



Pasta přímo od Itala

ZE ŠPAGET S KEČUPEM A EIDAMEM UŽ JSME NAŠTĚSTÍ VYROSTLI. Z TĚSTOVIN SE DAJÍ VYKOUZLIT MNOHEM LAHODNĚJŠÍ POKRMY...

ZAZNAMENALA PETRA STEINOVÁ

➔ **Pozorovat Andreu Bernardiniho** při práci v kuchyni je nezapomenutelný zážitek. Vaří s neuvěřitelnou lehkostí. Strach o něj mám jedině ve chvíli, kdy hodí na pánev, se kterou krouží těsně nad sporákem, mušle, zalije je vínem a pod rukama se mu divoce roztančí olej a jen o pár centimetrů mine jeho levé oko. Možná to ani nezaregistroval, protože už přidává scezené těstoviny a posledním máchnutím vařečky ladí pokrm k téměř chaotické dokonalosti. Okamžitě si vzpomenu na jednu nejmenovanou „italskou“ restauraci v Praze, kde mi místo rizota naservírovali suchou jasmínovou rýži s rozmrazenými plody moře. Tak tohle se vám v Aldente rozhodně nestane. Tady je totiž cítit pravá Itálie v každém detailu. Ať už jde o interiér, nebo téměř veškeré suroviny používané k přípravě pokrmů. Kromě těstovin, které si tady sami vyrábějí (z italské mouky), a rýže přímo od Gabriela Ferróna, nechávají si dvakrát týdně vozit čerstvé ryby ze Středozemního a Jaderského moře a mimo sezonu pochází z Itálie i veškerá zelenina. „Jsem rád, že Češi těstoviny milují, ale kromě toho, že je obvykle vaří příliš dlouho, vnímají je často i jako pokrm, do nějž se dá přimíchat všechno, co vám zbylo v lednici. A v tu chvíli se nám Italům začnou protáčet panenky. I v Itálii samozřejmě existují oblasti, kde se v těstovinách kombinují třeba plody moře a houby, ale tu schopnost kombinovat v podstatě nekombinovatelně by měl mít člověk už v krvi. Pokud s vařením teprve začínáte, držte se raději jednoduchosti, na níž je celá italská gastronomie založená. Základem jsou samozřejmě čerstvé chlazené těstoviny, mnohdy záměrně narušené, aby do sebe byly schopné pojmout více omáčky. Pokud jsou zářivě žluté, určitě to bude chemií, a ne vajíčky, poctivě připravené těstoviny mají spíš žlutošedou barvu. Přečtěte si na obalu pozorně složení mouky, mělo by jít o pšenici „dvounulku“. A hlavně si zapamatujte, že více v případě těstovin neznamená lépe. Stačí vybrat dvě tři kvalitní transparentní suroviny a jen jednu z nich opravdu výraznou. Pokud se třeba rozhodnete, že chcete mít v těstovinách šunka, ať je celý pokrm o ní. Stejně tak v případě syra. Proč jich míchat pět, zvolte si jeden, který bude hrát v pokrmu prim. Nebo prostě udělejte už tisíckrát vyzkoušené quattro formaggi.“ *Aldente trattoria italiana, Věžeňská 4, Praha 1, www.al-dente.cz. †*



Šéfkuchař Giovanni Andrea Bernardini Restaurace Aldente

NARODIL SE DO RODINY, která vlastní restauraci blízko Janova, a tak už od dětství bylo jasné, že se stane kuchařem. V kuchyni se pohyboval od svých třinácti let. Nebýt lásky, která ho před osmi lety zavedla do Prahy, zřejmě by celý svůj život strávil na italské Riviéře a nikdy by se nenaučil tak dobře česky. V Česku pracoval v restauraci La Taverna i u Emanuela Ridiho. Jako správný Ital miluje italskou kuchyni, na kterou nedá dopustit. A zvládá ji, jak jinak, než perfektně. Letos se stal šéfkuchařem restaurace Aldente.

RECEPT ŠÉFKUCHAŘE

ŠPAGETY SCOLIO

Suroviny na 1 porci:

- 100 g chlazených špaget
- 2 lžice olivového oleje
- 1 stroužek česneku
- 100 g slávek
- 100 g srdcovek
- 70 g filátka parmice
- 1 dl bílého vína
- sůl, listová petržel
- 1 dl rajčatové omáčky
- 1 dl rybího vývaru

Tenhle recept pochází přímo z oblasti, kde jsem se narodil a vyrostl. Scolio znamená v překladu „u kamene“, takže do těchto těstovin patří všechno, co se pohybuje právě kolem kamenů u pobřeží. Slávky, srdcovky a parmice a přesně takhle ho i v Aldente připravuju. Garnát (viz fotografie) sice v těstovinách vypadá dobře, ale protože žije na volném moři, do špaget Scolio správně nepatří.

>> Stroužek česneku

rozmačknu plochou stranou nože a dám ho na pár minut opéct na pánev na rozpálený olivový olej. Jen tak dlouho, aby se mi nezačal připalovat.

>> Česnek vydám z pánve.

Oheň mám stále na maximum. Do pánve dám opláchnuté slávky a srdcovky, 35 g nejmenno nasekané parmice a podle chuti nasekanou listovou petržel. Mušle musí být před smažením uzavřené. Pokud se mi na pánvi některá neotevře, vyhodím ji, znamená to, že už byla mrtvá. Přiliju bílé víno a nechám ho odpařit. Pozor, bude to trochu prskat.

>> Oloupaná rajčata

v plechovce rozmixuju i se šťávou.

>> **Ztlumím plamen** a přidám rajčatovou omáčku a rybí vývar podle potřeby. Ochutnám a případně dosolím.

>> **Těstoviny vydám** dvě až tři minuty před uvařením a dodělám je až na pánvi s ostatními surovinami.

To znamená, že pokud mám vařit těstoviny podle návodu celkově čtyři minuty, nechám je ve vařící osolené vodě jen minuty dvě.

>> **Špagety přidám** k mušlím a nechám je spojit s omáčkou.

>> **Na vedlejší pánviče** zprudka opeču zbytek lehce osolené parmice potřené olivovým olejem.

>> **Servírují tak**, že na talíř položím těstoviny, okolo nich dám mušle a navrch opečené filátka ryby.