

Mikor jelent meg a makaróni?

Az olasz gasztronómia elterjedésével általános étellé váltak a vízben főtt tészták valamilyen húsos vagy zöldséges feltéttel a nyugati világban. Erre nagyon sokaknak ugrik be az a jelenet, ahogy a *Reszketetek betörők* című filmben Kevin karácsonykor egy tál bolognai spagettit melegít meg a mikrohullámú sütőben az Egyesült Államok kellős közepén. Az egyik legegyszerűbb étel, amit ma is csak úgy „összeütünk”, ha nincs otthon kész étel, mivel szinte bármit a tésztához tudunk adni mint feltétet. De lehet, hogy mégsem a 20. századi Amerikába költözött olasz bevándorlóknak köszönhetjük a spagettit, a makarónit és a pizzát? Bizony ennél régebb óta kedvelik a magyarok az olasz ételeket!

A 15. századtól kezdtek elterjedni a tésztás ételek Európában, nálunk pedig valószínűleg Mátyás király második felesége, Beatrix révén jutott el, először a királyi udvarba és a nemesek asztalára a főtt tészta nagyobb mennyiségben. Az első magyar nyelvű szakácskönyvek már ismerik a 16. században az olasz módon készült tésztát, vagy makarónit (szó szerint ilyen néven).

A tojással és liszttel készült, vékonyra nyújtott és vízben kifőzött tésztát először húsos töltelékeként vagy tálban, különféle feltétekkel kisütve készítették. Ez utóbbit nevezik többnyire makaróninak a 16. századtól egészen a 19. századig.

Recept

May Orsolya

**Lássuk a receptet!**

Hozzávalók (4 főre):

500 g tészta (lehet házi és bolti hosszúmetélt vagy spagetti tészta is)

100 g vaj

150 g reszelt sajt (főként parmezánt írnak a receptek, de más lágyabb sajt is jó)

5 dl húsleves

marék mazsola (ízlés szerint hozzáadható)

fűszerek: só, bors, sáfrány, gyömbér

Recept:

A tésztát kifőzöm, majd vajon serpenyőben átforgatom. Egy mélyebb tálba rétegesen belerakom a tésztát és a sajtot, amíg meg nem telik az edény. Közben a rétegeket a vajjal és a húslével felöntöm. Ízlés szerint lehet fűszerezni. A tálát berakom a sütőbe és ropogósra sütöm a tésztát.



Híd a múltba

programunk keretében támogatott kezdeményezések:

Múzeumi, régészeti kiadványok

Régészeti és képzőművészeti kiállítások

Orosz-Magyar Uráli Régészeti Expedíció

Szíriai magyar régészeti misszió

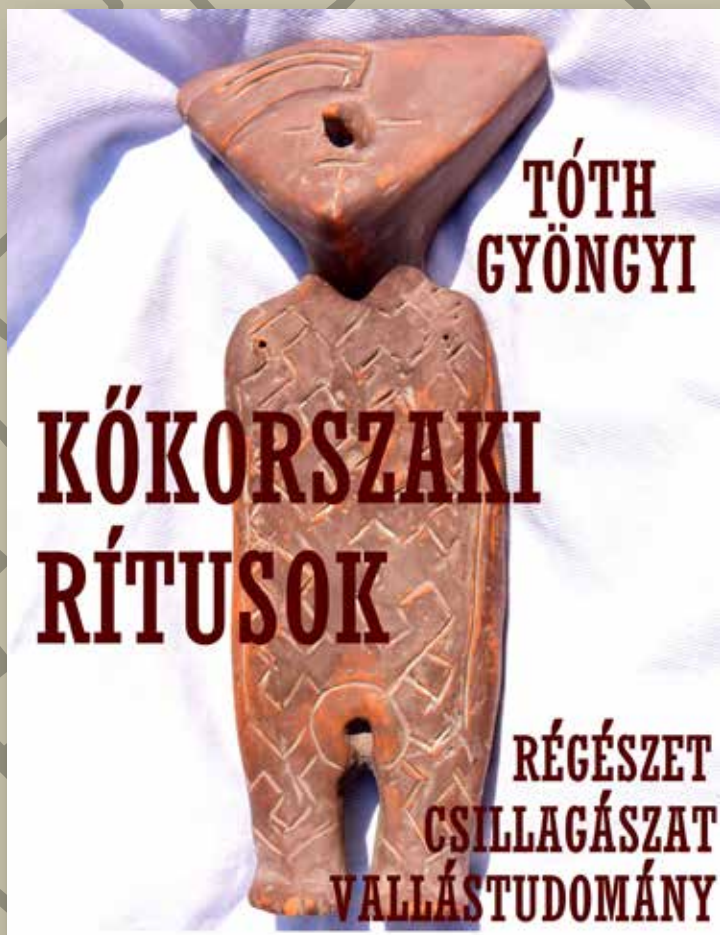
1000 éves sólyi templom

Egyetemi ösztöndíjak

Gyermekprogramok

VICVS TEVTO ÖRÖKSÉGVÉDELMI ALAPÍTVÁNY

Kérjük, támogasson adójának 1%-val! Adószámunk: 18714784213



MEGJELENT!

Az e-könyv kapható
a Google Play webáruházban.

ISBN 978-615-00-5661-6 Epub



Stílus és elegancia

AZ ALFÖLD SZÍVÉBEN

Élje át a 30-as évek
nemesi életének hangulatát

Kóstolja meg biztró
konyhánk ételremekeit

Tapasztalja meg a végtelen
nyugalmat a Körös partján



HERCEGASSZONY BIRTOK
WELLNESS & GARDEN

Veled lesz teljes...

5400 Mezőtúr, Hercegasszony útja 1.
Telefon: +36 56 200 166 info@hercegasszony.hu

WWW.HERCEGASSZONY.HU



[www://](http://www.moramuseum.hu) MORAMUZEUM.HU

 MORAMUZEUM

A magazin támogatója


Nemzeti Kulturális Alap

