabacines

2 tomates especiales para salsa

100 g de guisantes frescos  
limpios o congelados

1 patata

1 zanahoria

2 l de agua

150 g de pasta pequeña  
(ditalini rigati o tubetti)

50 g de pesto fresco

Queso pecorino de la Toscana  
o parmesano al gusto

## Consejo

Para conseguir rápidamente un buen pesto hecho en casa, coloque en una batidora (¡previamente enfriada en el congelador!) un diente de ajo al que ha de quitarle la semilla, 100 g de hojas frescas de albahaca, sal gruesa al gusto, 30 g de queso parmesano rallado, 15 g de queso pecorino rallado y 40 g de piñones. Mézclelo todo vertiendo el aceite de oliva virgen extra con un chorro.



# Minestrone a la toscanesa

Preparación: 20 minutos  
Cocción: 40 minutos aprox.

Personas: 4

## Ingredientes

300 g de judías cocidas (o en lata)  
y su agua de cocción

1 diente de ajo

10 hojas de albahaca

2 cucharadas soperas  
de perejil picado

1 zanahoria

1 ramita de romero fresco

1 ramita de tomillo fresco

2 ramas de apio

2 cucharadas soperas  
de aceite de oliva virgen extra

60 g de tocino entreverado  
o de falda sin ahumar

¼ de col negra

150 g de tagliatelle o maltagliati.

4 tomates especiales para salsa

1,5 l de agua

01

En la cacerola, vierta el aceite de oliva virgen extra y dore una cebolla fresca en rodajas, una cabeza de ajo, el tocino entreverado o la falda cortada en láminas, el tomillo, la albahaca y el romero fresco. Añada los tomates cortados en trozos grandes, la col negra en láminas y las judías cocidas. A continuación, cuézalo todo con el «soffritto» (mezcla de verduras).

02

Añada 1,5 litros de agua y unos 300 g de agua de cocción de las judías. Deje cocer durante 40 minutos aproximadamente. Una vez transcurrido este tiempo, añada la pasta (tagliatelles secas con huevos rotos ligeramente con la mano o maltagliati fresca con huevos). Deje cocer durante unos 5 minutos y sírvala con un cucharón en platos hondos. Por último, puede sazonarlo todo con un chorrito de aceite de oliva y una buena cantidad de pimienta negra.



# Polenta asada con sepia a la veneciana

Preparación: 20 minutos

Cocción: 40 minutos aprox.

Personas: 4

## Ingredientes para la polenta

300 g de harina de maíz amarillo  
de grano mediano

1 l de agua

6 g de sal

Perejil al gusto

Aceite o mantequilla al gusto

## Ingredientes para el condimento

1 kg de sepia

½ cebolla

2 dientes de ajo

2 anchoas saladas

1 ramo de perejil picado

1 diente de ajo

½ vaso de vino blanco

1 cucharada sopa de puré de tomate

2 cucharadas soperas de salsa  
de tomate

01

Caliente el agua en la cacerola. Cuando el agua empiece a hervir, añada la sal, vierta inmediatamente la harina amarilla espolvoreándola y no deje de darle vueltas con una cuchara de madera. Déjela cocer durante al menos 40 minutos removiéndola con frecuencia.

02

Tan pronto como esté preparada la polenta, añada perejil fresco picado y una cucharada sopa de aceite de oliva virgen extra. Vierta la mezcla en una fuente de horno antiadherente, que ha engrasado previamente con mantequilla o aceite, y extiéndala uniformemente con poco espesor. Deje enfriar.

03

Limpie la sepia evitando perforar la bolsa interior que contiene la tinta. Una vez limpia la sepia, quitele la tinta y colóquela de lado.

04

Rehogue el ajo y la cebolla picados en aceite de oliva virgen extra. Baje el fuego y añada los filetes de anchoa. Remueva con una cuchara de madera hasta que las anchoas se derritan completamente.

05

Añada la sepia cortada en láminas y deje que se doren. Báñelas en vino blanco y, a continuación, añada poco a poco la tinta de la sepia.

06

Para darle a la tinta un color ligeramente dorado, se puede utilizar una cucharada sopa de puré de tomate diluido en medio vaso de agua templada. Déjelo cocer tapado durante 30 minutos aproximadamente. Añada sal a la sepia al final de la cocción.

07

Corte la polenta fría en rebanadas de un espesor de aproximadamente 1 cm. Páselas por un grill para que se fundan.

08

Coloque en una fuente las rebanadas de polenta asadas y añada la sepia a la veneciana por encima.



# Polenta al horno con champiñones y queso taleggio

Preparación: 20 minutos  
Cocción: 40 minutos aprox.  
Personas: 4

## Ingredientes para la polenta

300 g de harina de maíz amarillo de grano mediano  
1 l de agua  
6 g de sal  
20 g de mantequilla

## Ingredientes para la salsa

300 g de champiñones (setas frescas o congeladas)  
150 g de queso taleggio (o queso fontina)  
2 dientes de ajo  
1 cucharada de chalota picada  
1 manojo de perejil

01

Caliente el agua en la cacerola. Cuando el agua empiece a hervir, añada la sal y la mantequilla, vierta inmediatamente la harina amarilla espolvoreándola y no deje de darle vueltas con una cuchara de madera. Déjela cocer durante al menos 40 minutos removiéndola con frecuencia.



02

En una sartén, vierta 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra, añada 2 dientes de ajo sin pelar ligeramente machacados y una cucharada de chalota picada. Deje que la mezcla suelte el agua.

03

Añada los champiñones cortarlos en trozos pequeños. Dore la mezcla a fuego fuerte con cuidado de no quemar la chalota. Añada el perejil picado y déjelo a fuego medio durante unos 5-7 minutos. Remueva con frecuencia.

04

Una vez que la polenta esté cocida, añada el queso cortado en dados y la salsa de champiñones. Mézclelo todo bien y sírvalo.

# Polenta con salsa de carne de cerdo y salchichas

Preparación: 20 minutos

Cocción: 40 minutos aprox.

Personas: 4

## Ingredientes para la polenta

300 g de harina de maíz amarillo de grano mediano  
1 l de agua  
6 g de sal  
1 cucharada sopa de aceite de oliva virgen extra

01

Caliente el agua en la cacerola. Cuando el agua empiece a hervir, añada la sal y una cucharada sopa de aceite de oliva virgen extra. A continuación, vierta inmediatamente la harina amarilla espolvoreándola y no deje de darle vueltas con una cuchara de madera. Déjela cocer durante al menos 40 minutos removiéndola con frecuencia.



02

Durante ese tiempo, prepare la salsa. En otra cacerola, vierta 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra y añada la cebolla picada en láminas finas. Deje que la cebolla suelte el agua a fuego lento.

03

Añada las chuletas de cerdo cortadas en trozos grandes. Salpimiente. Rehogue la carne con el fondo de cocción durante unos 10 minutos a fuego fuerte.

04

Una vez que la carne esté dorada, añada el vino y deje que se evapore.

05

Cuando el vino se haya evaporado, añada los tomates pelados o el puré de tomate con más de medio vaso de agua templada. (Es importante que el agua esté templada y no fría para no ralentizar la cocción).

06

Después de unos 20 minutos de cocción, añada las salchichas cortadas en trozos grandes y continúe con la cocción durante otros 10 o 15 minutos.

07

Una vez que la polenta y la salsa estén listas, sirva la polenta en una fuente grande y vierta la salsa por encima. Por último, puede espolvorear el plato con queso pecorino rallado.

# GESCHICHTE UND PHILOSOPHIE

## Geschichte

Die Geschichte von Lagostina beginnt im Jahr 1901 im kleinen Städtchen Omegna, am Ufer des Lago d'Orta, einem der größten subalpinen Seen Norditaliens. Carlo Lagostina und sein Sohn Emilio sind mutige Männer, Visionäre mit Leidenschaft und voller Enthusiasmus aufgrund der Möglichkeiten, die das Zeitalter der Industrialisierung mit sich bringt. Den Anfang machen sie mit der Fertigung von Schneidwaren aus verzинntem Weißblech und Lagostina wird zum ersten italienischen Unternehmen, das Küchenutensilien herstellt. Nur einige Jahre später werden die Produkte in ganz Italien verkauft.

1929 entdeckt der Urenkel des Gründers, Massimo, die ersten Edelstahlblätter auf der Mailänder Messe. Sofort begreift er die Tragweite dieser Innovation. Die Strapazierfähigkeit und Ästhetik dieses Materials ermöglichen es Lagostina, Küchenutensilien und Kochgeschirr der Spitzenqualität herzustellen – Produkte, die das italienische Lebensgefühl perfekt verkörpern.

Technologische Innovation war schon immer einer der Schlüssel des Erfolgs von Lagostina. Dank seiner sorgfältig verarbeiteten Design-Produkte genießt die Familienmarke großes internationales Ansehen im Bereich der qualitativ hochwertigen Küchenutensilien.



## Philosophie

Die Ästhetik unserer Produkte liegt uns ganz besonders am Herzen, denn in Italien spielt Schönheit eine große Rolle. Sie ist ein fester Bestandteil des täglichen Lebens. Seit dem letzten Jahrhundert sind die Produkte von Lagostina aus dem kulturellen, handwerklichen und künstlerischen Erbe Italiens nicht mehr wegzudenken. Unsere Kollektionen stehen für italienischen Lebensgenuss, wo Schönheit gleichzeitig allgegenwärtig als auch funktionell ist.

## Eleganz alla Italiani

Die Produktreihen von Lagostina sind eine Symbiose aus italienischem Design und außergewöhnlicher technischer Kunstfertigkeit. Unsere Küchenutensilien sind nicht nur perfekte Kochgehilfen, sondern verleihen Ihrer Tafel zudem das gewisse raffinierte Etwas, indem sie fortschrittlichste Technologien und höchste ästhetische Standards miteinander kombinieren.

# LAGOSTINA UND DIE KULINARISCHE TRADITION ITALIENS

## Die kulinarische Kultur Italiens

Italienische Küche steht für Generosität und Exzellenz. Sie spiegelt Wärme und Farben des Mittelmeerraums wider und basiert auf gesunden, hochwertigen Zutaten. Italien ist bekannt für die große Vielfalt seiner kulinarischen Techniken. Manche Gerichte sind im Handumdrehen zubereitet, während andere erst nach mehreren Stunden fertig sind.

Jede Region hat ihre eigenen Zutaten und typischen Rezepte. So enthält z. B. Ossobuco alla milanese keine Tomaten, denn diese werden im Süden des Landes gezüchtet, in der Nähe von Neapel. Dasselbe gilt auch für Pasta, die es in den unterschiedlichsten Formen und Farben und den verschiedensten Namen und Rezepten gibt – je nach Stadt, Jahreszeit, und kulinarischen Familientraditionen.

## Die Linea Patrimonio

Lagostina ist eine Profimarke der echten italienischen Küche: Wir sind beständig darum bemüht, neue Projekte und innovative Technologien zu entwickeln, die einen Beitrag zum Kulturerbe Italiens leisten. So ist die Linea Patrimonio (die Produktreihe „Kulturerbe“) eine Küchenutensilien-Kollektion, entwickelt für traditionelle italienische Gerichte, die auf der ganzen Welt beliebt sind, wie z. B. Tagliata, Pasta oder Risotto. Jedes Utensil wurde für ein spezifisches Gericht designt und lädt zu einer Entdeckungsreise der Vielfalt und Geschmacksintensität regionaler italienischer Gerichte ein.

## Lagostina, Minestrone und Polenta

Auch die Minestrone und Polenta gehören zu den Gerichten, die nach Belieben abgewandelt werden können. Die Minestrone wird je nach Region mit unterschiedlichen Zutaten wie Wurst oder Pesto verfeinert. Die Polenta wird in den venezianischen Provinzen und im Friaul schnittfest zubereitet, in den Abruzzen wie ein Püree. Der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

**Lagostina, Minestrone und Polenta** Die Linea Patrimonio wurde durch ein viertes Produkt ergänzt, die die Raffinesse und das Know-how von Lagostina mit der Vielseitigkeit authentischer italienischer Küche kombiniert.

Das Geheimnis italienischer Kochkunst liegt in der Überlieferung altbewährter Rezepte. Als traditionsbewusstes Unternehmen möchte Ihnen Lagostina einige dieser Rezepte verraten. Entdecken Sie Italien und seine kulinarischen Spezialitäten, die in aller Welt bekannt sind – gleichzeitig aber viele Geheimnisse bergen, die sich nur den anspruchsvollsten Gourmets offenbaren. Erleben Sie ein Fest der Sinne mit den feinen Duftnuancen der Minestrone, dem traditionellen Geschmack der Polenta und vielfältigen Rezeptvariationen, die auf eine lange kulinarische Tradition zurückblicken – das alles mit einem einzigen, innovativen Küchengerät: **Das Minestrone & Polenta Set**

Die Minestrone zählt zu den Top-Spezialitäten der herzhaften Küche Italiens. Das außergewöhnlich vielfältige Gericht vereint zahlreiche Zutaten mit den unterschiedlichsten Aromen.

Beim Wort „**Polenta**“ denkt man in Italien unweigerlich an den traditionellen Kupfertopf und hat vor Augen das Bild der Großmutter die vor dem offenen Herd steht und mit einem Holzspatel traditionelle Polenta zubereitet. Das norditalienische Gericht, das bereits zur Zeit der Römer vor allem in den Bergregionen auf dem täglichen Speiseplan stand, feiert inzwischen sein Comeback in den erlesten Restaurants.

**Das Minestrone & Polenta Set** ist ein erstklassiges Kochgeschirr für die Zubereitung von Minestrone und Polenta. Dieser Topf bietet nicht nur ein innovatives Design, praktische Funktionen und hohe Bedienfreundlichkeit, sondern sorgt auch für ein authentisches Geschmackserlebnis.

## FOKUS: CONCEPTION

### Gewölbte Innenseite

Speziell konzipiert für die perfekte Zubereitung von Minestrone und Polenta. Der Topf ist für jede Kochplatte geeignet. Die abgerundete Innenseite erleichtert das Umrühren mit einem Holzspatel und verhindert, dass Ihre Zubereitung kleben bleibt.

### Doppelwandiger Deckel

Der doppelwandige Deckel aus Holz und Edelstahl ist nicht nur elegant, sondern auch ideal für die Zubereitung von Minestrone und Polenta – denn beide Gerichte müssen nach dem Kochen 10 bis 15 Minuten ruhen, damit sich die Aromen und positiven Eigenschaften der Nährstoffe voll entfalten können.

### Schüttrand

Der Schüttrand erleichtert das Umrühren und Entnehmen der Zubereitung.

### Edelstahl hochglanzpoliert

Die hochglanzpolierte Außenseite des Topfs reflektiert das Know-how von Lagostina bei der Verarbeitung von rostfreiem Stahl. Sie verleiht dem Topf nicht nur einen eleganten Aspekt, sondern optimiert auch den Korrosionsschutz und die Wirkung der Antihaft-Versiegelung und garantiert eine längere Lebensdauer des Edelstahls selbst. Rostfreier Edelstahl 18/10 beeinträchtigt nicht den Geschmack der Lebensmittel.

## FOKUS: LAGOPLAN® eine Exklusivität von Lagostina

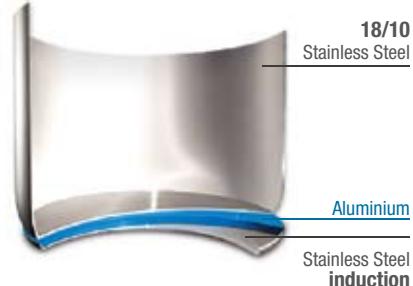
### Exklusive Technologie

Der Boden des Kochtopfs bietet dank einer starken Aluminiumscheibe zahlreiche Vorteile:

- Verstärkte Hitzeleitung, auch in die Topfwand.
- Optimale und homogene Hitzeverteilung im Boden.
- Ein hervorragendes Wärmespeichervermögen, das nach dem Abstellen der Herdplatte die schonende Fertigstellung der Speisen ermöglicht und dabei gleichzeitig Energie spart.

### Exklusives Design

Die starke Aluminiumscheibe setzt gleichzeitig einen außergewöhnlichen Design-Akzent.



# DAS ERFOLGS-GEHEIMNIS DER “MINESTRONE”

### Minestrone

Der Begriff „Minestrone“ ist abgeleitet vom italienischen Wort „Minestra“ (Suppe). Im Gegensatz zur klassischen Minestra besteht die Minestrone aus Zutaten wie verschiedenen Gemüsesorten (getrocknet oder frisch), Kartoffeln, Kürbis, Nudeln oder Reis. In der Regel werden je nach Region verschiedene Arten von Fett verwendet: natives Olivenöl extra in Mittitalien und im Süden, und Butter oder Speck im Norden des Landes. Eine der besonderen Eigenschaften der Minestrone ist, dass sie kalt, lauwarm oder heiß verzehrt werden kann – bis zu einem Tag nach der Zubereitung, sofern sie im Kühlschrank gelagert wird.

Die Minestrone wird je nach Region mit unterschiedlichen Zutaten wie Wurst oder Pesto verfeinert. Der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Das Geheimnis der Minestrone liegt in ihren Zutaten, genauer gesagt, in deren Qualität, Frische und Geschmack.

### Tipps und Zubereitungstechniken

Wählen Sie frisches Gemüse von hoher Qualität. Wenn Sie natives Olivenöl extra verwenden, achten Sie darauf, dass es sich um ein kräftiges, geschmackvolles Öl handelt. Wir empfehlen Öl aus der Toskana, Umbrien oder Apulien. Sobald Sie alle Zutaten hinzugefügt haben, lassen Sie die Mischung langsam und bei niedriger Temperatur köcheln, damit sich die Aromen optimal entfalten können und dem Gericht seine typische feine Note verleihen. Auch wenn Sie Ihre Gerichte am liebsten heiß verzehren, sollten Sie die fertige Minestrone bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Abschließend mit etwas Olivenöl beträufeln, Käse darüber streuen und servieren.

### Küchenutensilien

Mit dem Minestrone & Polenta Set lässt Lagostina alte Traditionen aufleben. Der Topf (24 cm – 5 L) der mit diesem Set ausgeliefert wird, ist aus Edelstahl 18/10, einem besonders langlebigen und widerstandsfähigen Material. Das gewölbte Design wurde speziell für die Zubereitung von Minestrone und Polenta entwickelt. Dank des doppelwandigen Deckels bleiben alle Aromen während und nach der Zubereitung erhalten. Darüber hinaus lässt sich das Gericht bis zum Servieren warm halten. Zusätzlich zur leistungsstarken Technologie sorgt das Design aus Holz und Edelstahl für Eleganz sowohl in der Küche als auch bei Tisch.

Die Schöpfkelle aus Edelstahl 18/10 ist ein praktisches Zubehör, um schmackhafte Minestrone zu servieren.



# DAS GEHEIMNIS GELUNGENER “POLENTA”



## Polenta

Dieses Gericht wird je nach regionalen Besonderheiten unterschiedlich zubereitet. In den venezianischen Provinzen und im Friaul ist die Polenta schnittfest, in den Abruzzen wie ein Püree. Ganz gleich, ob einfach oder ausgefallen: Mit unseren Rezepten zaubern Sie köstliche Polenta ganz nach Ihrem Geschmack.

Der wichtigste Bestandteil von Polenta-Gerichten ist feines, mittelfeines oder grobes Maisgriesmehl, der für die typische goldgelbe Farbe und körnige Konsistenz sorgt. Polenta lässt sich – meist in Scheiben geschnitten – kalt, gegrillt oder frittiert als Vorspeise oder Hauptspeise servieren und kann auch anstatt Brot verzehrt werden.

Polenta kann auf zwei verschiedene Arten zubereitet werden. Bei der ersten Variante werden die Zutaten während des Kochens unter ständigem Rühren zugegeben. Bei der zweiten Variante wird die gekochte Polenta mit Soßen verfeinert und kalt in schnittfester Form serviert.

Für die Zubereitung von Polenta eignet sich am besten auf Stein gemahlenes Bio-Maisgriesmehl.

Sie können je nach Geschmack feines („fioretto“), grobes („bramata“) oder mittelfeines Maisgriesmehl verwenden.

## Tipps und Zubereitungstechniken

Das Geheimnis für eine gelungene Polenta ist Geduld bei der Zubereitung, genauer gesagt, beim Vermüllen mit dem Holzspatel. Die Zubereitungszeit für (nicht vorgekochte) Polenta liegt zwischen 40 und 60 Minuten bei schwacher Hitze. Wenn Sie einen Gasherd verwenden, sollten Sie die Temperatur mithilfe eines Wärmeverteilers entsprechend niedrig halten.

Die Zubereitung muss leicht köcheln. Nach alter Tradition sollte eine Blase nach der anderen im Paiolone aufsteigen.

Die wichtigste Phase beginnt mit dem Kochen des Wassers: Lassen Sie das Maisgriesmehl in den Topf rieseln und rühren Sie kräftig um, damit kein Klümppchen entstehen. Danach genügt es, die Polenta von Zeit zu Zeit umzurühren.

Wenn Sie sich für die erste Variante der Zubereitung entschieden haben, schmecken Sie die Polenta 10 Minuten vor Ende der Zubereitung ab, und geben Sie dann die Zutaten unter ständigem Rühren bei.

Wenn Sie die Zutaten erst nach dem Kochen hinzufügen möchten, füllen Sie die Polenta in einen Behälter und drücken Sie mit einer Gabel mehrere Rillen hinein, damit die Soße aufgenommen werden kann.

Wenn Sie Ihre Polenta frittieren oder grillen möchten, warten Sie, bis sie fest ist, und füllen Sie die Mischung schnell in eine Form aus Glas, Keramik oder Metall, die Sie zuvor mit Öl oder Butter eingefettet haben. (Achtung: Verwenden Sie keine unbeschichtete Aluminiumform.)

## Küchenutensilien

Mit dem Minestrone & Polenta Topf lässt Lagostina alte Traditionen aufleben. Der Topf (24 cm – 5 L), der mit diesem Set ausgeliefert wird, ist aus Edelstahl 18/10, einem besonders langlebigen und widerstandsfähigen Material. Das gewölbte Design wurde speziell für die Zubereitung von Polenta und Minestrone entwickelt. Dank des doppelwandigen Deckels bleiben alle Aromen während und nach der Zubereitung erhalten. Darüber hinaus lässt sich das Gericht bis zum Servieren warm halten. Zusätzlich zur leistungsstarken Technologie sorgt das Design aus Holz und Edelstahl für Eleganz sowohl in der Küche als auch bei Tisch.

Der Spatel aus Eschenholz wurde von Lagostina speziell nach alter italienischer Tradition entwickelt. Dank seiner gebogenen Form liegt der Stiel bequem in der Hand. Der gewölbte Spatel ermöglicht das sorgfältige Umrühren von Maisgriesmehl, ganz egal, wie fein es gemahlen es ist.



## Tipps des italienischen Chefkochs Massimiliano Mariola für das Gelingen seiner Rezepte

Bei der Zubereitung dieser Gerichte muss ein klarer Fond entstehen. Hierfür hacken Sie die Zutaten am besten mit einem Messer sehr fein. Alternativ können Sie eine Raspel verwenden. Mit etwas Fett (Öl, Butter oder Speck) sorgen Sie dafür, dass die Fasern im Gemüse erhalten bleiben. Achten Sie darauf, den Fond langsam reduzieren zu lassen. Andernfalls kann das Gemüse an Geschmack verlieren.

# Mailändische Minestrone

Vorbereitung: 20 Minuten

Kochen: 40 Minuten  
(ungefähr)

Personen: 4

Für das Soffritto  
(Gemüsemischung)

2 Karotten

2 Stangen Sellerie

½ Zwiebel

50 g Speck

50 g Butter

1 Knoblauchzehe

1 Stange Lauch (nur das Weiße)

200 g Kürbis, entkernt

1 Kartoffel

Grünkohl (küchenfertig ca. 200 g)

150 g Reis

2 l Wasser

01

Den gewürfelten Speck und die Butter in den Topf geben. Das in Würfel geschnittene Gemüse (Lauch, Karotte, Sellerie, Zwiebel) und den Knoblauch in der Schale anbraten.

02

Anschließend das restliche Gemüse (Kartoffel und Kürbis in ca. 1 cm großen Würfeln und Kohl in Streifen) hinzufügen. Etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Verwenden Sie dabei einen Holzlöffel.

03

Lauwarmes Wasser dazu gießen und salzen. Bei niedriger Temperatur ca. 40 Minuten lang köcheln lassen. Reis hinzufügen. Weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

04

Die Minestrone mit einer Schöpfkelle in tiefe Teller füllen. Nach Geschmack mit Grana Padano und schwarzem Pfeffer bestreuen.



# Minestrone mit Pesto Genovese

Vorbereitung: 20 Minuten

Kochen: 40 Minuten  
(ungefähr)

Personen: 4

Für das Soffritto  
(Gemüsemischung)

2 Karotten

2 Stangen Sellerie

½ Zwiebel

Natives Olivenöl extra

200 g Zucchini

2 für Soßen geeignete Tomaten

100 g frische (und gepellte)  
oder tiefgekühlte Erbsen

1 Kartoffel

1 Karotte

2 l Wasser

150 g kleine Nudeln  
(Ditalini Rigati oder Tubetti)

50 g frisches Pesto

Pecorino-Käse aus der Toskana  
oder Parmesan

Tipp

Mit dem folgenden Rezept zaubern Sie im Handumdrehen ein köstliches Pesto: Eine Knoblauchzehe ohne Keim, 100 g frisches Basilikum, grobe Salzkörner, 30 g geriebenen Parmesan, 15 g geriebenen Pecorino und 40 g Pinienkerne in einen Mixer füllen, den Sie zuvor im Kühlschrank gekühlt haben. Die Zutaten mixen und dabei langsam das Öl dazu gießen.



# Toskanische Minestrone

Vorbereitung: 20 Minuten

Kochen: 40 Minuten  
(ungefähr)

Personen: 4

## Zutaten

300 g gegarte weiße Bohnen  
(oder Dosenbohnen) und ihr Sud

1 Knoblauchzehe

10 Basilikumblätter

2 EL gehackte Petersilie

1 Karotte

1 kleiner Zweig frischer Rosmarin

1 kleiner Zweig frischer Thymian

2 Stangen Sellerie

2 EL natives Olivenöl extra

60 g magerer Speck oder

ungeräucherter Schweinebauch

Rotkohl (küchenfertig ca. 250 g)

150 g Tagliatelle oder Maltagliati

4 für Soßen geeignete Tomaten

1,5 l Wasser

01

Natives Olivenöl in den Topf geben und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Knoblauchknolle und den in dünne Streifen geschnittenen Speck zusammen mit Thymian, Basilikum und Rosmarin anbraten. Die grob gestückelten Tomaten, den in Streifen geschnittenen Kohl und die gegarten Bohnen hinzufügen und zusammen mit dem Soffritto (Gemüsemischung) köcheln lassen.

02

1,5 l Wasser und ca. 300 ml Bohnensud hinzufügen. Ungefähr 40 Minuten köcheln lassen. Nudeln dazugeben (getrocknete, handgeformte Tagliatelle mit Ei oder frische Maltagliati mit Ei). Etwa 5 Minuten lang kochen lassen und mit einer Schöpfkelle in tiefen Tellern servieren. Abschließend mit etwas Olivenöl beträufeln und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.



# Gegrillte Polenta mit Tintenfisch auf venezianische Art

Vorbereitung: 20 Minuten

Kochen: ca. 40 Minuten

Personen: 4

## Für die Polenta

300 g gelbes, mittelfeines Maisgriesmehl

1,1 Wasser

6 g Salz

Petersilie

Öl oder Butter

## Zutaten für die Beigabe

1 kg Tintenfisch

½ Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 gesalzene Anchovis

1 Bund gehackte Petersilie

1 Knoblauchzehe

½ Glas Weißwein

1 EL pürierte Tomaten

2 EL Tomatensoße

01

Das Wasser in dem Topf zum Kochen bringen. Salz hinzufügen. Direkt im Anschluss das Maismehl unter ständigem Rühren in den Topf rieseln lassen. Verwenden Sie dabei einen Holzspatel. Mindestens 40 Minuten köcheln lassen. Dabei häufig umrühren.

02

Sobald die Polenta fertig ist, die gehackte frische Petersilie und 1 EL natives Olivenöl extra hinzufügen. Die Mischung in eine mit Butter oder Öl eingefettete, antiahaftversiegelte Ofenform füllen und gleichmäßig verteilen. Abkühlen lassen.

03

Die Tintenfische säubern. Achtung: Der Tintenbeutel darf nicht beschädigt werden. Nach dem Säubern den Tintenbeutel entfernen und beiseite legen.

04

Gehackten Knoblauch und Zwiebeln in nativem Olivenöl anbraten. Die Temperatur reduzieren und Anchovis-Filets begeben. Mit einem Holzspatel umrühren, bis sich die Anchovis vollständig aufgelöst haben.

05

Den in Streifen geschnittenen Tintenfisch hinzufügen und anbraten. Weißwein und nach und nach die Tinte dazu gießen.



06

Um der Tinte einen leichten Schimmer zu verleihen, 1 EL pürierte Tomaten in einem halben Glas Wasser (lauwarm) verdünnen und begeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Tintenfisch salzen.

07

Die abgekühlte Polenta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Grill aus Gusseisen kurz anbraten.

08

Die gebrillten Polentascheiben auf einer Platte anordnen und mit der Tintenfisch-Zubereitung garnieren.

# Ofen-Polenta mit Pilzen und Taleggio-Käse

Vorbereitung: 20 Minuten

Kochen: 40 Minuten  
(ungefähr)

Personen: 4

## Für die Polenta

300 g gelbes, mittelfeines Maisgriesmehl

1 L Wasser

6 g Salz

20 g Butter

## Zutaten für die Soße

300 g Pilze  
(frische oder tiefgekühlte Steinpilze)

150 g Taleggio-Käse  
(oder Fontina-Käse)

2 Knoblauchzehen

1 EL gehackte Schalotten

1 Bund Petersilie

01

Das Wasser in dem Topf zum Kochen bringen. Salz und Butter hinzufügen. Direkt im Anschluss das Maismehl unter ständigem Rühren in den Topf rieseln lassen. Verwenden Sie dabei einen Holzspatel. Mindestens 40 Minuten köcheln lassen. Dabei häufig umrühren.



02

2 EL natives Olivenöl extra in eine Pfanne gießen. Zwei leicht zerdrückte Knoblauchzehen in der Schale und 1 EL gehackte Schalotten hinzufügen. Glasig dünsten.

03

Die in kleine Stücke geschnittenen Pilze zugeben und bei starker Hitze anbraten. Darauf achten, dass die Schalotten nicht anbrennen. Gehackte Petersilie hinzufügen und bei mittlerer Temperatur ca. 5 bis 7 Minuten köcheln lassen. Häufig umrühren.

04

Sobald die Polenta fertig ist, den in Würfel geschnittenen Käse und die Pilzsoße hinzufügen. Gut vermischen und servieren.

# Polenta mit Schweinefleisch- und Würstchensoße

Vorbereitung: 20 Minuten

Kochen: ca. 40 Minuten

Personen: 4

## Für die Polenta

300 g gelbes, mittelfeines Maisgriesmehl

1 l Wasser

6 g Salz

1 EL natives Olivenöl extra

## Zutaten für die Beigabe

400 g Schweinekotelett

200 g Schweinswürstchen

1 Glas trockener Weißwein

200 g geschäfte Tomaten

Pecorino-Käse, gerieben

1/2 Glas lauwarmes Wasser

Salz und Pfeffer

## Tipp

Präsentieren Sie das Gericht auf einem Holzbrett anstatt auf einer Platte, und drücken Sie mit einer Gabel kleine Rillen in die Polenta, bevor Sie die Soße darüber gießen. So vermeiden Sie, dass die Soße festklebt und die Polenta abköhlt. Zusätzlich sorgt das Holzbrett dafür, dass die Polenta länger warm bleibt.

01

Das Wasser in dem Topf zum Kochen bringen. Salz und 1 EL natives Olivenöl extra hinzufügen. Direkt im Anschluss das Maismehl unter ständigem Rühren in den Topf rieseln lassen. Verwenden Sie dabei einen Holzspatel. Mindestens 40 Minuten köcheln lassen. Dabei häufig umrühren.



02

In der Zwischenzeit die Soße zubereiten. 2 EL natives Olivenöl extra und fein geschnittene Zwiebel in einen Topf geben. Bei niedriger Temperatur glasig dünsten.

03

Das in grobe Stücke geschnittene Schweinefleisch hinzufügen. Salzen und pfeffern. Das Fleisch mitsamt Fond ca. 10 Minuten lang bei starker Hitze anbraten.

04

Anschließend mit Weißwein ablöschen.

05

Geschälte oder pürierte Tomaten und ein halbes Glas lauwarmes Wasser hinzufügen. (Das Wasser muss lauwarm und darf nicht kalt sein, damit der Kochprozess nicht verlangsamt wird.)

06

20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die in große Stücke geschnittenen Würstchen beigeben und weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

07

Sobald die Polenta und die Soße fertig sind, die Polenta auf einer großen Platte anrichten und die Soße darüber gießen. Nach Geschmack mit geriebenem Pecorino bestreuen.

# GESCHIEDENIS EN FILOSOFIE

## Geschiedenis

Het verhaal van Lagostina begint in 1901, in het stadje Omegna op de oever van Lago d'Orta, een van de grootste subalpiene meren van Noord-Italië. Carlo Lagostina en zijn zoon Emilio zijn moedige mannen, gepassioneerde zinners, bezield door de kansen die de industrialisering hen biedt.

Ze storten zich eerst op de productie van snijgerei van vertind ijzer. Lagostina wordt de eerste Italiaanse onderneming die keukengerei vervaardigt. In slechts enkele jaren tijd gaan hun producten in heel Italië over de toonbank.

In 1929 ontdekt Massimo, de achterkleinzoon van de stichter, de eerste vellen roestvrij staal op de beurs in Milaan. Hij besef dat meteen welke deuren die vernieuwing open. Dankzij dit sterke en mooie materiaal maakt Lagostina keukengerei en vaatwerk van de beste kwaliteit, waarin de Italiaanse levensstijl perfect wordt weerspiegeld.

Technologische innovatie was altijd al een belangrijke factor in het succes van Lagostina. Dankzij zijn sierlijke en zorgvuldig afgewerkte producten verwierf dit familiemerk een uitzonderlijke internationale reputatie op het vlak van hoogwaardig keukengerei.

## Filosofie

We hechten het grootste belang aan de esthetische kwaliteit van onze producten. Want in Italië is schoonheid alomtegenwoordig. Ze maakt onlosmakelijk deel uit van het dagelijkse leven. De voorbije eeuw zijn de producten van Lagostina uitgegroeid tot cultureel, ambachtelijk en artistiek erfgoed van dit land. Onze collecties symboliseren de Italiaanse levenskunst, waarin schoonheid niet alleen essentieel, maar ook functioneel is.

## Pure Italiaanse elegante

De Lagostina collecties weerspiegelen de perfecte harmonie tussen Italiaans design en een uitzonderlijke technische kennis. Ons unieke keukengerei is de perfecte partner in de keuken en verleent uw tafel een verfijnde elegantie door spitstechnologieën aan de hoogste esthetische normen te koppelen.



# LAGOSTINA EN DE ITALIAANSE CULINAIRE TRADITIE

## De Italiaanse culinaire cultuur

De Italiaanse keuken staat synoniem aan rijkelijke en uitmuntende gerechten. Ze belichaamt de warmte en de kleuren van de Middellandse Zee en berust op gezonde ingrediënten van een uitzonderlijke kwaliteit. Italië is befaamd om de grote veelzijdigheid van zijn culinaire technieken. Sommige gerechten worden in een oogwenk bereid terwijl andere uren nodig hebben.

Elke streek heeft haar eigen ingrediënten en recepten.

Het recept van ossobuco alla Milanese bijvoorbeeld, bevat geen tomaten omdat die in het zuiden van het land worden geteeld, niet ver van Napels.

Ook de deegwaren ontsnappen niet aan deze regel. Ze duiken op in verschillende vormen, benamingen, kleuren en recepten, afhankelijk van de streek, het seizoen en de culinaire familiетradities.

## La Linea Patrimonio

Lagostina is een merk dat thuis is in de echte Italiaanse keuken. Onvermoeibaar ontwikkelen we nieuwe projecten en technologieën ten dienste van het culturele erfgoed van ons land. La Linea Patrimonio (dat we kunnen vertalen als «de erfgoedlijn») is een collectie van keukengerei ontwikkeld voor traditionele en wereldberoemde Italiaanse gerechten, zoals tagliata, pasta of risotto. Elk stuk, ontworpen voor een specifiek gerecht, is een uitnodiging om de veelzijdige en intense smaken van Italiaanse streekgerechten te ontdekken.

## Lagostina, Minestrone en Polenta

Ook minestrone en polenta ontsnappen niet aan die regel. De varianten op deze recepten zijn eindeloos! Terwijl polenta in de streken van Venetië en Friuli nog stevig is, is hij in die van Abruzzo al romig. Dan eens op smaak gebracht met vleeswaren, en dan weer met pesto ... De ingrediënten variëren van streek tot streek en maken van de minestrone een gerecht dat van een oneindig palet aan culinaire variaties mag genieten.

**Lagostina, Minestrone en Polenta** Uit dit vierde luik van de Linea Patrimonio, de vrucht van de verfijning en vakkennis van Lagostina, klinkt onvermoeibaar die zachte Italiaanse melodie, die van gastronomie en culinaire rijkdom.

Omdat de overlevering van geheimen die schuilten achter het succes van de gerechten traditie is, won Lagostina u nog één of misschien wel twee extra geheimen onthullen ... Ontdek Italië en zijn wereldwijd geroemde gastronomie, die heel wat van haar geheimen voor het publiek verborgen houdt en zich slechts in subtiele en delicate toetsen openbaart aan de meest gepassioneererde fijnproevers. Een zintuiglijke prikkeling waarin we u uitnodigen tot een ontdekking van de geparfumeerde aroma's van de minestrone, de traditionele smaak van polenta en verschillende versies van deze recepten die diep zijn verankerd in het gastronomisch Italiaans erfgoed, en dat via een nieuw instrument: **de Minestrone & Polenta set**

Minestrone is een van de belangrijkste gerechten in de heerlijke en verfijnde Italiaanse keuken. Het bevat een grote waaijer aan ingrediënten en brengt al hun aroma's naar boven om zo een uitzonderlijk rijk gerecht te creëren.

Het eerste beeld is dat bij een Italiaan opkomt wanneer hij het woord **'polenta'** hoort, is dat van een koperen kookpan, net als dat van zijn grootmoeder die in de keuken aan het vuur staat en met haar houten spatel in de polenta roert. Polenta, een typisch gerecht uit het noorden van Italië dat al bij de Romeinen bekend was en enorm geliefd is in de bergstreken, maakte een grote comeback op de meest prestigieuze tafels.

**De Minestrone & Polenta set** is een bijzonder hoogwaardig artikel voor de bereiding van polenta en minestrone. Een waardevol artikel dat u beslist zal verleiden met zijn design, zijn functionaliteit, zijn ergonomisch ontwerp en tot slot de aroma's van de gerechten die u ermee klaarmaakt.

**Gebogen binnenvorm**

Ontwikkeld voor een perfecte bereiding van minestrone en polenta. Met een vlakke basis om de Paiolone te kunnen gebruiken op elke kookplaat, en afgeronde binnenhoeken om gemakkelijk te kunnen roeren met de houten spatel en zo te vermijden dat uw bereiding aan de bodem gaat kleven.

**Deksel met dubbele wand**

Het deksel met dubbele wand, een subtiel verbond tussen hout en roestvrij staal, is zowel efficiënt als elegant. De dubbele wand sluit volledig aan op de eisen van de bereiding van minestrone en polenta. Het gerecht moet na afloop van de bereiding immers 10 tot 15 minuten rusten zodat al haar voedingswaarden en smaken volledig tot uiting kunnen komen.

**Gebogen randen**

Ontworpen om de bereiding gemakkelijker te kunnen roeren en schenken.

**Roestvrij staal en spiegelglans**

De spiegelpolijsting weerspiegelt Lagostina's vakkennis in het gebruik van roestvrij staal. Die polijsting verleent de pot niet alleen een prachtige elegante, maar optimaliseert ook de roestwerende en anti-kleef eigenschappen van de pot en verlengt de levensduur van het staal zelf. Het roestvrij staal 18/10 beschermt bovenindien de smaak van de voeding.

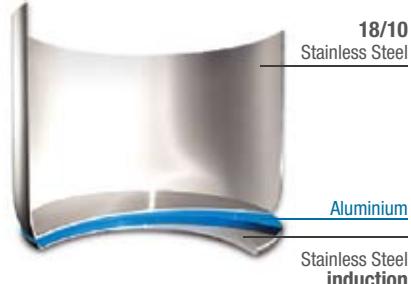
**FOCUS: LAGOPLAN® exclusief van Lagostina****Exclusieve technologie**

De bodem van de kookpan is beslagen met een dikke laag aluminium, wat garant staat voor:

- Een groter verhittingsoppervlak, want het aluminium komt tot hoog over de randen van de pot.
- Een optimale en gelijkmatige verdeling van de hitte over de hele bodem.
- Een uitstekende inertie waardoor de bereiding nadat het vuur werd uitgeschakeld in alle zachtheid kan worden afgerekend, zonder energie te verbruiken.

**Exclusief design**

De aluminiumlaag, die op dit type van bodem zichtbaar is, verleent ons gerei een unieke stijl.



# HET GEHEIM VAN EEN GESLAAGDE “MINESTRONE”

## De Minestrone

De term ‘minestrone’ komt van het Italiaanse ‘minestra’ (soep). Maar in tegenstelling tot een klassieke minestra gebruikt men hier ingrediënten zoals peulvruchten of verse groenten, aardappelen, pompoen, deegwaren of rijst. Over het algemeen verschilt het type van gebruikte vetstof naargelang de streek: extra vierge olijfolie in het midden en zuiden van Italië, boter en spek in het noorden. Een van de grote troeven van de minestrone is dat je hem koud, lauw of heet kunt eten op de dag van de bereiding en zelfs de volgende dag, zolang u hem koel hebt bewaard.

Dan eens op smaak gebracht met vleeswaren, en dan weer met pesto ... De ingrediënten variëren van streek tot streek, en maken van minestrone een gerecht dat van een oneindig palet aan culinaire variaties mag genieten.

Voor een uitstekende minestrone zijn de ingrediënten van groot belang. De smaak en het succes van uw gerecht hangen af van hun kwaliteit, versheid en smaak.

## Bereidingstips en -technieken

De gebruikte groenten moeten vers en van goede kwaliteit zijn. Als u graag extra vierge olijfolie gebruikt, moet die vol en krachtig zijn. We raden het gebruik van olie uit Toscane, Umbrië of Puglia aan. Zodra alle ingrediënten zijn toegevoegd, moet de bereiding traag en op een zacht vuur koken zodat de aroma's van de ingrediënten optimaal tot uiting kunnen komen en het gerecht zijn verfijnde smaak kunnen geven. Zelfs voor liefhebbers van warme gerechten is het tot slot aanbevolen om de minestrone afgedeekt nog 10 tot 15 minuten te laten rusten. Giet er een straaltje olijfolie bij en bestrooi met kaas. De minestrone is klaar!

## Keukengerei

Lagostina moderniseert deze traditie met de Minestrone & Polenta set. Deze set bestaat uit een kookpan (24 cm - 5 L) van roestvrij staal 18/10, een duurzaam en inert materiaal. Zijn gebogen vorm werd speciaal ontwikkeld om te voldoen aan de eisen voor de bereiding van zowel minestrone als polenta. Zijn deksel met dubbele wand beschermt de kwaliteit van het voedsel tijdens en na de bereiding en houdt het warm tot het wordt opgediend. Naast zijn technische troeven brengt zijn design, een subtiële mix van hout en roestvrij staal, elegante in de keuken en op tafel.

De pollepel van roestvrij staal 18/10 is een handig en verfijnd instrument om heerlijke minestrone mee op te dienen.



# HET GEHEIM VAN EEN GESLAAGDE “POLENTA”



## De Polenta

Dit is een gerecht dat zich aanpaste aan de bijzonderheden van de streken die het verleidde, streken die het volledig hebben gekneed naar hun wensen. Terwijl het in de streken van Venetië en Friuli nog stevig is, is het in die van Abruzzo al romig. Eerder eenvoudig of heel verfijnd ... Ontdek onze recepten en bereid zelf de polenta die volledig aan uw wensen voldoet.

Het basisingrediënt van polenta is grof tot heel fijn maïsgriesmeel, dat het zijn mooie gele kleur en korrelige textuur geeft. Dit is zowel een voor- als hoofdgerecht, net als een uitstekende broodvervanger die meestal in plakken wordt gesneden en koud, geroosterd of gebakken wordt gegeten.

U kunt twee soorten van polenta bereiden. Voor de eerste bereiding voegt u de ingrediënten tijdens het koken en onder voortdurend roeren toe. Voor de tweede bereiding brengt u de gekookte polenta op smaak met sauzen en serveert u hem koud en in vaste vorm.

Voor het maïsmeel kiest u het best biologisch en op steen gemalen meel, het perfecte ingrediënt voor een polenta.

Fijne korrels ('fioretto' genoemd), grove korrels ('bramata') of middelgrote korrels ... De textuur van het meel is volledig afhankelijk van uw smaak.

## Bereidingstips en -technieken

Het geheim van een geslaagde polenta schuilt in het geduld tijdens de bereiding. Vooral het roeren met de houten spatel is heel belangrijk. Als de polenta niet is voorgekookt, bedraagt de kooktijd 40 tot 60 minuten op een laag vuur. Als u een gasfornuis hebt, raden we u aan een hitteverdeler te gebruiken om het vuur zachter te houden.

Het is belangrijk dat u de bereiding zachtjes laat sudderen. De traditie schrijft voor dat u de belletjes die aan het oppervlak van de kookpot verschijnen één voor één moet kunnen tellen.

De cruciale stap in de bereiding is het moment dat het water begint te koken. Strooi er het meel in en roer krachtig om brokken te vermijden. Als u dat eenmaal hebt gedaan, moet u slechts zo nu en dan eens roeren.

10 minuten vóór het einde van de kooktijd en als u de 1e soort polenta hebt gekozen, dus die bestaande uit ingrediënten, proeft u van de bereiding en voegt u onder voortdurend roeren de gekozen ingrediënten toe.

Als u daarentegen het recept volgt waarbij u een smaakmaker bovenop de gekookte polenta doet, doet u de polenta in een kom en prikt u erin met een vork zodat de smaakmaker er goed in kan doordringen.

Als u uw polenta wilt bakken of roosteren, wacht u tot hij hard is en legt u hem snel op een glazen, keramische of metalen schotel die u vooraf instrijkt met olie of boter (opgelet: gebruik geen aluminium schotel die vanbinnen niet is bekleed).

## Keukengerei

Lagostina moderniseert deze traditie met de Minestrone & Polenta set. Deze set omvat een kookpan (24 cm - 5 L) van roestvrij staal 18/10, een duurzaam en inert materiaal. Zijn gebogen vorm werd speciaal ontwikkeld om te voldoen aan de eisen voor de bereiding van zowel polenta als minestrone. Zijn deksel met dubbele wand beschermt de kwaliteit van het voedsel tijdens en na de bereiding en houdt het warm tot het wordt opgediend. Naast zijn technische troeven brengt zijn design, een subtile mix van hout en roestvrij staal, elegante in de keuken en op tafel.

De essenhouten stok is een artikel dat Lagostina speciaal ontwierp in naleving van de Italiaanse traditie, die hout gebruikt om in de polenta te roeren. Haar gebogen lichaam verzekert een goede grip. Dankzij haar gekromde kop kunt u heel nauwkeurig door het griesmeel roeren, met respect voor de fijnheid van de maïskorrels.



## Tips van de Italiaanse kok Massimiliano Mariola om zijn recepten te doen slagen

Als deze bereidingen een kookfond vereisen, moet die transparant worden. Hiervoor moet u de ingrediënten fijnhakken. Gebruik hiervoor bij voorkeur een mes of, als u hiermee niet zo behendig bent, een rasp. Voeg dan vetstof toe (olie, boter of spekvet) zodat de groenten hun vezels niet verliezen. Ga niet te snel wanneer u uw fond laat inkoken, want het is deze fond die uw bereiding haar smaak zal geven. Anders dreigen de groenten smakeloos te worden.

# Milanese minestrone

Voorbereiding: 20 minuten

Bereiding: ongeveer 40 minuten

Personen: 4

Voor de «soffritto»  
(groentemix)

2 wortels

2 takken selderij

½ ui

50 g spekvet

50 g boter

1 teenje knoflook

Het witte deel van een prei

200 g schoongemaakt  
vruchtvlees van pompoen

1 aardappel

¼ groene kool

150 g rijst

2 l water

01

Doe het spekvet, de boter en het in stukken gesneden spek in de kookpan. Bak alle in blokjes gesneden groenten (prei, wortel, selderij, ui) en de ongepelde knoflook.

02

Als alles is aangebraden, doe u er de andere groenten bij (aardappelen en pompoen in blokjes van ongeveer 1 cm en de in repen gesneden kool). Laat alles onder voortdurend roeren met een houten lepel ongeveer 10 minuten bakken.

03

Doe er het lauw water en het zout bij. Voeg de rijst toe na ongeveer 40 minuten koken op een laag vuur. Laat nog 20 minuten koken, tot de rijst gaar is.

04

Schep de minestrone met een pollepel in diepe borden. Indien gewenst, kunt u de minestrone bestrooien met grana padano en zwarte peper.



# Genuese minestrone met pesto

Voorbereiding: 20 minuten

Bereiding: ongeveer 40 minuten

Personen: 4

Voor de «soffritto»  
(groentemix)

2 wortels

2 takken selderij

½ ui

Extra vierge olijfolie

200 g courgettes

2 speciale saustomaten

100 g schoongemaakte  
verse of diepvries erwten

1 aardappel

1 wortel

2 l water

150 g kleine deegwaren  
(ditalini rigati of tubetti)

50 g verse pesto

Toscaanse pecorino of Parmezaanse  
kaas, naar smaak

Tip

Om snel een lekkere, huisbereide pesto te maken, doet u in een mixer (vooraf gekoeld in de diepvriezer!) één teenje knoflook waarvan u de groene kiem verwijderde, 100 g verse basilicumblaadjes, grof zout naar smaak, 30 g geraspte Parmezaanse kaas, 15 g geraspte pecorino en 40 g pijnboompitten. Mix alles terwijl u er de extra vierge olijfolie in een straatje bij giet.



# Toscaanse minestrone

Voorbereiding: 20 minuten

Bereiding: ongeveer 40 minuten

Personen: 4

## Ingrediënten

300 g gekookte prinsessenbonen  
(of uit blik) en hun kookvocht

1 teentje knoflook

10 blaadjes basilicum

2 eetlepels fijngehakte peterselie

1 wortel

1 klein takje verse rozemarijn

1 klein takje verse tijm

2 takken selderij

2 eetlepels extra vierge olifolie

60 g mager spek of niet-gerookt spek

¼ palmkool

150 g tagliatelle of maltagliati

4 speciale saustomaten

1,5 l water

01

Giet de extra vierge olifolie in de kookpan en bak een in schijfjes gesneden verse ui, een bol knoflook, het in reepjes gesneden spek, de verse tijm, het basilicum en de rozemarijn. Doe er de grof gesneden tomaten, de in repen gesneden kool en de gekookte bonen bij en laat alles koken met de 'soffritto' (groentemix).



02

Voeg 1,5 l water en ongeveer 300 g kookvocht van de bonen toe. Laat ongeveer 40 minuten koken. Voeg daarna de deegwaren toe (gedroogde tagliatelle met eieren die u met de hand in grote stukken breekt of verse maltagliati met eieren). Laat ongeveer 5 minuten koken en scheep dan met een pollepel in diepe borden. Breng alles tot slot op smaak met een straaltje olifolie en een flinke draai aan de molen met zwarte peper.

# Geroosterde polenta met inktvis op Venetiaanse wijze

Voorbereiding: 20 minuten

Bereiding: ongeveer 40 minuten

Personen: 4

## Ingrediënten voor de polenta

300 g geel maïsmel  
met middelgrote korrel

1 l water

6 g zout

Peterselie naar smaak

Olie of boter naar smaak

## Ingrediënten voor de saus

1 kg inktvis

½ ui,

2 teentjes knoflook

2 gezouten ansjovissen

1 fijngehakt busseltje peterselie

1 teentje knoflook

½ glas witte wijn

1 eetlepel tomatenpuree

2 eetlepels tomatensaus

01

Verhit het water in de kookpan. Wanneer het water kookt, voegt u het zout toe, onmiddellijk gevolgd door het gele meel, terwijl u voortdurend blijft roeren met een houten lepel. Laat minstens 40 minuten koken en roer regelmatig.

02

Zodra de polenta klaar is, voegt u de fijngehakte peterselie en een eetlepel extra vierge olifolie toe. Giet het mengsel in een ovenschotel met antiekleeflaag die u vooraf hebt ingevoerd met boter of olie. Strijk de polenta gelijkmatig uit tot een redelijk dunne laag. Laat afkoelen.

03

Maak de inktvis schoon, maar let op dat u de inktzak binnenin in niet doorboort. Verwijder de inkt zodra de inktvis is schoongemaakt en leg opzij.

04

Bak de fijngehakte ui en knoflook in extra vierge olifolie. Zet het vuur lager en voeg de ansjovisfilets toe. Roer met een houten lepel tot de ansjovis volledig is gesmolten.

05

Doe er de in repen gesneden inktvis bij en laat kleuren. Giet er witte wijn bij en voeg dan geleidelijk de inkt van de inktvis toe.

06

Om de inkt een goudgele kleur te geven, lengt u een eetlepel tomatenpuree aan met een half glas lauw water en voegt u dat toe. Laat afgedeekt ongeveer 30 minuten koken. Breng de inktvis nadien op smaak met zout.

07

Snj de koude polenta in plakken van ongeveer 1 cm dik. Leg ze op een gietijzeren grill.

08

Leg de geroosterde plakken polenta in een schotel en scheep er de Venetiaanse inktvis op.



# Polenta uit de oven met paddenstoelen en taleggio-kaas

Voorbereiding: 20 minuten

Bereiding: ongeveer 40 minuten

Personen: 4

## Ingrediënten voor de polenta

300 g geel maïsmel  
met middelgrote korrel

1 l water

6 g zout

20 g boter

## Ingrediënten voor de saus

300 g paddenstoelen  
(verse of diepgevroren boleten)

150 g taleggio-kaas  
(of fontina-kaas)

2 teenjes knoflook

1 eetlepel sjalot

1 bosje peterselie

01

Verhit het water in de kookpan. Wanneer het water kookt, voegt u het zout en de boter toe, onmiddellijk gevolgd door het gele meel, terwijl u voortdurend blijft roeren met een houten lepel. Laat minstens 40 minuten koken en roer regelmatig.



02

Giet 2 eetlepels extra vierge olijfolie in een kookpan en doe er dan 2 lichtjes gekneusde en ongepelde tenen knoflook en een eetlepel fijngehakte sjalot bij. Laat alles uitzweten.

03

Voeg de in kleine stukken gesneden paddenstoelen toe. Bak alles op een hoog vuur, maar let op dat de sjalot niet aanbrandt. Voeg de fijngehakte peterselie toe en laat op een middelhoog vuur nog zo'n 5 tot 7 minuten garne. Roer regelmatig.

04

Zodra de polenta is gekookt, doet u er de in blokjes gesneden kaas en de paddenstoelensaus bij. Vermeng alles en dien op.

# Polenta met varkens- en worstensaus

Voorbereiding: 20 minuten

Bereiding: ongeveer 40 minuten

Personen: 4

## Ingrediënten voor de polenta

300 g geel maïsmel  
met middelgrote korrel

1 l water

6 g zout

1 eetlepel extra vierge olijfolie

## Ingrediënten voor de saus

400 g varkenskoteletten

200 g varkensworsten

1 glas droge witte wijn

200 g gepelde tomaten

Geraspte pecorino, naar smaak

Een half glas lauw water

Zout en peper naar smaak

## Tip

gebruik een houten plank in plaats van een schotel om uw polenta op tafel te zetten. Maak met een vork gaten in de bovenkant van de polenta voor u er de saus over giet. Zo zal de saus niet kleven en koelt de polenta niet af. De houten plank voorkomt dat de polenta te snel afkoelt.

01

Verhit het water in de kookpan. Wanneer het water kookt, voegt u het zout en een eetlepel extra vierge olijfolie toe. Strooi er meteen het gele meel bij en blijf roeren met een houten lepel. Laat minstens 40 minuten koken en roer regelmatig.



02

Bereid ondertussen de saus. Giet 2 eetlepels extra vierge olijfolie in een andere kookpan en doe er de fijngehakte ui bij. Laat de ui uitzweten op een laag vuur.



03

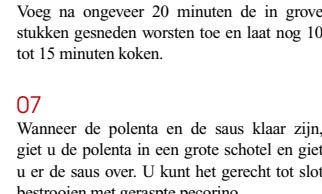
Voeg de in grote stukken gesneden koteletten toe. Breng op smaak met zout en peper. Bak het vlees ongeveer 10 minuten op een hoog vuur met de kookfond.

04

Zodra het vlees bruin is gebakken, giet u er de wijn bij. Laat verdampen.

05

Wanneer de wijn is verdampd, voegt u de gepelde tomaten of de tomatenpuree toe, met meer dan een half glas lauw water (het is belangrijk dat het water lauw en niet koud is, om het kookproces niet af te remmen).



06

Voeg na ongeveer 20 minuten de in grote stukken gesneden worsten toe en laat nog 10 tot 15 minuten koken.

07

Wanneer de polenta en de saus klaar zijn, giet u de polenta in een grote schotel en giet u er de saus over. U kunt het gerecht tot slot bestrooien met geraspte pecorino.

# 歴史と哲学

## 歴史

ラゴスティーナの歴史は、アルプスにほど近い、北イタリア最大の湖畔地方の湖であるオルタ湖畔の小さな町、オーメニャで1901年に始まりました。カルロ・ラゴスティーナと息子のエミリオは先見の明があり勇気と情熱に溢れた人で、産業化の波に乗った好機をつかみます。錫メッキしたスチール製カトラリーの生産を手掛けたラゴスティーナは、イタリアで最大のキッチン用品メーカーとなりました。創業からほんの数年でラゴスティーナの製品はイタリア中に販売されるようになったのです。

1929年に創業者のひ孫であるマッシモはミラノの見本市でステンレススチール製の平たい焼鍋を見て、この発明をもとに商品化しました。その耐久性と視覚に訴える素材を利用し、ラゴスティーナは高品質でイタリアのライフスタイルを完璧に反映した調理器具やテーブルウェアを製造するようになったのです。

技術の進歩は常にラゴスティーナの成功の重要な要因となりました。この洗練されたデザインと輝くばかりの完璧な仕上がりにより、家族経営の会社は、高品質キッチン用品の分野で国際的に比類のない賞賛を得ることになったのです。

## 哲学

ラゴスティーナは製品の美的クオリティを最重要と捉えています。イタリアでは美というものはすべてにわたり、生活に不可欠なものだからです。20世紀にラゴスティーナの製品は我が国の文化的、芸術的、工芸遺産の仲間入りをしました。ラゴスティーナのシリーズは、美が必要不可欠要素であり機能的でもあるイタリア的なライフスタイルを象徴するものです。

## 完全にイタリア的なエレガンス

ラゴスティーナはイタリアのデザインと製造における、専門的ノウハウとの究極の調和を達成しています。ラゴスティーナのキッチン用品は完璧な調理ソリューションを提供し、最先端の技術と最高の美的基準を併せもつ洗練されたエレガンスで食卓を飾ります。



# ラゴスティーナとイタリア料理の伝統

ラゴスティーナ、ミネストローネ、ポレンタ

ミネストローネとポレンタもこの例に漏れず、料理法によってありとあらゆるバリエーションが可能です。ミネストローネは、地方によって肉を入れたり、バジル・ベスト風味に仕上げるなど、それぞれの土地の素材の味わいを引き出し、様々なバリエーションを楽しむことができる一品です。ポレンタについては、ヴェネチア地方やフリウリ地方では固めのものが、アブルッツォ地方ではクリーミーな柔らかさが好まれます。

ラゴスティーナ、ミネストローネ、ポレンタ 「La Linea Patrimonio」シリーズにおけるこの4番目のカテゴリーには、ラゴスティーナの高度な専門知識と技術が反映されており、イタリアのガストロノミーと豊かな料理の伝統を受け継ぎ、美しいハーモニーを織りなしています。

ラゴスティーナは、何世代にもわたって優れた料理の奥義を伝えてきたイタリアの偉大な伝統を守りながら、それとは別の秘密、それとも多分2つの秘密を紹介します。こうした秘密を知ることによって、イタリア、そして世界的有名なイタリア料理をより深く理解できるでしょう。この料理の伝統に秘められた多くの面を、美食に情熱を傾ける人々だけに、繊細な感覚で披露します。感覚を刺激する発見の旅へと皆様を導き、香り高いミネストローネ、伝統的な味わいのポレンタ。そしてイタリアの美食の伝統に深く根ざした料理を最新の調理器具ミネストローネ&ポレンタ セットを用いて作るバリエーションレシピをご紹介します。

ミネストローネは、美味しいイタリア料理を代表する一品で、バラエティに富んだ素材から豊かな味わいを引き出すことによって生まれる、極めて豊かな料理です。

「ポレンタ」という言葉を聞いたイタリア人の頭に最初に浮かぶのは、「ぐつぐつと煮えている銅製のパイオロ(深鍋)の中のポレンタをおばあさんが木じゃくじでかき混ぜているイメージ」です。ローマ時代に端を発し、特に山岳地方で好まれているポレンタは、イタリア北部の代表的な料理であり、高級料理として再び熱い注目を浴びています。

ミネストローネ&ポレンタ セットは、ポレンタとミネストローネを作るためにデザインされた最高級のアイテムです。この便利なアイテムのデザイン、機能、使いやすさ、そしてもちろん、このアイテムを使って作る料理の味わいをお楽しみください。

## フォーカス：デザイン

### 内側のカーブ

ミネストローネとボレンタを完璧に調理できるよう設計された製品。この深鍋は、底がフラットなので、どのようなクッキングプレートにも使用でき、また内側の面がカーブした構造になっているため、木じゃくしでスムーズにかき混ぜることができ、中身が底にくっつきにくいという特徴を備えています。

### 二層構造の蓋

木とステンレススチールを巧みに組み合わせた二層構造の蓋は、効率的であると同時にエレガントな雰囲気を演出しています。この二層構造は、例えば栄養上の特徴と香りを十分に発揮させるために調理後10~15分間休ませるといった、ミネストローネとボレンタの調理に必要な条件を満たすよう設計されています。

### 縁のカーブ

中身をかき混ぜたり、注ぐ作業が容易になるよう設計されています。

### ステンレススチールと鏡面仕上げ

鏡面ポリッシュ仕上げは、ステンレススチールの使用においてラゴスティーナが誇る高度な技術の証といえます。ポリッシュ仕上げは、この深鍋にエレガントな外観をもたらすだけではなく、耐腐食性とこびりつきにくい特性を高め、ステンレススチール自体の耐用期間を伸ばします。18/10ステンレススチールによって食品の風味が変わることはありません。

## フォーカス：ラゴプラン ラゴスティーナ独自のラゴプラン

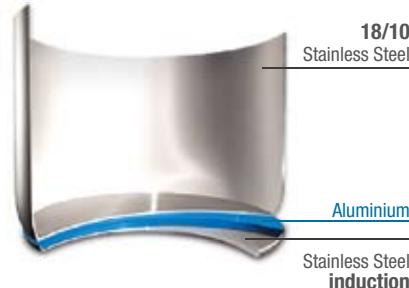
### 独自の技術

この鍋の底は厚いアルミニウムの層で覆われているため、以下の利点を備えています。

- ・鍋の側面にまでアルミニウムが使用されているので、より広い伝熱面が得られます。
- ・鍋の底全体に最適かつ均一に熱が分配されます。
- ・火を止めた後でも優れた余熱効果で穏やかに料理を仕上げるために、エネルギーを節約できます。

### 独自のデザイン

このタイプの底を覆うアルミニウムの層が、調理器具に独自のスタイルを演出します。



## 美味しい「ミネストローネ」の秘密

### ミネストローネ

「ミネストローネ」という名前はイタリア語の「ミネストラ」(スープ)に由来するものですが、伝統的な「ミネストラ」とは異なり、ミネストローネには乾燥野菜や新鮮野菜、ジャガイモ、カボチャ、パスタ、米などの材料が入っています。一般的に、用いられる油分の種類は地方によって異なり、イタリア中部および南部ではエクストラバージンオリーブオイル、北部ではバターやラードを使用します。またミネストローネの素晴らしい特性の一つとして、作った日に冷製、温製で、あるいは熱い状態で食べたり、冷やして保存しておけば翌日に食べることもできる点が挙げられます。

ミネストローネは、地方によって肉を入れたり、バジル・ペスト風味に仕上げるなど、それぞれの土地の素材の味わいを引き出すことによって、様々なバリエーションを楽しむことができる一品です。

料理に素晴らしい味わいをもたらすのは素材の質や新鮮度、風味であるため、美味しいミネストローネを作るにはこれらの点に注意してください。

### 調理のコツとテクニック

新鮮で質の良い野菜を使ってください。エクストラバージンオリーブオイルを使用する場合は、コクのある力強い味わいのものを選びます。お勧めは、トスカーナ州、ウンブリア州、ブーリア州産のオイルです。材料を全て加えたら、素材の風味が引き出されて繊細で確かな味わいが生まれるまで、弱火でゆっくり煮込みます。ミネストローネは、熱いうちにいたたく場合でも、蓋をしたまゝ10~15分間休ませることをお勧めいたします。少量のオリーブオイルを加え、チーズを振りかけます。これで出来上がりです。

### 調理器具

ラゴスティーナは、このような伝統に現代的な感覚を探り入れ、ミネストローネ&ボレンタ セットを開発しました。このセットには、耐久性に優れた不活性素材である18/10ステンレススチール製の鍋(24cm - 5リットル)が含まれています。この鍋のカーブした形状は、ミネストローネとボレンタの調理に必要な条件を満たすよう特別に設計されています。また二層構造の蓋により、調理中も調理後も風味を維持し、盛り付けの中も料理を暖かく保つことができます。調理性能に加えて、木とステンレススチールを巧みに組み合せたデザインが、キッチンと食卓にエレガントなタッチを演出します。

レードルは18/10ステンレススチール製で、美味しいミネストローネを盛り付けるための実用的で洗練された品です。



# 美味しい「ポレンタ」の秘密



## ポレンタ

ポレンタは、この料理が好まれている各地方の特色に応じてバリエーションがあり、人々の好みや希望に合わせて変化してきました。例えばヴェネチア地方やフリウリ地方では固めのものが、アブルツォ地方ではクリーミーな柔らかさが好まれます。シンプルなものから凝った仕上げまで、お好みで選ぶことができます。レシピをもとに、好みに合わせたポレンタを作ってください。

基本材料は中挽き、粗挽き、あるいは細挽きのコーンセモリナで、これが料理に美しいイエローの色調と粒の食感をもたらしています。ポレンタは、前菜やメインディッシュ、あるいはパンの代わりとして供され、通常はスライスして、冷製、グリルあるいは揚げた状態で召し上がっていただけます。

ポレンタの作り方には 2 種類あります。1 目は、煮込みながら材料を加え、かき混ぜる方法です。2 目は、出来上がったポレンタにソースで味付けをし、冷たくて固めの状態で供する方法です。

ポレンタを作るためのコーンミールとしては、有機栽培で石臼挽きのものが最適です。

粉の挽き加減は、細挽き（「フィオレット」）や粗挽き（「プラマータ」）、中挽きなど、お好みで選ぶことができます。

## 調理のコツとテクニック

美味しいポレンタを作る秘訣は、煮込みに必要な忍耐であり、特に木じゃくしてじっくり混ぜることが必要です。下ごしらえしていないポレンタの場合、弱火で約 40 ~ 60 分間かかります。ガスコンロの場合は、これらの調理条件に従い、火加減を弱めにするためのヒートディフューザーを用いることをお勧めいたします。

ポレンタはとろ火でじっくりと煮込む必要があります。伝統的な調理法では、鍋の内側の表面に立った泡を一つ一つ数えることができるほどでなければなりません。

水が沸騰し始める段階が重要で、このときにコーンミールを振り入れ、ダマ（塊）ができないようにしっかりととかき混ぜる必要があります。その後も時々とかき混ぜます。

1 つのタイプのポレンタに関するレシピ（材料を加えてゆく方法）を選んだ場合、煮込みの最後の 10 分間に、味見をして、用意した材料を加えながら、さらにとかき混ぜます。

一方、煮込みが終わったポレンタに調味料を加えるようレシピに記されている場合は、ポレンタを容器に入れ、調味料がよくしみ込むようにフォークで突き刺します。

ポレンタを揚げる、またはグリルする場合は、ポレンタが固くなるまで待ってから、油またはバターを塗ったガラス製、セラミック製または金属製の皿に手早くのせます（注：表面コーティングされていないアルミニウム皿は使用しないでください）。

## 調理器具

ラゴスティーナは、このような伝統に現代的な感覚を取り入れ、ミネストローネ&ポレンタ セットを開発しました。このセットには、耐久性に優れた不活性素材である 18/10 ステンレススチール製の鍋（24 cm - 5 リットル）が含まれています。この鍋のカーブした形状は、ポレンタとミネストローネの調理に必要な条件を満たすよう特別に設計されています。また二層構造の蓋により、調理中も風味を維持し、盛り付け中も料理を暖かく保つことができます。調理性に加えて、木とステンレススチールを巧みに組み合わせたデザインが、キッチンと食卓にエレガントなタッチを演出します。

トネリコ材の木じゃくしは、木べらでポレンタをかき混ぜるイタリアの伝統に従ってラゴスティーナが特別に設計したものです。本体部分がカーブしているため扱いやすく、またカーブした先端部分により、コーン粒の挽き加減に応じてセモリナを正確にかき混ぜることができます。



「イタリアンシェフの Massimiliano Mariola の料理レシピを成功させるためのヒント」

これらの調理にブイヨンを使う場合、これは透明でなければなりません。ブイヨンを作るには、できれば包丁を使って野菜をみじん切りにします（みじん切りが難しければ少し大きくてもかまいません）。次に油分（サラダオイル、バター、ラードなど）を加えて野菜の纖維がくずれないようにします。ブイヨンは素材の味が出るようにゆっくりと煮詰めます。そうでないと野菜のうまみが失われてしまいます。

# ミラノ風ミネストローネ

準備時間：20分  
調理時間：約40分

4人分  
“ソフリット”  
(ミックスベジタブル)：

ニンジン2本、  
セロリ2本、  
タマネギ½個

ベーコン50g  
バター50g  
ニンニク1かけ  
白ネギ1本  
種ヒツワを取り除いた  
カボチャの果肉200g  
ジャガイモ1個  
キヤベツ¼個  
米150g  
水2ℓ

01

ベーコンと豚バラ肉の細切れをバターと一緒に深鍋に入れます。さいの目に切った野菜(ネギ、ニンジン、セロリ、タマネギ)と皮付きニンニクをキツネ色になるまで炒めます。

02

焦げ色がついたら残りの野菜(1cmほどの角切り)にしたジャガイモとカボチャ、薄切りにしたキヤベツ)を加え、木じやくじで全体をかき混ぜながらさらに10分ほど炒めます。

03

ぬるま湯と塩を加え、弱火で40分ほど煮たら米を加えて、米に火が通るまでさらに20分ほど煮込みます。

04

レードルを使ってミネストローネを浅い器に盛りつけます。お好みに応じてグラナ・パダーノチーズと黒コショウをかけてください。



# ジェノバ風ペスト入り ミネストローネ

準備時間：20分  
調理時間：約40分

4人分  
“ソフリット”  
(ミックスベジタブル)：

ニンジン2本、  
セロリ2本、  
タマネギ½個

エクストラバージンオリーブオイル  
ズッキーニ200g  
ソース用トマト2個  
グリーンピース  
(生または冷凍)100g  
ジャガイモ1個  
ニンジン1本  
水2ℓ  
小粒パスタ(ディタリーニ、リガーティまたはトゥベッティ)150g  
フレッシュペスト50g  
ペコリーノ・トスカーノチーズまたはパルメザンチーズ(お好みで)

## アドバイス：

家で手早く簡単においしいペストを作るには、あらかじめ冷凍庫で冷やしておいたフードプロセッサーに、芽を取り除いたニンニク1かけ、パジルの葉(生)100g、粗塩(お好みで)、パルメザンチーズ30g、ペコリーノチーズ15g、松の実40gを入れて攪拌し、最後にエクストラバージンオリーブオイルを少量加えます。



# トスカーナ風 ミネストローネ

準備時間：20分

調理時間：約40分

4人分

材料

豆300g（茹でたものまたは水煮缶）  
と煮汁

ニンニク1かけ

バジルの葉10枚

パセリのみじん切り 大さじ2杯

ニンジン1本

ローズマリー1枝（小）

タイム1枝（小）

セロリ2本

エクストラバージンオリーブオイル  
大さじ2杯

ベーコン（三枚肉）または豚バラ肉  
(燻製でないもの) 60g

ブラックキャベツ1/4個

150gのタリアテッレ、またはマルタ  
リアティ

ソース用トマト4個

水1.5ℓ

01

片手鍋にエクストラバージンオリーブオイルを入れ、薄切りにしたタマネギ、ニンニク1かけ、細切りにしたベーコンまたは豚バラ肉、タイム、バジル、ローズマリーを焦げ目がつくまで炒めます。これに粗く刻んだトマト、薄切りにしたキャベツ、茹でた豆を加えてから、“ソフリット”（ミックスベジタブル）と混ぜます。



02

水1.5ℓと、豆の煮汁約300gを注ぎ入れ、40分ほど煮てから、パスタを加えます（卵入りの乾燥タリアテッレを手で大雑把に割り入れる、または卵入りの生のマルタリアーティ）。5分ほど煮たら、レードルを使って浅い器に盛りつけます。仕上げにオリーブオイル少量と黒コショウをたっぷりかけて味を調整します。

# ベネチア風イカとポレンタ のグリル

準備時間：20分

調理時間：約40分

4人分

材料：ポレンタ

イエローコーンミール  
(中挽き) 300g

水1ℓ

塩5g

バセリ（好みで）

オイルまたはバター  
(好みに応じて)

ソースの材料：

イカ 1kg

タマネギ 1/2個、ニンニク2かけ、塩漬けアンチョビ2枚

イタリアンバセリ1本（みじん切り）

ニンニク1かけ

白ワイン グラス1/2杯

トマトピューレ 大さじ1杯

トマトソース 大さじ2杯

01

深鍋にお湯を沸かします。沸騰してきたら塩を入れ、すぐにイエローコーンミールを振り入れて木じゃくしてかき混ぜます。時々かき混ぜながら少なくとも40分間ほど火を通しておきます。

02

ポレンタに火が通ったらバセリのみじん切りとエクストラバージンオリーブオイル大さじ1杯を加えます。バターまたはオイルを塗った非粘着性のオープン皿にポレンタを移し、薄く均一な層状に広げます。粗熱がとれるまで冷ましておきます。

03

イカを、墨袋を破かないように注意しながら掃除します。掃除が終わったらイカ墨をしぶり出して取りおきます。

04

刻んだニンニクとタマネギをエクストラバージンオリーブオイルで焦げ色がつくまで炒めます。火を弱めてアンチョビの切り身を加えます。アンチョビがくすれて完全に溶けるまで木じゃくしてかき混ぜます。

05

スライスしたイカを加えて焦げ色がつくまで炒めます。白ワインを注いでから、イカ墨を少しづつ加えます。

06



07

冷めたポレンタを1cmの厚さにスライスして、鋳鉄グリルにのせます。

08

グリルしたポレンタのスライスを皿に並べ、ベネチア風イカをのせて出来上がりです。

# キノコとタレッジヨチーズのベイクドポレンタ

準備時間：20分

調理時間：約40分

4人分

材料：ポレンタ

イエローコーンミール  
(中挽き) 300g

水 1ℓ

塩 6g

バター 20g

ソースの材料：

キノコ（生または冷凍のセップ茸）  
300g

タレッジヨチーズ（またはフォンティーナチーズ）150g

ニンニク 2かけ

エシャロットのみじん切り大さじ1杯  
パセリ 1束

01

鍋にお湯を沸かします。沸騰したら塩とバターを入れ、すぐにイエローコーンミールを振り入れて木じゃくしでかき混ぜます。時々かき混ぜながら少なくとも40分間ほど火を通して。



02

フライパンにエクストラバージンオリーブオイル大さじ2杯を入れ、軽く押しつぶした皮付きニンニク2かけとエシャロットのみじん切り大さじ1杯を加えます。しなりするまで弱火でゆっくり炒めます。

03

小切りにしたキノコを加え、エシャロットが焦げないように注意しながら、全体がキツネ色になるまで強火で炒めます。パセリのみじん切りを加え、時々かき混ぜながら中火でさらに5分～7分ほど炒めます。

04

ポレンタが出来上がったらすぐに角切りにしたチーズとキノコソースを加え、よく混ぜてから皿に盛りつけます。

# 豚肉ソースとソーセージのポレンタ

準備時間：20分

調理時間：約40分

4人分

材料：ポレンタ

イエローコーンミール  
(中挽き) 300g  
水 1ℓ  
塩 6g  
エクストラバージンオリーブオイル  
大さじ1杯

ソースの材料：

バラ肉 400g  
ポークソーセージ 200g  
辛口白ワイン グラス1杯  
ホールトマト 200g  
ベコリーノ粉チーズ（好みで）  
ぬるま湯 マグカップ半量  
塩コショウ（好みで）

アドバイス：

ポレンタを食卓に出すとき、お皿よりも木の板にのせて、フォークでポレンタの表面に切り目を入れてからソースをかけます（味付け）。これで、ソースがこびりつかず、ポレンタが冷めにくくなります。食器皿よりも木の板のほうが保温効果があります。

01

深鍋にお湯を沸かします。沸騰したら塩とオリーブオイル大さじ1杯を入れ、すぐにイエローコーンミールを振り入れて木じゃくしでかき混ぜます。時々かき混ぜながら少なくとも40分間ほど火を通して。



02

その間にソースを作ります。オリーブオイル大さじ2杯を加えた別の深鍋に薄切りタマネギを入れ、しんなりするまで弱火でゆっくり炒めます。



03

粗く刻んだ豚バラ肉を加え、塩コショウしたら、肉に焦げ色がつくまで強火で10分ほど炒めます。

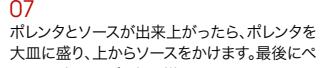
04

豚肉がキツネ色になったら、ワインを加えて水分が蒸発するまで煮詰めます。



05

水分がなくなったら、ホールトマトまたはトマトピューレと、マグカップ半量よりやや多めのぬるま湯と一緒に加えます（冷水ではなくぬるま湯を使うことで加熱の進行を妨げないようにします）。



06

20分ほど火を通してからざく切りにしたソーセージを加え、さらに10分～15分間煮込みます。

07

ポレンタとソースが出来上がったら、ポレンタを大皿に盛り、上からソースをかけます。最後にベコリーノ粉チーズを振り掛けます。

# HISTÓRIA E FILOSOFIA

## História

A história da Lagostina começou em 1901, na pequena cidade de Omegna, nas margens do Lago de Orta, um dos maiores lagos subalpinos do norte de Itália. Carlo Lagostina e o seu filho, Emílio, eram homens corajosos, visionários apaixonados, entusiastas com as oportunidades que a industrialização lhes oferecia. Começaram por fabricar talheres de aço estanhado e a Lagostina tornou-se na primeira empresa italiana a fabricar utensílios de cozinha. Em apenas alguns anos, os seus produtos começaram a ser vendidos em toda a Itália.

Em 1929, o bisneto do fundador, Massimo, viu as primeiras folhas de aço inoxidável na Feira de Milão. Apercebeu-se de imediato do alcance desta inovação. A sua solidez e agradável aparência permitiram à Lagostina fabricar utensílios de cozinha e loiça da mais alta qualidade, reflectindo na perfeição o estilo de vida italiano.

A inovação tecnológica sempre foi um elemento chave para o sucesso da Lagostina. Graças aos seus produtos com design elegante e acabamento cuidado, esta marca familiar ganhou uma excepcional reputação internacional no sector dos utensílios de cozinha de gama alta.

## Filosofia

Damos a maior importância à qualidade estética dos nossos produtos porque, em Itália, a beleza está em todo o lado. Constitui uma parte integrante da vida quotidiana.

No último século, os produtos Lagostina tornaram-se parte do património cultural, artístico e artesanal deste país. As nossas coleções simbolizam o estilo de vida italiano, no qual a beleza é essencial, mas também funcional.

## Uma elegância totalmente italiana

As coleções da Lagostina representam a harmonia perfeita entre o design italiano e a excepcional perícia de fabrico. Os nossos exclusivos utensílios de cozinha oferecem a solução perfeita para cozinhar e conferem um toque de refinada elegância às suas mesas, combinando as mais avançadas tecnologias com os mais elevados padrões estéticos.



# LAGOSTINA E A TRADIÇÃO CULINÁRIA ITALIANA

## A cultura culinária italiana

A cozinha italiana é sinónimo de generosidade e excelência. Representa o calor e as cores do Mediterrâneo e nasce dos ingredientes saudáveis e de altíssima qualidade. A Itália é famosa pela sua ampla variedade de técnicas culinárias. Alguns pratos podem ser preparados num piscar de olhos, enquanto que outros necessitam de horas de preparação.

Cada região tem os seus próprios ingredientes e receitas. Por exemplo, a receita de Ossobuco alla Milanese não inclui tomates, pois estes são cultivados no sul do país, na zona de Nápoles.

As massas não escapam a esta regra e apresentam-se em diferentes formas, denominações, cores e receitas, em função das cidades, das estações e das tradições culinárias familiares.

## La Linea Patrimonio

A Lagostina é uma marca especialista na verdadeira cozinha italiana: desenvolvemos constantemente novos projectos e tecnologias perfectamente ao serviço da herança cultural do nosso país. Assim, La Linea Patrimonio (que se pode traduzir por A Linha Património) é uma coleção de utensílios concebidos para os pratos tradicionais italianos que são mundialmente apreciados, como a tagliata, a massa ou o risotto. Cada utensílio é concebido para um prato específico e é um convite a descobrir a espantosa gama de sabores das receitas regionais italianas.

## Lagostina, o Minestrone e a Polenta

O Minestrone e a Polenta não escapam a esta regra e são pratos cujas receitas têm infinitas versões. Proveniente das províncias venezianas e de Friuli, a polenta fica cremosa na região de Abruzzes. Tanto temperado com charcutarias como perfumado com manjericão picado, região a região, os ingredientes revelam-se, fazendo do minestrone um prato que também desfruta de um leque infinito de versões culinárias.

**Lagostina, o Minestrone e a Polenta** Fruto do refinamento e do know-how da Lagostina, esta quarta edição da Linea Patrimonio continua a fazer soar essa doce melodia italiana, a da gastronomia e riqueza culinária.

Visto que em Itália a transmissão dos segredos que fazem o êxito das iguarias é rigorosa, a Lagostina pretende revelar-lhe mais um segredo, ou talvez dois. De segredo em segredo, descubra a Itália e a sua gastronomia mundialmente reconhecida mas que esconde, na verdade, muitos dos seus aspectos do público e que apenas se revela através de toques subtils e delicados aos gourmets mais apaixonados. Um despertar dos sentidos através do qual o convidamos a descobrir as sensações perfumadas do minestrone, o sabor tradicional da polenta e diversas variações destas receitas profundamente enraizadas no património gastronómico italiano, através de um novo utensílio: ***o set Minestrone & polenta***.

O Minestrone faz parte da incontornável cozinha italiana saborosa e epicurista. É um prato que reúne uma grande variedade de ingredientes o que permite explorar os seus sabores e apresentar um prato com uma riqueza excepcional.

A primeira coisa que vem à cabeça de um italiano quando se fala de ***«polenta»*** é a imagem do paiolo (panela) em cobre e da Avó que cozinha ao lume e mexe a polenta com a sua espátula de madeira. Conhecida já na época romana e particularmente apreciada nas regiões montanhosas, a polenta, prato típico do norte de Itália regressou em grande nas mais prestigiadas mesas.

***O Set Minestrone & Polenta*** é um artigo de uma qualidade muito elevada destinado à realização de polenta e minestrone. Um artigo precioso que, esperamos nós, o satisfaça pelo seu design, pela sua funcionalidade, a sua aderência à mão facilitada e, por fim, pelos sabores dos pratos que vai confeccionar nele.

## FOCO: DESIGN

### Forma interior curvada

Estudada para assegurar uma cozedura perfeita do minestrone e da polenta. Com uma base plana para poder utilizar o recipiente em qualquer placa de cozedura e com ângulos interiores arredondados de forma a ser fácil mexer a espátula de madeira e evitando assim que a sua preparação cole ao fundo do utensílio.

### Tampa de parede dupla

A tampa de parede dupla, aliança subtil de madeira e inox, é ao mesmo tempo funcional e elegante. A sua parede dupla respeita as exigências das cozeduras do minestrone e da polenta que recomendam, uma vez terminada a cozedura, que se deixe repousar a preparação durante cerca de 10 a 15 de forma a deixar ressaltar plenamente todas as suas qualidades nutricionais e as suas sensações.

### Lados curvados

Concebidos para mexer e deitar mais facilmente a sua preparação.

### Inox e brilho espelhado

O polimento espelhado reflecte a pericia da Lagostina na utilização do aço inoxidável. Além de lhe conferir um aspecto elegante, o polimento optimiza as propriedades anticorrosivas e anti-adherentes da panela e melhora a longevidade do próprio aço. O aço inoxidável 18/10 respeita o sabor dos alimentos.

## FOCO: LAGOPLAN® um exclusivo Lagostina

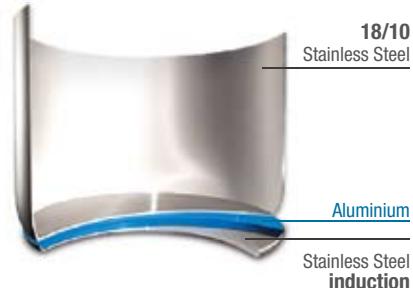
### Tecnologia exclusiva

O fundo do tacho é reforçado com uma espessa camada de alumínio que garante:

- Uma superfície de aquecimento mais significativa, pois o alumínio faz subir o calor pelos lados do utensílio.
- Uma repartição perfeita e homogénea do calor por todo o fundo do utensílio.
- Uma excelente inércia que permite finalizar os cozinhados, depois de apagar o lume, com toda a suavidade e poupança de energia.

### Design exclusivo

A camada de alumínio deste tipo de fundo confere um estilo único aos nossos utensílios.



# O SEGREDO DE UM BOM “MINESTRONE”

### O Minestrone

O termo «minestrone» vem do italiano «minestra» (sopa) mas ao contrário de uma minestra clássica, são usados ingredientes como legumes secos ou frescos, batatas, abóbora, massas ou arroz em comparação com a «minestra» clássica. Regra geral, o tipo de gorduras utilizadas difere de região para região: azeite extra-virgem no centro de Itália e no Sul, manteiga e toucinho no Norte. Finalmente, uma das características fortes do minestrone é que pode ser consumido frio, morno ou quente no dia da sua preparação ou mesmo no dia seguinte desde que seja guardado no frigorífico.

Tanto temperado com charcutarias como perfumado com manjericão picado, região a região, os ingredientes revelam-se, fazendo do minestrone um prato que também desfruta de um leque infinito de versões culinárias.

Para cozinhar um minestrone de qualidade, são os ingredientes que escolhe, a sua qualidade, a sua frescura bem como o seu sabor que conferem à sua receita todo o seu sabor e êxito.

### Conselhos e técnicas de preparação

Os legumes utilizados devem ser frescos e de boa qualidade. Se optou por utilizar azeite extra-virgem, este deve ser forte e vigoroso, e aconselhamos um azeite proveniente da Toscana, Úmbria ou Apúlia. Quando deitar o conjunto dos ingredientes no tacho, a preparação deve cozer lentamente e em lume brando para que os sabores dos ingredientes sejam realçados no seu melhor, para dar ao prato toda a suavidade e justeza do seu sabor. Finalmente, mesmo para os adeptos dos pratos quentes, recomendamos que deixe o minestrone repousar com a tampa durante de 10 a 15 minutos. Deite um fio de azeite e salpique com queijo. O prato está pronto para ser degustado.

### Utensílios de cozinha

A Lagostina trouxe esta tradição para os nossos dias e apresenta-lhe o set Minestrone & Polenta. Este set inclui um tacho (24 cm - 5 l) em aço inoxidável 18/10, material durável e inerte. A sua forma curvada foi especialmente estudada para satisfazer tanto as exigências da cozedura do minestrone como da polenta. A sua tampa de parede dupla preserva a qualidade da preparação durante e após a cozedura e permite mantê-la quente até ao momento de servir. Para além dos seus resultados de cozedura, o seu design junta subtilmente a madeira e o inox, conferindo-lhe elegância na cozinha e à mesa.

A concha em inox 18/10 é um utensílio prático e requintado para servir deliciosos minestrone.



# O SEGREDO DO SUCESSO DA “POLENTA”



## La Polenta

É uma iguaria que se adaptou à particularidade das regiões que seduziu e que souberam desenvolvê-la de acordo com as suas aspirações e desejos. Proveniente das províncias venezianas e de Friuli, a polenta fica cremosa na região de Abruzzes. Tanto simples como mais elaborada, descubra as nossas receitas e elabore a polenta que corresponde ao seu gosto.

Tendo como ingrediente base a sêmola de milho de grão médio, grosso ou fino que lhe confere a sua bela cor amarela e a sua textura granulosa, a polenta pode ser degustada tanto como entrada, como prato principal, substituindo o pão ou muitas vezes servida cortada em fatias e consumida fria, grelhada ou frita.

É possível preparar dois tipos de polenta. O primeiro tipo de preparação introduz os ingredientes durante a cozedura e mexendo sempre a preparação. O segundo tipo inclui o tempore da polenta cozida com molhos, apresentando-a fria e sólida.

Quanto à escolha da farinha de milho, uma farinha biológica e moída em pedra corresponde ao ingrediente perfeito para preparar uma polenta.

De grãos finos (chamados «fioretto»), grossos («bramata») ou médios, as preferências em matéria de finura da moagem estão ligadas aos gostos de cada um

## Conselhos e técnicas de preparação

O segredo de uma boa Polenta reside na paciência dispensada à cozedura desta iguaria, nomeadamente na tarefa de mexer a preparação com a espátula de madeira. Se a polenta não estiver pré-cozida, o tempo de cozedura será entre 40 e 60 minutos em lume brando. Se tem um equipamento a gás, aconselhamos a utilização de um difusor de calor para beneficiar de uma fonte de calor mais suave e que respeita mais as suas exigências de cozedura.

É necessário deixar a preparação cozinhar muito lentamente, de tal forma que, de acordo com a tradição, devemos conseguir ver as bolhas surgirem à superfície do tacho e contá-las uma a uma.

A etapa crucial da preparação é o momento da fervura da água: deite a farinha lentamente e mexa intensamente para evitar a formação de grumos. Depois desta etapa, basta mexer de vez em quando.

10 minutos antes do fim da cozedura e se a receita que escolheu foi orientada de acordo com o 1.º tipo de polenta, isto é, composta pelos ingredientes, avalie primeiro o sabor da mesma e a seguir junte os ingredientes que escolheu e continue a mexer.

Se, pelo contrário, a sua receita inclui juntar um condimento por cima da polenta depois de cozida, coloque-a num recipiente e fure a polenta com um garfo para que o condimento penetre na polenta.

Se pretende fritar ou grelhar a sua polenta, lembre-se que esta vai endurecer por isso coloque-a rapidamente num prato de vidro, cerâmica ou metal previamente barrado com óleo ou manteiga (atenção, não utilizar um prato de alumínio que não seja de interior revestido).

## Utensílios de cozinha

A Lagostina trouxe esta tradição para os nossos dias e apresenta-lhe o set Minestrone & Polenta. Este set inclui um tacho (24 cm - 5 l) em aço inoxidável 18/10, material durável e inerte. A sua forma curvada foi especialmente estudada para satisfazer tanto as exigências da cozedura da polenta como do minestrone. A sua tampa de parede dupla preserva a qualidade da preparação durante e após a cozedura e permite manter a quente até ao momento de servir. Para além dos seus resultados de cozedura, o seu design junta subtilmente a madeira e o inox, conferindo-lhe elegância na cozinha e à mesa.

A espátula em madeira de freixo é um artigo especialmente concebido pela Lagostina respeitando a tradição italiana que consiste na utilização da madeira para mexer a polenta. O seu corpo curvado assegura uma boa aderência à mão e a sua cabeça curvada permite mexer a sêmola de forma precisa respeitando a finura dos grãos de milho.



## Conselhos do chefe italiano Massimiliano Mariola para o sucesso das suas receitas

Quando estas preparações exigem um molho de cozedura, este deve ficar transparente. Para isso, deve picar bastante os ingredientes de preferência com uma faca ou, se não tiver esta destreza, um ralador e juntar qualquer gordura (óleo, manteiga ou toucinho) para que os legumes não percam as suas fibras. Não tenha pressa quando reduzir o seu molho porque será este que irá dar gosto à sua preparação. Caso contrário, corre o risco de que os legumes fiquem insípidos.

# Minestrone à milanesa

Preparação: 20 minutos

Cozedura: 40 minutos aprox.

Pessoas: 4

Para o «soffritto»  
(mistura de legumes)

2 cenouras

2 ramos de aipo

½ cebola

50 g de toucinho

50 g de manteiga

1 dente de alho

A parte branca de um alho francês  
200 g de polpa de abóbora limpa

1 batata

¼ couve verde

150 g de arroz

2 l de água

01

Na panela, deite o toucinho e o peito cortados aos cubos e a manteiga. Deixe alourar todos os legumes cortados aos cubos (alho francês, cenoura, aipo, cebola) e o alho com casca.

02

Quando tudo estiver dourado, junte os outros legumes (batata e abóbora aos cubos com cerca de 1 cm e a couve cortada em lamelas). Deixe cozer durante cerca de 10 minutos, mexendo sempre com uma colher de madeira.

03

Deite a água morna e adicione o sal. Após cerca de 40 minutos de cozedura em lume brando, junte o arroz. Deixe cozer durante cerca de 20 minutos até ao fim da cozedura do arroz.

04

Deite o minestrone em pratos fundos com uma concha. Se desejar, pode salpicar o minestrone com grana padano e pimenta preta a gosto.



# Minestrone com pesto genovês

Preparação: 20 minutos

Cozedura: 40 minutos aprox.

Pessoas: 4

Para o «soffritto»  
(mistura de legumes)

2 cenouras

2 ramos de aipo

½ cebola

Azeite extra-virgem

200 g de courgettes

2 tomates especiais para molho

100 g de ervilhas frescas limpas ou congeladas

1 batata

1 cenoura

2 l de água

150 g de massas pequenas  
(«ditalini» riscados ou «tubetti»)

50 g de pesto fresco

Queijo pecorino da Toscana  
ou parmesão, como preferir

## Conselho

Para fazer rapidamente um bom pesto caseiro, coloque num misturador (arrefecido previamente no congelador!) um dente de alho do qual vai retirar o grelo, 100 g de folhas de manjericão fresco, sal grosso a gosto, 30 g de queijo parmesão ralado, 15 g de queijo pecorino ralado e 40 g de pinhões. Misture tudo e adicione azeite extra-virgem em fio.



# Minestrone à Toscana

Preparação: 20 minutos  
Cozedura: 40 minutos aprox.

Pessoas: 4

## Ingredientes

300 g de feijões cozidos (ou em lata) e a água de cozedura

1 dente de alho

10 folhas de manjericão

2 colheres de sopa de salsa picada  
1 cenoura

1 pequeno ramo de alecrim fresco  
1 pequeno ramo de tomilho fresco

2 ramos de aipo

2 colheres de sopa de azeite extra-virgem

60 g de toucinho magro ou de peito não fumado

¼ couve preta

150 g tagliatelle ou maltagliati  
4 tomates especiais para molho

1,5 l de água

01

Na panela, deite o azeite extra-virgem e deixe alourar uma cebola fresca cortada às rodelas, uma cabeça de alho, o toucinho magro ou o peito cortado em palitos, o tomilho, o manjericão e o alecrim frescos. Junte os tomates cortados grosseiramente, a couve preta cortada às lamelas e os feijões cozidos, deixe cozer tudo com o «soffrito» (mistura de legumes).

02

Adicione 1,5 l de água e cerca de 300 g de água da cozedura dos feijões. Deixe cozinhar durante cerca de 40 minutos. Após este tempo de cozedura, junte as massas (tagliatelles secas com ovo partidas grosseiramente à mão ou maltagliati fresco com ovo). Deixe cozinhar durante cerca de 5 minutos, a seguir sirva com uma concha em pratos fundos. Por fim, pode temperar com um fio de azeite e uma boa pitada de pimenta preta.



# Polenta grelhada com chocos à veneziana

Preparação: 20 minutos  
Cozedura: 40 minutos aprox.

Pessoas: 4

## Ingredientes para a polenta

300 g de farinha de milho amarela de grão médio  
1 l de água

6 g de sal

Salsa a gosto

Óleo ou manteiga a gosto

## Ingredientes para o condimento

1 kg de chocos

½ cebola

2 dentes de alho

2 anchovas salgadas

1 ramo de salsa picada

1 dente de alho

½ copo de vinho branco

1 colher de sopa de polpa de tomate

2 colheres de sopa de molho de tomate

01

Aqueça a água na panela. Quando a água estiver a ferver, junte o sal e adicione logo a seguir a farinha amarela devagar, mexendo sempre com uma colher de madeira. Deixe cozer pelo menos durante 40 minutos, mexendo frequentemente.

02

Assim que a polenta estiver preparada, adicione salsa fresca picada e uma colher de sopa de azeite extra-virgem. Deite o preparado num prato para o forno antiaderente que deverá untar previamente com manteiga ou óleo, e estenda-o uniformemente numa camada fina. Deixe arrefecer.

03

Lime os chocos e tente não furar a bolsa interna que contém a tinta. Quando os chocos estiverem limpos, retire a tinta e reserve-a.

04

Deixe alourar o alho e a cebola picados no azeite extra-virgem. Baixe o lume e junte os filetes de anchova. Mexa com uma colher de madeira até que as anchovas fiquem completamente derretidas.

05

Junte os chocos cortados em lamelas e deixe cozinhar. Adicione o vinho branco e junte progressivamente a tinta dos chocos.

06

Para dar uma cor ligeiramente dourada à tinta, pode utilizar uma colher de sopa de polpa de tomada diluída em meio copo de água morna. Deixe cozinhar tapado durante cerca de 30 minutos. Tempere os chocos com sal no fim da cozedura.

07

Corte a polenta fria em fatias com uma espessura de cerca de 1 cm. Passe-as por um grelhador em ferro.

08

Num prato, disponha as fatias de polenta grelhadas e junte os chocos à veneziana por cima.



# Polenta no forno com cogumelos e queijo taleggio

Preparação: 20 minutos

Cozedura: 40 minutos aprox.

Pessoas: 4

## Ingredientes para a polenta

300 g de farinha de milho amarela de grão médio

1 l de água

6 g de sal

20 g de manteiga

## Ingredientes para o condimento

300 g de cogumelos (boletos frescos ou congelados)

150 g de queijo taleggio (ou de queijo fontina)

2 dentes de alho

1 colher de chalotas picadas

1 ramo de salsa

01

Aqueça a água na panela. Quando a água estiver a ferver, junte o sal e a manteiga e adicione logo a seguir a farinha amarela devagar, mexendo sempre com uma colher de madeira. Deixe cozer pelo menos durante 40 minutos, mexendo frequentemente.

02

Numa frigideira, deite 2 colheres de sopa de azeite extra-virgem e a seguir adicione 2 dentes de alho com casca ligeiramente esmagados e uma colher de sopa de chalota picada. Deixe suar.

03

Adicione os cogumelos cortados em pedaços pequenos. Deixe fritar tudo em lume alto, não deixando queimar a chalota. Junte a salsa picada e deixe cozer em lume médio durante cerca de 5 a 7 minutos. Misture frequentemente.

04

Quando a polenta estiver cozida, junte o queijo cortado aos cubos e o molho dos cogumelos. Mexa tudo e sirva.



# Polenta com molho de porco e salsichas

Preparação: 20 minutos

Cozedura: cerca de 40 minutos

Pessoas: 4

## Ingredientes para a polenta

300 g de farinha de milho amarela de grão médio

1 l de água

6 g de sal

1 colher de sopa de azeite extra-virgem

## Ingredientes para o condimento

400 g de costeletas de porco

200 g de salsichas de porco

1 copo de vinho branco seco

200 g de tomates pelados

Queijo pecorino ralado a gosto

Meio copo de água morna

Sal e pimenta a gosto

## Conselho

Quando colocar a polenta na mesa, utilize um tabuleiro de madeira em vez de um prato e faça entalhes na superfície da polenta com um garfo antes de deitar o molho (condimento). Assim, o molho não fica colado e a polenta não arrefece. O tabuleiro, ao contrário do que acontece com um prato, permite evitar que a polenta arrefeça rapidamente.

01

Aqueça a água na panela. Quando a água estiver a ferver, junte o sal e uma colher de sopa de azeite extra-virgem e adicione logo a seguir a farinha amarela devagar, mexendo sempre com uma colher de madeira. Deixe cozer pelo menos durante 40 minutos, mexendo frequentemente.

02

Durante este tempo, prepare o molho. Numa outra panela, deite 2 colheres de sopa de azeite extra-virgem e junte a cebola cortada em fatias finas. Deixe a cebola suar em lume brando.

03

Adicione as costeletas de porco cortadas grosseiramente. Tempere com sal e pimenta. Aloure a carne com o molho de cozedura durante cerca de 10 minutos em lume alto.

04

Quando a carne estiver tostada, junte o vinho e deixe-o evaporar.

05

Quando o vinho estiver evaporado, junte os tomates pelados ou o puré dos tomates juntamente com meio copo de água morna. (É importante que a água esteja morna e não fria para não atrasar a cozedura.).



06

Após cerca de 20 minutos de cozedura, junte as salsichas cortadas em pedaços grandes e deixe cozer durante mais 10 a 15 minutos.

07

Quando a polenta e o molho estiverem preparados, deite a polenta num prato grande e deite o molho por cima. Por fim, pode polvilhar com queijo pecorino ralado.

# 背景與理念

## 背景

Lagostina 的故事起始於 1901 年，在奧美良市的小鎮上的奧爾塔湖岸邊，北義大利最大的亞高山湖其中之一。Carlo Lagostina 和他的兒子 Emilio 獨具膽識，熱情又有遠見，對工業化所帶來的無限機會感到興奮不已。他們從製造鍍錫鋼餐具起家，而 Lagostina 成為義大利第一家廚具公司。在幾年內，他們的產品銷售範圍遍布義大利國土。

在 1929 年，創始者的曾孫 Massimo，在米蘭博覽會看見第一具不鏽鋼板，立即意識到這是一個創新的領域。其耐用性與視覺吸引力讓 Lagostina 製造出最高品質的廚房用具及餐具，完美地反映出義大利的生活方式。

科技創新始終是 Lagostina 成功的關鍵因素。由於其優雅的設計和完美的光澤，這個家族品牌在頂級優良廚房用具部門中脫穎而出，贏得國際聲譽。



## 理念

我們的產品首重於美學衡量標準，因為在義大利「美」無所不在，也是日常生活中不可或缺的部分。在上個世紀，Lagostina 的產品成為這個國家文化、藝術和工藝遺產的一部份。產品系列象徵義大利的生活方式，強調「美」不但是不可或缺同時也是具有功能性的。

## 十足義大利式的典雅

Lagostina 代表義大利設計與優異製造技術之間的極致和諧。獨特的廚房用具提供完美的烹飪解決方法，並使用精緻典雅的風格來裝飾餐桌，結合最先進的技術與最高的審美標準。

# LAGOSTINA 與 義大利飲食傳統

## 義大利的飲食文化

義大利料理是洪量和卓越的代名詞。靠著健康的材料與無可挑剔的品質，反映出地中海的溫暖與色彩。義大利以其種類繁多的烹飪技術享譽盛名。有些菜餚準備起來只需眨眼的工夫，而有些卻需要好幾個小時來烹調。每個地區都有自己的材料和食譜配方。例如：「米蘭燉牛骨肉」這道菜餚不需要番茄，因為番茄產地在義大利南部的那不勒斯附近。米則來自北方，因其氣候適合栽種各式各樣同時具有奶油般黏稠度與「有嚼勁又彈牙」的米。「烤牛肉佐芝麻菜沙拉」是可依據季節與地區偏好做調整的肉類食譜。

## 祖傳系列

我們是名符其實的義大利料理專家，不斷開發新方案和技術，以完美調和義大利的文化遺產。例如：祖傳系列是一批專為如烤牛肉佐芝麻菜沙拉、義大利麵或義大利肉汁燉飯，這些普遍受到讚賞的傳統義大利菜餚所設計的用具。每個用具都是專為特定菜餚所設計，並且是義大利區域食譜各種驚奇風味的發現之旅。

## 拉歌蒂尼、蔬菜浓汤和玉米糊

蔬菜浓汤和玉米糊也符合这条规则。它们的烹饪法可以做成无数种变种。威尼斯和弗留内省食用较硬的玉米糊，而阿布鲁佐大区偏爱奶油状的玉米糊。蔬菜浓汤的配料，有些地方会加上熟肉，别的地方会用罗勒蔬菜蒜泥酱 (pistou) 调味。由于不同的地方的配料各有不同，所以蔬菜浓汤也有无数变种。

**拉歌蒂尼、蔬菜浓汤和玉米糊** 经典系列 (Linea Patrimonio) 的第四类产品展现了拉歌蒂尼的精致和专长，延续了意大利美食的甜美乐章和丰富的烹饪传统。

为了满足一代代传递成功菜肴的秘方的意大利优良传统，拉歌蒂尼想再透露一、两个秘密。在揭露秘密的过程中，拉歌蒂尼将带您去发现意大利及其世界闻名的烹饪艺术。只有最狂热的美食家才能微妙地揭开意大利烹饪传统的众多隐秘之处。在探秘的感官之旅途中，我们邀请您用一件新的厨具来探索蔬菜浓汤的芳香、玉米糊的传统味道和这些深植于意大利烹饪传统的食谱的若干变种。这件新的烹饪厨具就是：蔬菜浓汤和玉米糊套锅以美味和多彩多姿著称的意大利烹调传统里，蔬菜浓汤是非常重要的一种佳肴。这种美汤用非常多样的成分，且让每一种成分能充分显示出其特点，以便得到不同凡响的名菜。

当听到“玉米糊” (polenta) 这个词的时候，首先映入意大利人脑海的便是在火上慢慢沸腾着的铜质 paiole 锅以及祖母用木勺搅拌玉米糊的影像。玉米糊是意大利北部的特色菜肴，其历史可以追溯至古罗马时代，当时在山区特别受欢迎，如今又盛大回归到最负盛名的餐桌上。

蔬菜浓汤和玉米糊套锅是一件高质量的厨具，专门用于制备玉米糊和蔬菜浓汤。我们希望您能喜欢上这件非常有用的厨具的设计、功能和易用性，当然还有用它做出的菜肴味道。

**弧状内形**

设计成弧状内形的目的是保证能烹调出完美的蔬菜浓汤和玉米糊。平底让你可以在任何炊事炉上使用玉米糊和蔬菜浓汤套锅。同时，内表面的弧形设计有助于木勺更方便地移动，防止混合料粘到炊具底部。

**双壁盖**

木料和不锈钢巧妙结合的双壁盖既高效又雅致。设计成双壁的目的是为了满足烹饪蔬菜浓汤和玉米糊的需求，包括所建议的在烹饪好后10至15分钟的等待时间，以使它们的营养品质和香味充分释放出来。

**弧形边缘**

这样设计的目的是更易于搅拌并倾倒食品。

**不锈钢和抛光表面处理**

抛光表面显示了拉歌蒂尼在利用不锈钢方面的专长。除了能赋予锅具精致的外表外，抛光还能优化锅具的防腐蚀和不粘锅性能，延长不锈钢本身寿命。18/10不锈钢对食物的味道也不会产生任何负面影响。

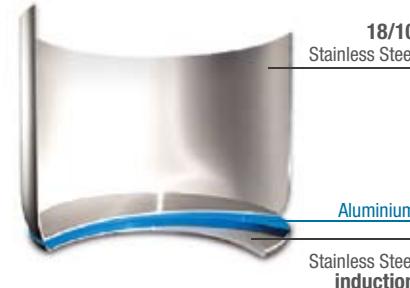
**关注：LAGOPLAN®** 注册商标是拉歌蒂尼的专独家商标。**独有技术**

炖锅底部包有一层厚厚的铝层，因此保证了：

- 更大的受热面，因为铝层一直延伸到了厨具的侧面。
- 整个厨具的底部受热均匀，达到最优状态。
- 极佳的热惯性，停止加热后可继续完成烹饪，因而能节省能源。

**独家设计**

底部可见的铝层是我们厨具的独有风格。



# “蔬菜浓汤” 成功的秘密

**蔬菜浓汤**

“蔬菜浓汤”（minestrone）一词来源于意大利语的“minestra”（汤）。然而与经典的汤不同的是这道菜包含了诸如干的或新鲜的蔬菜、土豆、南瓜或大米等配料。一般来说，蔬菜浓汤使用的食用脂肪根据地区不同而有所变化：意大利中部和南部用特级初榨橄榄油，而意大利北部用黄油和猪油。最后，蔬菜浓汤一个大优点就是它可以在制作当天凉吃、温热吃或热吃，如果保存在清凉的地方的话甚至可以放到第二天再吃。

蔬菜浓汤的配料在有些地方会加上熟肉，另外一些地方会用罗勒蔬菜蒜泥酱（pistou）调味。由于不同的地方的配料各有不同，所以蔬菜浓汤有无数变种。

要制作出出色的蔬菜浓汤，您需要注意配料的品质、新鲜度和味道，因为它们将构成您这道菜的口味，能确保这道菜成功。

**烹饪建议和技巧**

使用的蔬菜必须新鲜、品质上等。如果您决定使用特级初榨橄榄油，那就选用味浓的那种。我们建议选用产自托斯卡纳、翁布里亚或普利亚区的橄榄油。在加完所有的配料后，混合料需要在文火上慢煮，煮到配料的味道释放出来，使这道菜具有细腻、特别的味道为止。最后，即使是喜欢吃热菜的人，我们也建议煮好后让您的蔬菜浓汤合盖放10至15分钟后再打开。加少许的橄榄油，洒一些奶酪到上面。现在准备享用您的美食吧。

**厨具**

拉歌蒂尼正在革新上述传统以适应现代口味，发布了这款蔬菜浓汤和玉米糊套锅。这套厨具中的蔬菜浓汤和玉米糊套锅是用耐用惰性材料18/10不锈钢做成的炖锅（24厘米—5升）。其专门设计的弧形是为了满足烹饪玉米糊和蔬菜浓汤的要求。其双壁盖能保持烹饪期间及烹饪好后食物的品质，并且在上菜时有保温效果。还有其烹饪性能，基于木料和不锈钢巧妙结合的设计将会给您的厨房和餐桌添上一丝雅致。

长柄勺由18/10不锈钢制作而成，是制作美味的蔬菜浓汤时一款实用、优质的厨具。



# “玉米糊” 成功的秘密

## 玉米糊

这道菜肴随各地区具体特点差异而有所变化。它是如此的流行，已改变成适应各地不同偏爱的菜肴。威尼斯和弗留内省食用较硬玉米糊，而阿布鲁佐大区偏爱奶油状的玉米糊。从简单到复杂，您可以任意选择。尝试一下我们的菜谱，做适合你自己口味的玉米糊。

最基本的配料是中、粗或细粒玉米粉，能让这道菜肴呈美丽的黄色和颗粒状纹理。玉米糊可供做头道菜、主菜、面包的替代物，然而最常见的还是切成薄片冷吃、烘培或油煎后吃。

您可以制作两种玉米糊。第一种方法是在烹调时加入配料，同时搅拌混合料。第二种方法是给煮好的玉米糊加上酱汁调味，待冷却呈固体状后再食用。



在选择玉米粉时，那种有机细磨粉是制作玉米糊的理想原料。

研磨细度可从细粒（叫fioretto）到粗粒（叫bramata）或者中粒，具体可根据个人偏好来选择。

## 烹饪建议和技巧

做玉米糊时，成功的秘密归根结底在于耐心，特别是在用木棒搅拌食料的时候。没有预先烹煮的玉米糊需要用微热烹调，制作费时40至60分钟。如果您有燃气炊具，我们建议您按照烹饪要求使用热扩散器来生成更柔和的热源。接下来的制作就是要让食物缓缓沸腾。按传统，您应该能够看到气泡出现在炖锅的表面上，且可以一个一个地数出来。

制作过程的关键一步是在水开始沸腾的时候：那时，你需要洒上面粉，且用力搅拌以防结块。此步过后，您需要做的就是时不时地搅拌一下。

在烹饪时间结束前10分钟，如果你选的烹饪法是基于第一种玉米糊的话，即已加有配料，首先要尝下口味，然后再在继续搅拌混合料的同时加上您挑选的配料。

## 厨具

拉歌蒂尼正在革新上述传统以适应现代口味，发布了这款蔬菜浓汤和玉米糊套锅。这套锅具中的玉米糊和蔬菜浓汤套锅是用耐用惰性材料18/10不锈钢做成的炖锅（24厘米—5升）。其专门设计的弧形是为了满足烹饪玉米糊和蔬菜浓汤的要求。其双壁盖能保持烹饪期间及烹饪好后食物的品质，并且在上菜时有保温效果。还有其烹饪性能，基于木料和不锈钢巧妙结合的设计将会给您的厨房和餐桌添上一丝雅致。

另一方面，如果您的烹饪法指明要在烹饪后在玉米糊的上面加上调味酱，那就需要将玉米糊放入到容器中，用叉子把它刺穿以使调味酱能够渗入进去。

如果您想煎炸或烘烤玉米糊，首先要等到它硬化，然后快速地把它放进涂有油或黄油的玻璃、陶瓷或者金属盘中。（需特别注意的是，不要用表面未涂层的铝盘。）



## 意大利大厨 Massimiliano Mariola 关于菜肴烹饪的成功秘诀

如果这些制作需要煮高汤的话，高汤必须透明。要做高汤的话，首先要将蔬菜切碎，最好用刀切，如果您的刀法不够灵敏的话，可以用擦菜器。然后添加一些油脂（食用油、黄油或猪油），以确保蔬菜不会失去其纤维。您要确保不让高汤蒸发的太快，因为它是您制作食物味道的来源。否则的话，蔬菜可能会索然无味。

# 米兰风味蔬菜浓汤

制作: 20分钟

烹调40分钟左右

供4人食用的配料: 玉米糊

"Soffritto" (蔬菜混合料) 配料:

2根胡萝卜、

2根芹菜、

半颗洋葱

50克培根

50克黄油

1瓣大蒜

一根京葱的白色部分

200克清洗过的南瓜肉

1颗土豆

1/4颗甘蓝菜

150克大米

2升水

01

将切成方块培根、培根和黄油一起放入锅中。将所有切成丁的蔬菜（京葱、胡萝卜、芹菜、洋葱）和未剥皮的大蒜炒成金黄色。



02

一旦所有的材料均炒成金黄色，立刻放入其他蔬菜（切成1厘米左右方块的土豆和南瓜以及切成片的甘蓝菜）。放在一起烹煮10分钟左右，用木勺不停地搅拌。

03

倒入温水，加上精盐。用文火烹煮40分钟左右，再放入大米。再烹煮20分钟左右，直至大米煮熟。

04

用长柄勺将蔬菜浓汤倒进浅碗中。如果您喜欢的话，还可以在上面洒些格拉娜帕达诺干酪，并按口味加黑胡椒粉。

# 热那亚风味香蒜酱蔬菜浓汤。

制作: 20分钟

烹调40分钟左右

供4人食用的配料: 玉米糊

"Soffritto" (蔬菜混合料) 配料:

2根胡萝卜、

2根芹菜、

半颗洋葱

特级初榨橄榄油

200克西葫芦

2个专门用来做酱的番茄

100克新鲜的清洗过的或冷冻的嫩豌豆

1颗土豆

1根胡萝卜

2升水

150克小面团（小顶针通心粉  
ditalini、大顶针通心粉rigati或卷筒  
通心粉tubetti）

50克新鲜香蒜酱

托斯卡纳佩克里诺干酪或帕尔马干  
酪（按口味）

诀窍

诀窍：要想快速做好吃的自制香蒜酱（pesto），可以在搅拌机（先前将机器放进冷冻库冷藏）中加一瓣去芽的大蒜、100克新鲜罗勒叶、粗盐（按口味）、30克搓碎的帕尔马干酪、15克搓碎的佩克里诺干酪和40克松仁。将所有的配料混在一起，然后加少许的特级初榨橄榄油。



# 托斯卡纳风味蔬菜浓汤

制作: 20分钟  
烹调40分钟左右  
供4人食用的配料: 玉米糊

的配料  
300克熟芸豆 (或罐装芸豆)  
及其烹调用水

1瓣大蒜  
10片罗勒叶  
2大匙切碎的欧芹  
1根胡萝卜  
1小枝新鲜的迷迭香  
1小枝新鲜的百里香  
2根芹菜  
2大匙特级初榨橄榄油  
60克五花培根或未经烟熏的五花肉  
1/4颗黑白菜  
150克的鸡蛋意大利面或无蛋意大利面  
4个专门用来做酱的番茄  
1.5升水

01

把特级初榨橄榄油倒入炖锅中, 将一颗切成片的新鲜洋葱、一整瓣大蒜、切丝的五花培根或五花肉、新鲜百里香、罗勒叶和迷迭香炒成金黄色。加入切丁的番茄、切片的黑甘蓝菜和熟芸豆, 然后把它们和“soffritto”(蔬菜混合料)一起进行烹调。



02

加入1.5升水和约用于煮芸豆的水 (约300毫升)。蒸煮40分钟左右。然后再放入意大利面 (用手粗碎的干的鸡蛋意大利宽面tagliatelle或鲜蛋美塔利亚意大利面maltagliati)。烹煮5分钟左右, 然后用长柄勺盛到浅碗中。最后, 用少许橄榄油和足量的现研磨的黑胡椒粉。

# 含威尼斯风味墨鱼的烤玉米糊

制作: 20分钟  
烹调40分钟左右  
供4人食用的配料: 玉米糊

300克中粒黄色玉米粉

1升水  
6克精盐  
欧芹 (按口味)  
食用油或黄油 (按个人喜好的)

酱的配料

1千克墨鱼  
半颗洋葱、  
2瓣大蒜、  
2条腌过的鳀鱼  
1束平叶欧芹, 切碎  
1瓣大蒜  
半杯白葡萄酒  
1大匙番茄糊  
2大匙番茄汁



01

水放锅里加热。当水开始沸腾时, 加盐, 然后立即洒上黄玉米粉, 用木勺不停地搅拌。蒸煮至少40分钟, 不时搅拌。

02

玉米糊一旦煮好后, 加入一些切好的新鲜欧芹和1大匙特级初榨橄榄油。将混合料倒进抹有黄油或食用油的不粘烤盘中, 然后把它摊成一薄平层。放在那冷却。

03

清洗墨鱼, 确保不要扎到墨鱼含有墨汁的内囊。清洗好墨鱼后, 摘除墨汁, 备用。

04

锅底放一点特级初榨橄榄油, 把切好的大蒜和洋葱炒成金黄色。火调小, 加鳀鱼脊。用木勺一直搅拌直至鳀鱼完全融化。

05

加入切成片的墨鱼, 烹煮至金黄色。把它们放到白葡萄酒中浸洗, 然后逐渐加上墨鱼的墨汁。

06

要给墨汁加上一缕微黄色, 你可以加一大匙番茄糊, 番茄糊用半杯温水稀释。盖上盖, 烹煮30分钟左右。烹煮过后, 墨鱼撒盐。

07

把凉的玉米糊切成约1厘米厚的厚片。把玉米糊片放到铸铁烤炉上烘烤。

08

将烤过的玉米糊片在碟子里排好, 在上面加上威尼斯风味的墨鱼。

# 蘑菇和塔利吉欧乳酪烘焙玉米糊

制作: 20分钟

烹调约40分钟

供4人食用的配料: 玉米糊

300克中粒黄色玉米粉

1升水

6克精盐

20克黄油

## 酱的配料

300克蘑菇 (新鲜或冷冻牛肝菌)

150克塔利吉欧乳酪

(或芳汀那干酪)

2瓣大蒜头

1大匙红葱头 (切碎)

1丛洋香菜

01

水放锅里加热。当水开始沸腾时，加盐，然后立即洒上黄玉米粉，用木勺不停搅拌。蒸煮至少40分钟，不时搅拌。

02

将2大匙特级初榨橄榄油倒进平底锅，然后再放2瓣稍微压碎过的未剥皮大蒜和1大匙切碎的红葱头。慢煮混合料。

03

加入切成小片的蘑菇。用武火将混合料炒成金黄色，注意不要把红葱头烧焦了。加上切碎的欧芹，用中火煮5至7分钟左右。不时搅拌。

04

玉米糊一旦煮好，就放入切成方块的奶酪和蘑菇酱。把所有的东西拌在一起，摆上盘。



# 含猪肉酱和香肠的玉米糊

制作: 20分钟

烹调约40分钟

供4人食用的配料: 玉米糊

300克中粒黄色玉米粉

1升水

6克精盐

1大匙特级初榨橄榄油

## 酱的配料

400克猪排

200克猪肉香肠

1杯干白葡萄酒

200克去皮的番茄

符合食用者口味的搓碎的佩克里诺干酪

半杯温水

盐和胡椒粉 (按口味)

## 诀窍

当您把玉米糊端上桌时，请把它盛在木板上而不是碟子上。在将酱铺在玉米糊上之前，用叉子在玉米糊表面切切 (入味)。这样会避免猪肉酱粘在一起，有助于防止玉米糊变凉。之所以建议用木板而不用碟子，是因为木板能防止玉米糊过快变凉。

01

水放锅里加热。当水达到沸腾状态时，加盐和一大匙特级初榨橄榄油，然后立刻撒上黄玉米粉，用木勺不停地搅拌。蒸煮至少40分钟，不时搅拌。

02

同时，制备猪肉酱。在另外一个锅里，加上2大匙特级初榨橄榄油和切成薄片的洋葱。文火慢炒洋葱。

03

加入切成大块的猪排。用盐和辣椒粉调味。用武火将肉在高汤里煮10分钟左右，直到肉变金黄色。

04

肉一旦变成金黄色就放入干白葡萄酒，并让其蒸发。

05

干白一旦蒸发，就放入去皮的番茄或番茄酱和大半杯温水。(水必须是温水而不是冷水，以免延缓蒸煮过程。)

06

蒸煮约20分钟左右后加入切成大片的香肠，接着煮10至15分钟左右。



07

玉米糊和猪肉酱做好后，将玉米糊倒入大碟中，然后把酱倒在玉米糊上。最后，撒些搓碎的佩克里诺干酪。

# TARIHÇE VE FELSEFE

## Tarihçe

Lagostina'nın hikayesi 1901'de, Alp Dağları'nın eteğinde yer alan ve kuzey İtalya'nın en büyük göllerinden biri olan Orta Gölün nükyisindəki küçük Omegna kasabasında başlıdı. Carlo Lagostina ve oğlu Emilio, sanayileşmenin getirdiği fırsatlardan heyecan duyan ve tutku dolu hayalleri olan cesur karakterlerdi. Kalaylı sacdan sofa takımları üreterek işe basıldılar ve böylece Lagostina mutfak aletleri üretmen ilk İtalyan şirketi oldu. Birkaç yıl içinde ürünləri tüm İtalya'da satılmaya başladı.

Firmayı kuran Carlo Lagostina'nun torunuñun oğlu Massimo, 1929 yılında gerçekleşen Milano Ticaret Fuarı'nda paslamlamaz çelik levhaları ilk kez gördü ve bu yeniliğin potansiyelini hemen anladı. Bu malzemeden güvenilir ve estetikini en iyi şekilde değerlendiren Lagostina firması, yüksek kaliteli ve İtalyan yaşam stilini tam olarak yansitan mutfak gereçleri ve yemek takımları üretimeye başladı.

Teknolojik inovasyon her zaman Lagostina'nın başarısının ardından temel faktör oldu. Şık bir tasarıma sahip olan ve özenle üretilen ürünler ile bire markası, yüksek kaliteli mutfak gereçleri alanında olağantıstır ve dünya çapında üne kavuştu.

## Felsefe

Ürünlerimizin estetiği bizim için yüksek öneme sahiptir çünkü İtalya'da güzellik her alanda önemlidir. Günlük yaşantının ayrılmaz bir parçasıdır. Geçtiğimiz yüzyılda Lagostina ürünlerini kültürel, sanatsal ve mesleki açıdan ülke mirasının bir parçası olarak kabul edilmişdir. Koleksiyonlarımız, güzellik anlayışının bir temel olmanın ötesinde işlevsel de olduğu İtalyan yaşam stilini sembolize eder.

## Tümüyle İtalyan zarafeti

Lagostina koleksiyonları İtalyan tasarımını ve alışılmışın ötesinde üretim uzmanlığı arasındaki mükemmel uyumu yansıtıyor. Benzersiz mutfak gereçlerimiz pişirme için idealdir ve en gelişmiş teknolojileri yüksek düzeyde estetik standartlarla birleştiren zarif bir tasarımla masalarınıza gelir.



# LAGOSTINA VE İTALYAN MUTFAK GELENEĞİ

## İtalyan mutfak kültürü

İtalyan mutfağı cömertlik ve mükemmeliyet ile eş anlamlıdır. Akdeniz'in sıcaklığını ve renklerini üstün kaliteye sahip ve sağlıklı malzemelerle yansıtır. İtalya, pişirme teknikleri alanında sahip olduğu çeşitlilikle meşhurdur. Yemeklerin baziları göz açıp kapayıncaya kadar hazırlanırken, bazilarının pişirilmesi saatler alır.

Her bölge kendi malzemelerini ve tariflerini kullanır. Örneğin domates ülkenin güneyindeki Naples bölgesinde yetiştiiridenden, Milano usulü incik (Ossobuco alla Milanese) tarifinde domates kullanılmaz.

Makarna da bu kurala uyar ve şehirlere, mevsimlere ve ailelerin kendi mutfak geleneklerine göre farklı şekillerde, renklerde ve tariflerle hazırlanır ve farklı adlara sahiptir.

## Linea Patrimonio (Geleneksel Seri)

Lagostina gerçek İtalyan mutfağının uzman markasıdır. Ülkemizde kültür mirasını daha da zenginleştirmek için yeni projeler ve teknolojiler geliştirmekten bir an olsun vazgeçmemidir. Bu anlayışın ürünü olan Linea Patrimonio (Geleneksel Seri) tüm dünyada beğenilen tagliata, makarna veya risotto gibi geleneksel İtalyan yemekleri için özel olarak tasarlanmış mutfak gereçleri koleksiyonudur. Her gerek özel bir yemek için tasarlanmıştır ve sizi İtalya'nın yöresel lezzetlerindeki gizli tatları keşfetmeye davet eder.

## Lagostina, Minestrone ve Polenta

Minestrone ve Polenta da istisna değildir, bu malzemelerde sonsuz tarif hazırlanabilir. Bazı yörelerde pişmiş etle, bazlarında ise feslegen soslu servis edilir. Her bölgede kullanılan malzemeler bu bölgeye özgüdür, bu şekilde hazırlanan minestrone de sayız şekilde hazırlanabilir. Polenta; Venedik ve Friuli bölgelerinde sert olarak, Abruzzo bölgésine ise yumuşak olarak servis edilir.

**Lagostina, Minestrone ve Polenta** Lagostina'nın çok yönlülüğünü ve uzmanlığını yanstan Linea Patrimonio'nun (Geleneksel Seri) bu dördüncü ürün grubu zevkli İtalyan mutfak kültürune ve zengin mutfak mirasına yönelik ürünler sunmaya devam ediyor.

Lezzetli tariflerin nesilden nesile aktarılması sağlayan Lagostina meşhur İtalyan geleneğiyle uyum içinde bir veya iki sırı daha gün ışığına çıkarmaktı istiyor. Bu sırları paylaşırken siz de İtalya'yı ve tüm dünyada meşhur olan mutfak kültürünü keşfedin. Bu mutfak geleneğinin çok sayıda gizli kalmış sırı yalnızca tutkulu gurmeler için hoş ve zarif dokunuşlarla gözler önüne seriliyor. Duyulara hitap eden bu yolculukta siz, zengin aromalı minestrone tariflerini, geleneksel polenta lezzetini ve kökleri İtalya'nın gastronomi mirasına dayanan diğer tarifleri yeni mutfak gereçimizi kullanarak keşfetmeye davet ediyoruz: **Minestrone ve polenta seti**

Minestrone lezzetli ve damak tadına önem verilen İtalyan mutfağı için vazgeçilmez tariflerden biridir. Çok çeşitli malzemeler içerir ve bu malzemelerin lezzetlerini sira dışı bir yemekte buluşturur.

Bir İtalyana «polenta» dediğinizde aklında illi canlanan imge, ates üzerindeki piaolo'da (bakır tencere), tahta kaşığıyla polenta karıştırın bir büyükanne olacaktır. Roma döneminde özellikle dağılk bölgelerde tüketilen ve kuzey İtalya'ya özgü bir yiyecek olan polenta, saygın sofralarda yerini alarak eski şöhretine kavuşmuştur.

**Minestrone ve Polenta Seti** Minestrone ve polenta hazırlamak için tasarlanmış, yüksek kalitelidir. Bu mutfak gereçinin tasarımından, işlevselligidenden, kolay kullanımından ve tabii ki içinde hazırladığınız tariflerden memnun kalacağınızı umuyoruz.

## ODAK NOKTASI: TASARIM

### Yuvarlak hath iç dizayn

Minestrone ve polenta için mükemmel koşulları sağlamak üzere tasarlanmıştır. Dış tabanının düz olması tencereyi her türlü pişirme yüzeyinde kullanmaniza, iç yüzeyinin yuvarlak hatları ise tahta kaşığın daha kolay hareket etmesine olanak tanır, böylece malzemelerin tencerenin tabanına yapışması da önlenmemiştir.

### İki katmanlı kapak

Ahşap ve paslanmaz çelik kullanılarak ustaca tasarlanmış iki katmanlı kapak sık olduğu kadar kullanışlıdır. Çift katman, minestrone ve polenta en uygun pişirme ve piştiğten sonra besin değerlerinin korunması ve lezzetin pekişmesi için gereken 10-15 dakika dinlendirme koşullarını sağlamak için tasarlanmıştır.

### Yuvarlak hatlar

Hazırladığınız yiyeceği daha kolay karıştırmanız ve dökmeniz için özel olarak tasarlanmıştır.

### Paslanmaz çelik malzeme ve ayna parlaklığında bir görünüm

Ayna kadar parlak kaplaması, Lagostina'nın paslanmaz çelik kullanımı konusundaki uzmanlığını yansıtır. Şık bir görünümün yanı sıra tencerenin paslanmaya karşı direncini ve yapışma önleyici özelliklerini en iyi duruma getirerek paslanmaz çeliğin ömrünü uzatır. 18/10 paslanmaz çelik, yiyeceklerin tadını değiştirmez.

## ODAK NOKTASI: LAGOPLAN® bir Lagostina ayrıcalığıdır

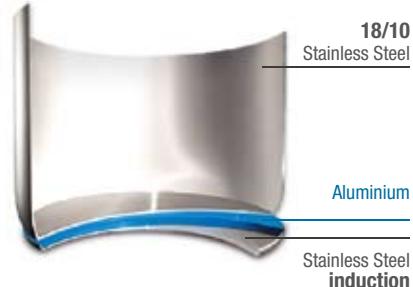
### Özel teknoloji

Tencerenin tabanı kalın alüminyumdan üretildigidinden şu avantajları sağlar:

- Alüminyum tabaka mutfak gerecinin yan taraflarına kadar uzandığından ısıtma yüzeyi daha genişir.
- Tencere tabanının tamamında ısı dağılımı en iyi şekilde ve eşit derecede gerçekleşir.
- Tencere uzun sürede soğuyacagından ocak söndürdüktken sonra pişirme işlemi yavaşça sona erer ve enerji tasarrufu sağlanır.

### Benzersiz tasarım

Bu taban türünde görülebilen alüminyum tabaka, mutfak gereçlerimize bize özel bir stil kazandırır.



## “MINESTRONE’NIN” BAŞARI SIRRI

### Minestrone

«Minestrone» kelimesi İtalyanca'da «minestra» (corba) anlamına gelir ancak klasik «minestra»dan farklı olarak bu yemek kuru veya taze sebzeler, patates, bal kabağı, makarna veya pıriç de içerir. Genel bir kural olarak kullanılan yağı türü bölgelere göre değişir: Ortı ve güney İtalya'da sızma zeytinyağı kullanılırken, kuzeyde tereyağı veya iç yağı kullanılır. Son olarak minestrone'nin sahlağı en önemli avantajlarından biri soğuk, ilk veya sıcak olarak, hazırladığı gün veya soğuk olarak saklanması koşuluyla ertesi gün de tüketilebilmesidir.

Bazı yörelerde pişmiş etle, bazlarında ise fesleğen sosla servis edilir. Her bölge kullanılan malzemeler bu bölgeye özgüdür, bu şekilde hazırlanın minestrone de sayıysız şekilde hazırlanabilir.

Sıra dışı bir minestrone hazırlamak için, kullandığınız malzemelerin kalitesine, tazeliğine ve tadına özen gösterin. Hazırladığınız yemeğe tadımı bu malzemeler verecektir.

### Hazırlama ipuçları ve teknikleri

Kullanılan sebzelerin taze ve kaliteli olması gereklidir. Sızma zeytinyağı kullanılamaksızın keskin ve aromalı bir tür seçin. Toskana, Umbria veya Puglia bölgelerinden bir yağı kullanmanızı öneririz. Yemeğin lezzetli ve kusursuz olması için tüm malzemeler eklendikten sonra ağız atışte, malzemelerin tatları birbirine karışarak, yavaş yavaş kaynaması gereklidir. Son olarak sıcak yemekleri tercih ediyor olsanız bile minestrone'yi kağıdı kapılı olarak 10 ila 15 dakika dinlendirdikten sonra da tatmasını tavsiye ederiz. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirmeyi ve biraz peynir rendelemeyi de unutmayın. Artık yemeginizin tadına bakabilirsiniz.

### Mutfak gereçleri

Lagostina bu geleneği modern damak tadına uygun şekilde getirmek için Minestrone ve Polenta setini sunuyor. Bu sete dahil olan tencere (24 cm - 5 litre), dayanıklı ve reaksiyonla girmeyen 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Yuvarlak hatları minestrone ve polenta pişirmek için gerekli koşulları sağlamak üzere özel olarak tasarlanmıştır. Çift katmanlı kağıdı pişirme sırasında ve sonrasında yiyeceklerin özeliklerini en iyi şekilde korur ve servis sırasında sıcak kalmalarını sağlar. Pişirme performansının yanı sıra ahşap ve paslanmaz çelik kolları ile ustaca tasarlanmış olması mutfağınız ve sofralarınıza şıklık kazandıracaktır.

Kepeç, 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiştir, lezzetli minestrone'leri servis etmek için kullanabileceğiniz pratik ve şık bir mutfak gerecidir.



# “POLENTA’NIN” BAŞARI SIRRI



## Polenta

Bu tarif, popüler olduğu bölgelerin ve farklı tercihlere göre uyarlandığı yerlerin özelliklerine göre çeşitlilik gösterir. Polenta; Venedik ve Friuli bölgelerinde sert olarak, Abruzzo bölgесine ise yumuşak olarak servis edilir. Basit veya özenli, karar sizin. Damak tadınıza uygun polenta tarifini oluşturmak için önce bizim tariflerimizi deneyin.

Temel malzeme orta, iyi veya ince taneli misir unudur. Bu, yemeğe sarı rengini ve taneli yapısını kazandıran malzemendir. Polenta başlangıç tabağı, ana yemek veya ekmek yerine servis edilebileceği gibi dilimlenmiş olarak, soğuk, izgara veya kızartma şeklinde de servis edilebilir.

Polenta’yi iki şekilde hazırlayabilirsiniz. İlk yöntem karışımı sürekli karıştırarak malzemeleri pişirme sırasında eklemektir. Diğer ise pişmiş polenta’yi soslarla tatlandırarak soğuk ve katı bir şekilde servis etmektir.

Misir ununu secerken organik ve degirmende öğütülmüş un tercih edilmesi polenta hazırlamak için ideal olacaktır.

Misir ununun kalınlığı damak tadınıza bağlıdır, ince («fioretto» da denir), kalın («bramata») veya orta kalınlıkta un seçebilirsiniz.

## Hazırlama ipuçları ve teknikleri

Polenta’nın başarı sırrı, öncelikle tahta kaşıkla karıştırma aşamasında olmak üzere tüm hazırlama süresince sabırı olmaktır. Önceden pişirilmemiş Polenta’nın hazırlaması kısık ateşe yaklaşık olarak 40 ila 60 dakika sürecek. Gazlı ocak kullanırsanız, daha kısık ateş elde ederek pişirme için gerekli koşulları sağlamak üzere ocağın üzerine bir pişirme plakası yerleştirmenizi öneririz.

Karışımın içten içe kaynaması sağlanmalıdır. Geleneksel tarife göre tencere üzerinde oluşan balonları görebilmeli ve tek tek sayabilmenizin.

Hazırlık aşamasındaki en önemli nokta suyun kaynarmaya başlamasıdır. misir ununu bu aşamada eklemeli ve topaklanmayı önlemek için hızlı hızlı karıştırmalısınız. Ardından tek yapmanız gereken arada bir karıştırmak olacaktır.

Polenta’yı tüm malzemelerin bir kerede eklediği 1. pişirme yöntemine göre hazırlıyorsanız, pişme süresinin bitimine 10 dakika kala, tadını kontrol edin ve karıştırma devam ederek sepetinizin malzemeleri ekleyin.

Polenta piştiğinden sonra hazırladığınız malzemeleri üzerine ekleyeceğiniz pişirme yöntemini seçtiyseñiz, polenta’yi piştiğinden sonra bir kaba alın ve malzemelerin içine nüfuz etmesi için bir çatal kullanarak polenta’nın üzerinde delikler açın.

Hazırladığınız polenta’yı kızarmak veya izgara yapmak istiyorsanız koyulmasını bekleyin ve ardından sıvıyağ veya tereyağı ile yağıladığınız cam, seramik veya metal bir kaba yayın (yüzeyi kaplanmış alüminyum bir kap kullanmayın).

## Mutfak gereçleri

Lagostina bu gelenegi modern damak tadına uygun şekilde getirmek için Minestrone ve polenta setini sunuyor. Bu sete dahil olan tencere (24 cm - 5 litre), dayanıklı ve reaksiyonu girmeyen 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Yuvarlak hatları minestrone ve polenta pişirmek için gereklen koşulları sağlamak üzere özel olarak tasarlanmıştır. Çift katmanlı kapaklı pişirme sırasında ve sonrasında yiyeceklerin özelliklerini en iyi şekilde korur ve servis sırasında sıcak kalmasını sağlar. Pişirme performansının yanı sıra alşap ve paslanmaz çelik kullanılarak ustaca tasarlannmış olması mutfağınıza ve sofralarınıza sıklık kazandıracaktır.



## İtalyan şef Massimiliano Mariola’dan tariflerini başarıyla pişirmeniz için ipuçları

Buradaki tarifler için et suyu gerekiyorsa, et suyunun şeffaf olması gereklidir. Et suyu hazırlamak için sebzeleri tercihen bir bıçak kullanarak, çok küçük parçalara kesin. Doğrama konusunda çok hızlı değilseniz bir rende kullanın. Ardından sebzeleri liflerini kaybetmemeleri için biraz yağı ekleyin (sıvı yağ, tereyağı veya iç yağı). Hazırladığınız tarife lezzetini et suyu vereceğinden, suyunu çok kısa sürede çekmesine izin vermemeyin. Aksi halde sebzeler tadını kaybedeceklerdir.

# Milano usulü minestrone (sebze çorbası)

Hazırlama: 20 dakika

Pişirme süresi: 40 dakika, yaklaşık

Kişilik : 4

Soffritto (sebze karışımı) için

2 havuç,

2 sap kereviz,

½ soğan

50 gr tereyağı

1 diş sarımsak

Bir sap pirasınan beyaz kısmı

200 gr kabak püresi

1 patates

¼ lahana

150 gr pirinç

2 litre su

01

Tereyanı ile bir tencereye alın. Küp şeklinde doğradığınız tüm sebzeleri (pirasa, havuç, kereviz, soğan) ve soyulmamış sarımsağı soteleyin.

02

Bu malzemelerin rengi dönütince diğer sebzeleri ekleyin (1 cm küp şeklinde doğranmış patates, kabak, ince dilimlenmiş lahana). Tüm malzemeleri tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak yaklaşık 10 dakika pişirin.

03

İlk suyu ve tuzu ekleyin. Yaklaşık 40 dakika kısık ateşte pişirin ve pirinci ekleyin. Pirinçler pişinceye kadar 20 dakika daha pişirin.

04

Minestrone'u bir kepçe yardımıyla derin olmayan kasede koyn. Dilerseniz üzerine biraz grana padano peyniri ve karabiber ekleyebilirsiniz.



# Genova usulü pesto soslu Minestrone

Hazırlama: 20 dakika

Pişirme süresi: 40 dakika, yaklaşık

Kişilik : 4

Soffritto (sebze karışımı) için

2 havuç,

2 sap kereviz,

½ soğan

Saf sizma zeytinyağı

200 gr yeşil kabak

2 domates (sos içini)

100 gr. taze ve ayıklanmış bezelye

1 patates

1 havuç

2 litre su

150 gr. küçük şekilli makarna

(boncuk [ditalini rigati veya tubettii])

50 gr. taze pesto

Tatlandırmak için Tuscan pecorino veya parmesan peyniri

01

Tuz eklediğiniz 2 litre suyu bir tencereye alın ve ince doğradığınız havuçları, kereviz ve soğanı ekleyin. Kartırmın kaynamasını bekleyin ve doğradığınız diğer sebzeleri ekleyin: küp şeklinde patates, havuç ve domates, dilimlenmiş kabak ve bezelye. Yaklaşık bir saat pişirin.

02

Bir saatin sonunda makarnayı ekleyin. Yaklaşık 7 dakika pişirin. Ardından 2 yemek kaşığı pesto ekleyin ve 3 dakika daha pişirin.

03

Kepçe kullanarak derin olmayan kasede servis yapın. Dilerseniz üzerine biraz Tuscan pecorino peyniri veya rendelenmiş parmesan ekleyebilirsiniz.



## İpucu

Evdə kolayca pesto sos hazırlamak için bir blender'a (önceden dondurucuda soğutulmuş!) kabuğu soyulmuş bir diş sarımsak, 100 gr. taze fesleğen yaprağı, tuz, 30 gr. rendelenmiş parmesan, 15 gr. rendelenmiş pecorino ve 40 gr. çam fıstığı ekleyin. Tüm malzemeleri biraz sizma zeytinyağı ekleyerek karıştırın.

# Toskana usulü minestrone

Hazırlama: 20 dakika

Pişirme süresi: 40 dakika, yaklaşık

Kışılık : 4

## Malzemeler

300 gr haşlanmış (veya konserve)

bezelye ve pişirdiğiniz su

1 diş sarımsak

10 adet feslegen yaprağı

2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz

1 havuç

1 küçük dal taze biberiye

1 küçük dal taze kekik

2 sap kereviz

2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

¼ kırmızı lahana

150 g tagliatelle / maltagliati

4 domates (sos için)

1,5 litre su

01

Sızma zeytinyağını derin bir tavaya alın ve doğranmış soğanı, bütün bir diş sarımsağı, taze kekiği, feslegen ve biberiyi soteleyin. Sofritto (sebze karışımı) hazırlamak için büyük doğranmış domatesleri kıylılmış kırmızı lahanayı ve haşlanmış bezelyeleri pişirin.

02

1,5 litre suyu ekleyin ve yaklaşık 300 gr. bezelyeleri haşladığınız sudan ekleyin. Yıklaşın 40 dakika pişirin. Ardından makarnayı ekleyin (elinizle kırıldığınız yumurtalı tagliatelle veya taze hazırlanan yumurtalı maltagliati). Yıklaşın 5 dakika pişirin ve ardından bir keçpe kullanarak derin olmayan kasederde servis edin. Son olarak üzerine biraz zeytinyağı gezdirin ve değiirmen karabiber ekleyin.



# Venedik usulü mürekkep balığı ve ızgara polenta

Hazırlama: 20 dakika

Pişirme süresi: 40 dakika, yaklaşık

Kışılık : 4

## Malzemeler Polenta için

300 gr. orta kalınlıkta sarı misir unu

1 litre su

6 gr. tuz

Tatlandırmak için maydanoz

Tercihinize göre sıvıyağ veya tereyağı

## Sos malzemeleri

1 kg. mürekkep balığı

½ soğan,

2 diş sarımsak,

2 tuzlanmış hamsi (ançtez)

1 demet doğranmış maydanoz

1 diş sarımsak

½ bardak beyaz şarap

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı domates suyu

01

Suyu bir tencerede ısıtın. Kaynamaya başlayınca tuzu ve hemen ardından tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak misir ununu ekleyin. En az 40 dakika, arada karıştırarak pişirin.

02

Polenta piştığında taze doğranmış maydanozları ve bir yemek kaşığı sızma zeytinyağını ekleyin. Karışımıza önceden yağlanmış yapışmaz bir firm kabına dökün, eşit ve ince bir şekilde yayın. Sogumaya bırakın.

03

Mürekkebin bulunduğu keseye zarar vermemeyle özen göstererek mürekkep balığını temizleyin. Temizlikten sonra mürekkebi bir kaseye ayırin.

04

Kıylılmış sarımsağı biraz sızma zeytinyağını soteleyin. Oağın kısın ve tuzlu hamsileri ekleyin. Tahta bir kaşık kullanarak hamsiler tamamen eriyince kadar karıştırın.

05

Dilimlenmiş mürekkep balığını ekleyin ve kavurun. Beyaz şaraba ekleyin ve azzar azzar mürekkep balığının mürekkebini ekleyin.

06

Mürekkebin biraz daha altın rengi olmasını istiyorsanız yarınlı su bardağı ile suda erittiğiniz bir yemek kaşığı salça kullanabilirsiniz. Kapığını kapatın ve 30 dakika pişmeye bırakın. Mürekkep balığı piştiğinden sonra tuzunu ekleyin.

07

Polenta'yı 1 cm kalınlığında dilimleyin. Dökme bir ızgaraya dizin.

08

İzgara polenta dilimlerini bir tabağa yerleştirin ve üzerine Venedik usulü mürekkep balığını ekleyin.



# Mantarlı ve taleggio peynirli polenta

Hazırlama süresi: 20 dakika

Pişirme süresi: yaklaşık 40 dakika

Kişilik : 4

## Malzemeler Polenta için

300 gr. orta kalınlıkta sarı misir unu

1 litre su

6 gr. tuz

20 gr. tereyağı

## Sos malzemeleri

300 gr. mantar

(taze veya dommuş çörek mantarı)

150 gr taleggio peyniri  
(veya fontina peyniri)

2 diş sarımsak

1 kaşık doğranmış arpaci soğan

1 demet maydanoz

01

Suyu bir tencerede ısıtın. Kaynamaya başlayınca tuzu, tereyağını ve hemen ardından tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak mısır ununu ekleyin. En az 40 dakika, arada karıştırarak pişirin.



02

2 yemek kaşığı sızma zeytinyağını bir tavaya alın ve ardından bıçakla hafifçe ezdiğiniz kabuklu 2 diş sarımsağı ve bir yemek kaşığı kıyılmış taze soğanı ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin.

03

Küçük parçalar halinde kestiginiz mantarı ekleyin. Karışımı yüksek ateşte soteleyin, taze soğanların yanmamasına dikkat edin. Kıyılmış maydanozu ekleyin ve orta ateşte 5 - 7 dakika pişirin. Arada karıştırın.

04

Polenta piştiğinde küp şeklinde doğradığınız peynirleri ve mantar sosunu ekleyin. Hepsini karıştırın ve servis yapın.

