



# Italijanska kuhinja

Italijanska kuhinja je svakako jedna od najpopularnijih. Poznata je u svetu po svojim karakteristikama, a na razvoj su svakako uticala mnoga istorijska dešavanja. Tako, ako krenemo sa juga, već na Siciliji osetićete primese arapske kuhinje, a nikakvo čudo nije da Vam u Trstu ponude mađarski gulaš. No, jedno je sigurno, a to je da je ovo zemlja stvorena za gurmane. Evo i zbog čega.

Italija obiluje raznim namirnicama vrhunskog kvaliteta. Pored namirnica sa kopna, svakako tu je i more, a postoji i još nešto što oni imaju, a zove se gastronomsko nasleđe i tradicija. Iako svaki region ima svoju posebnost, generalna ocena je da trpeza mora biti puna. Obrok počinje predjelom koji obično ima pet različitih delova, zatim sledi prvo jelo koje je obično neki rižoto ili tortelini, pa drugo jelo u kojem obavezno ima neko meso ili riba sa povrćem, pa sir i na kraju desert sa šoljicom espresso kafe. Predjelo može da se sastoji i od čak petnaestak različitih ukusnih zalogaja, čiji sastojci variraju od regiona do regiona, a može da se sastoji i samo od svetski poznate parmske pršute sa maslinama i hlebom.

Da ne zaboravimo da kažemo, bilo gde u svetu ako potražite mortadelu, svako će Vas jako dobro razumeti šta tražite, jer ona potiče iz Italije.

Ribe i razni morski plodovi su veoma popularni u primorskim mestima, a primat svakako drži salata od hobotnice ili školjki.

Povrće se služi i sveže i kuvano, obavezno sa maslinovim uljem i sa raznim aromatičnim travama.

Nekoliko predjela mogu da predstavljaju samostalni obrok, koji se nadopunjuje hrskavim hlebom ili palentom.

## KAFA

U Italiji imate osećaj da nacionalnu gordost predstavlja espresso kafa. Pije se u toku celog dana, a dobar espresso mora da se pije topao iz zagrejana čaše i obično sa mnogo šećera. Ako pena ima svetlu kafenu boju, to je znak da je aparat dobro podešen na optimalnu temperaturu i pritisak.

## PARADAJZ

Nezavisno od godišnjeg doba, Italijani jedu paradajz svakog dana. Obično ga koriste kao nezaobilazni sastojak sosa za testenine raznih salata i, bez obzira na to šta jedete, Italijanski kuvari uvek će naći neki način da Vam prilože paradajz uz jelo.

## PICA

Iako pica potiče iz Kine, nemojte to glasno da kažete u Italiji, jer ćete morati da slušate priče o starim Rimljanima, Cezaru i drugima. Ali ipak, najveću popularnost pica je dobila u XIX veku kad su je Italijanski emigranti predstavili američkoj javnosti. U šezdesetim godinama prošlog veka postala je popularna i u Evropi, a najinteresantnije je što je u to vreme bila prava nepoznanica u Italiji osim u okolini Napulja. Tek u osamdesetim godinama pica dobija popularnost i u Italiji.

## TESTENINE

Svaki region u Italiji ima svoju priču o testeninama. Ne zna se tačno ko ih je doneo u Italiju, ali se zna da postoji više od 300 različitih formi i to je nezaobilazno i definitivno najomiljenije jelo. Ako idete u Italiju i ne probate njihove testenine, kao i da niste išli tamo.

## PARMEZAN

To je sir koji se pravi isključivo od kravljeg mleka. Granulaste je strukture, žute boje, specifičnog mirisa i pikantnog ukusa. Prvi put je napravljen u Toskani u XI veku, a u Parmi tek u XIII veku. Da ne izgubi ukus, parmezan je najbolje izrendati pred samu upotrebu.

## PIRINAČ

Niko ne zna sa sigurnošću da kaže kako se i kada pojavio pirinač u Italiji. Neke priče su povezane sa starim Rimljanima, a po nekima Arapi su bili ti koji su nosili pirinač preko Sicilije u Italiju. Od XV veka u dolini reke Po, gaji se pirinač.

## TIRAMISU

Kultni kolač u Italiji je Tiramisu. Glavni sastojak je "Maskarpone sir" razmučen u krem, a tu su i piškote natopljene u kafu, konjak ili rum. U prevodu znači "Uzmi me"

Na kraju da kažemo da vino u Italiji ima istu tradiciju kao i hrana.

Neizostavno je uživanje u italijanskoj hrani, jer ona predstavlja pravu gozbu za sve osećaje kada je konzumirate u krugu porodice ili prijatelja, u kući ili u dobrom restoranu.





# Marsala junetina

## SASTOJCI

*Sve mere su u šoljama od 2,5 dl*

- 10 manjih telećih šnicli
- 1 crni luk
- 2-3 čena belog luka
- 4 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- 2 šolje iseckanih pečuraka
- 1 šolja mleka
- 1 šolja supe ili više ako treba
- 1/2 šolje Marsala fortifikovanog (pojačanog) vina
- soli i bibera po ukusu



## PRIPREMA

1. U jednu kašiku brašna umešati so i biber i time posuti šnicle.
2. Ispržiti ih i staviti na stranu.
3. U istoj posudi ispržiti pečurke i staviti na stranu.
4. U istoj posudi ispržiti crni i beli luk i dodati Marsala vino.
5. Sačekati da ispari alkohol, pa dodati kašiku brašna, propržiti ga, dodati mleko i supu i dobro umešati da se izjednači.
6. Dodati meso i pečurke i držati poklopljeno na tihoj vatri još 15 min.
7. Rezultat je jedno od najboljih jela. Kada se ovo jelo napravi sa bilo kojim vinom nije "prava stvar". marsala vino (fortified wine) je zaista nešto neponovljivo!
8. Poslužiti uz krompir pire, ili bilo koje jelo koje volite.



# Taljatele sa ćufticama

## SASTOJCI

### *Za ćuftice:*

250 g mlevene svinjetine  
250 g mlevene junetine  
1 jaje  
1 čen belog luka (samleti)  
1 kašičica origana  
1 kašičica soli  
malo crnog mlevenog bibera  
3 kašike prezli  
2 kašike sitno rendanog tvrdog sira

### *Za paradajz sos:*

1 manja glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
1 kašičica origana  
1 kašika masnoće  
700 g paradajz pelata  
1/2 dl vode  
prstohvat šećera  
so  
biber

## PRIPREMA

1. Sastojke za ćufte stavite u neku posudu i dobro ih izmesite rukama
2. Kada je smesa dobro umešana pravite male ćufte (kafena kašičica neka vam bude mera) i odložite ih na poslužavnik. Kada upotrebite svu masu, odložite ćufte u frižider.

Sos pripremite na sledeći način!

3. Crni i beli luk stavite u blender i isitnite da bude kao kaša.
4. Na zagrejanj masnoći u dubljoj posudi dinstajte ovu mešavinu da ne zagori.
5. Dodajte paradajz, a zatim hladnu vodu sa malo šećera, soli i bibera.
6. Kuvajte 10 minuta. Stavljajte ćuftice jednu po jednu.
7. Ne mešajte dok ne promene boju, od ružičaste u smeđju, jer će se raspasti.
8. Kuvajte na tihoj vatri 20 minuta.
9. Proverite ukus, po želji dodati još soli i bibera.
10. Skuvajte taljatele i prelite ih sosom sa ćufticama. Količina je za 4-6 osoba.



# Italijanske piroške



## SASTOJCI

### Sastojci za testo:

- malo pakovanje svežeg pekarskog kvasca
- 1 dl mlakog mleka
- 1 kafena kašičica šećera
- 0,5 dl ulja
- 1 kg namenskog brašna za kisela testa tip 400 meko
- 1 jaje
- 30 g soli
- 3 dl gazirane kisele vode

### Sastojci za nadev:

- 200 g praške šunke tanko sečene
- 400 g kisele pavlake
- 400 g kačkavalja za topljenje
- 200 g belog starog sira
- 200 g kečapa (blagi ili ljuti, po želji)
- senf
- ren
- origano ili drugi začini po ukusu

## PRIPREMA

### Testo:

- Razmutite kvasac u mleko i dodajte kašičicu šećera da pospeši vrenje koje se vidi po penušanju. Na ravnu površinu za mešenje testa stavite brašno i so. Nakon toga formirajte središnji deo i u njega razbijte jaje, sipajte ulje, mleko sa kvascem koji je počeo vrenje i kiselu vodu.
- Počev od središnjeg dela mešajte sa brašnom i kada dostigne gustinu potrebnu za mešenje testa umesite celu količinu. Testo treba da bude ni meko ni tvrdo, ni suvo ni vlažno (kao za hleb).
- Umešeno testo stavite u veću plastičnu kesu nauljenu sa unutrašnje strane (da se ne bi lepilo za kesu) i ostavite na sobnoj temperaturi dok ne dostigne trostruku veličinu početne.
- Testo se može koristiti za pice i u sličnim receptima.

### Nadev:

- Podelite pripremljeno testo na 8 jednakih delova (za 8 osoba), premesite još jednom svaki komad na površini za mešenje i razvucite ga na dimenziju 15 x 25 cm elipsastog oblika. Na središnji deo stavite 2 lista praške šunke, pa preko toga pavlaku, narendajte kačkavalj za topljenje i beli sir, dodajte kečap, senf, ren i začine po želji. Preklopite testo po dužoj strani, zatim spojite sa krajevima i preklopite testo i sa druge, duže strane. Blagim stezanjem spojite testo, zatvorite pirošku pa zatim preko nje narendajte kačkavalj za topljenje i stavite kečap.
- Piroška se stavlja u keramičku, nauljenu, plitku posudu za pečenje pica, a zatim u zagrejanu rernu na 200 C sa uključenim duvanjem.
- Za oko 15 min. kada je testo pečeno, a narendani kačkavalj istopljen i dobio zlatno žutu boju, piroška je gotova. Prijatno!



# Karbonare

## SASTOJCI

### *Za 4 osobe kao prvo jelo:*

400 g durum paste (najbolje kratke, npr. pene rigate)

200 g dimljenog svinjskog vrata

2 jajeta

3-4 kašike pavlake za kuvanje

biber i ljuta papričica

2 pune kašike struganog sira pekorino romano (u nedostatku stari ovčiji kačkavalj)

3 kašike struganog parmezana

## PRIPREMA

1. Vrat ili slaninu iseckati na kockice i propržiti u tiganju zajedno sa ljutom papričicom, po ukusu (svežom ili suvom).

2. Nije potrebno dodavati ulje, jer slanina pusti masnoću. Ne propržiti da ne postane tvrda. U činiji dobro ulupati jaja i pavlaku, prstohvat bibera i sireve.

3. U veliki lonac staviti 4l vode, kad počne da vri ubaciti 2-3 šake krupne soli i ubaciti pastu.

4. Kuvati prema uputstvu, a pred kraj zahvatiti 1/2 kutlače vode u kojoj se kuva i ubaciti u masu od jaja uz neprestano mešanje.

5. Procediti pastu i u isti lonac ubaciti proprženu slaninu, sipati odozgo pastu, promešati na vatri i ugasiti vatru. Sipati odozgo masu od jaja i sira i dobro promešati. Služiti.

Zbog konzistencije preliva, bolja je kratka pasta nego špageti, lakše se meša i ne lepi se. Nikako ne koristiti kiselu pavlaku, koja je u italijanskoj kuhinji potpuno nepoznata. Jaja umešati isključivo na ugašenoj vatri, jer ne smeju da se pretvore u kajganu. Prijatno!



FAGOR  
Pasta - 24

### *Preporučujemo:*

*Kompletan set za zdravu ishranu, kuvanjem na pari ili za pripremu testenine za razne vrste pasti.*



# Ravioli u rerni

## SASTOJCI

500 g raviola punjenih spanaćem  
1/2 l gotovog bešamel sosa  
100 g parmezana

## PRIPREMA

1. Buterom namazati tepsiju, ređati red raviola, red bešamela, red parmezana i tako, sve dok ima materijala.
2. Ravioli se ređaju nekuvani, jer će se skuvati u rerni pod bešamelom, njima i ovako treba samo nekoliko minuta.
3. Kad se sve poređa, posuti raviole parmezanom, staviti u rernu na 180 stepeni i peći oko pola sata dok parmezan ne požuti.
4. Čačkalicom probati da li je jelo gotovo.



*Preporučujemo:*

*Hranite se zdravo. Sami pripremite  
svežu testeninu!*

*Brzo i lako uz Marcato!*



# Gurmanska pica

## SASTOJCI

2 gotove podloge za picu  
3/4 šolje paradajz pirea  
iseckana zelena paprika  
155 g salame  
155 g šunke ili pršute  
125 g šampinjona  
veća konzerva ananasa u komadićima  
60 g maslina  
125 g rendane mocarele  
125 g narendanog starog kačkavalja

### Testo za 1 osobu:

svež kvasac (veličine kutije šibica)  
200 - 220 gr brašna  
so  
ulje  
100 ml mlake vode

## PRIPREMA

Testo:

1. Zamutite samo kvasac, so, malo ulja i oko 100 ml mlake vode i u to dodajte brašno, malo po malo, (nikako obrnuto, odnosno vodu u brašno). Testo neka stoji 1,5 sat i ni po koju cenu ne sme da se premesi, odnosno, nakon što naraste više ga ne mesiti. Pripremljena loptica koja je stajala se samo razvuče u krug rukama, ne oklagijom.
2. Za pečenje se koriste metalne okrugle ploče, jer plehu treba mnogo vremena da se zagreje u rerni, a prave picerije to peku na 350 stepeni 5 minuta. Iz tih razloga, uzmite najtanji pleh koji imate - okrenite ga naopako i namažite ruku uljem a rukom pleh. Pospite krupnu so i na takav pleh razvucite testo. Na testo dalje ređajte sastojke po želji.
3. Zagrejte rernu na maksimum (obično 250 stepeni), stavite picu na srednju šipku i pecite oko 10 minuta ili više ako volite reš picu.



FAGOR  
Multi Grill MG-300

### Preporučujemo:

*Priprema mesa u  
MG-300, pilotine, ribe... je neuporediva.  
Sa grejačima odozgo i dole rezultat je  
kao priprema pod sačem!*



# Klasične lazanje

## SASTOJCI

250 g testenina za lazanje  
40 g kačkavalja

### *za bešamel sos:*

80 g kačkavalja  
100 g brašna  
60 ml ulja  
so  
500 ml mleka

### *za bolonjeze sos:*

350 g mlevenog mesa  
250 ml paradajz pirea  
250 ml soka od paradajza  
kašičica origana  
kašičica suvog biljnog začina  
kašičica majčine dušice  
bibera po ukusu  
kašičica bosiljka  
malo soli

## PRIPREMA

1. Za bešamel sos zagrejte ulje u posudi i, uz stalno mešanje, dodajte brašno.
2. Pržite nekoliko minuta, a kad zaprška bude gotova, lagano dodajte mleko.
3. Posolite po ukusu, dodajte sir i nastavite da mešate dok brašno ne postane žučkasto.
4. Nakon bešamela pripremite bolonjeze sos.
5. Zagrejte u tiganju ulje, dodajte meso i izdinstajte.
6. U meso dodajte sok od paradajza i paradajz pire.
7. Sve prokuvajte, pa dodajte so, biber i ostale začine.
8. Nakon toga kuvajte još desetak minuta.
9. U vatrostalnu posudu sipajte ulje, ređajte testo, bešamel sos, bolonjeze sos. Ponavljate postupak dok ne potrošite materijal.
10. Ako na ambalaži nije naznačeno drugačije, testo za lazanje skuvajte.
11. Lazanje pecite 45 minuta na 220 stepeni.
12. Kad se ispeku, pospite ih sirom.





# Tiramisu

## SASTOJCI

velika kutija piškota (300 g)  
3 jajeta  
300 g sira maskarpone (ili kisela pavlaka sa 20 % mlečne masti)  
6 kašika šećera  
skuvana gorka kafa  
malo soli  
kakao prah za posipanje

## PRIPREMA

1. Razdvojiti žumanca i belanca pa žumanca umutiti sa šećerom da se dobije glatki krem.
2. Mikserom mutiti belanca u sneg, malo posoliti pa postepeno, stalno mešajući kašikom, dodavati maskarpone (ili pavlaku).
3. Spojiti sa žumancima. U kafu umakati piškote pa složiti jedan red da pokrije dno posude u kojoj će se služiti tiramisu.
4. Preko piškota naliti pola krema, poređati drugi red namočenih piškota, pa prelići drugom polovinom krema. Fino izravnati površinu pa posuti kakaom.
5. Služiti hladno iz frižidera.



### *Preporučujemo:*

*Set od najfinijeg porcelana, za poseban doživljaj posluživanja tiramisu u njemu uz prelepi set za kafu.*



# Teleći kotleti na toskanski način

## SASTOJCI

po 2 kašike, maslinovog ulja i putera  
2 glavice crnog luka srednje veličine, sečene na režnjeve  
2-3 čena belog luka  
2 kašike brašna  
1 kašika začina koji koristite  
1/4 kašičice sveže mlevenog bibera  
1 kg telećih kotleta sa koskom, isečenih na 4 komada  
200 g svežih šampinjona  
125 ml suvog belog vina  
540 ml konzerva sečenog paradajza  
1 limun, isečen na kolutove  
8 crnih maslinki / kalamata  
po ukusu seckanog peršuna

## PRIPREMA

1. U velikom, teflonskom tiganju, zagrejati na srednjoj temperaturi kašiku ulja i kašiku butera, staviti luk i beli luk i pržiti oko 5 minuta ili dok luk ne omekša. Izvaditi i staviti na tanjir.
2. U kesu za zamrzivač ( da biste imali manje sudova za pranje) izmešajte brasno, vegetu i biber pa dodajte teleće kotlete i dobro ih uvaljajte u brašno.
3. U tiganj dodati još jednu kašiku ulja i drugu kašiku butera i propržiti kotlete da porumene sa obe strane, vratiti luk i beli luk u tiganj, dodati nasečene pečurke, vino, paradajz iz konzerve i kolutove limuna.
4. Poklopiti ,povećati temperaturu i pustiti ih da provre, smanjiti temperaturu da polako krčka, poklopljeni, dok kotleti ne postanu mekani, oko 45 minuta.
5. Izbaciti limun iz smese.
6. Poslužiti garnirano sa crnim maslinkama.





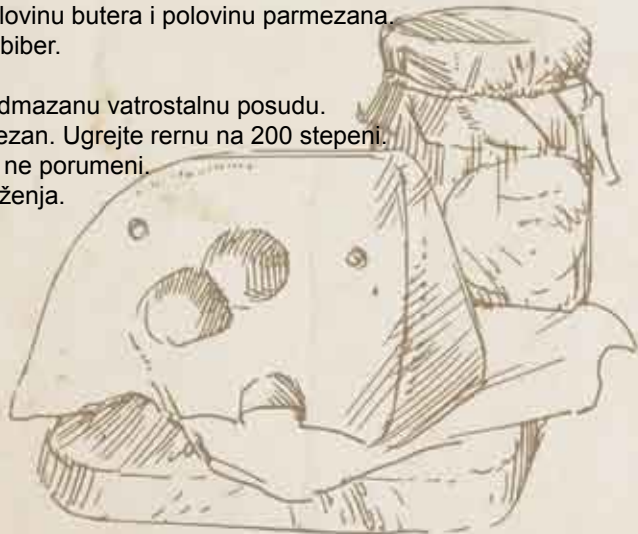
# Špageti od integralnog brašna sa četiri vrste sira

## SASTOJCI

400 g špageta od integralnog brašna  
so  
crni biber  
90 g butera  
60 g rendanog parmezana  
90 g grijer sira isečenog na tanke trake  
90 g bel paeze sira isečenog na tanke trake  
125 mocarela sira, isečenog na komade

## PRIPREMA

1. Kuvajte pastu u velikoj posudi ključale vode, dok ne bude al dente, a zatim je procedite.
2. Vratite pastu u posudu i umešajte polovinu butera i polovinu parmezana.
3. Dodajte grijer, bel paeze, mocarelu i biber.
4. Dobro promešajte.
5. Prebacite mešavinu paste i sira u podmazanu vatrostalnu posudu.
6. Na ovo stavite preostali buter i parmezan. Ugrejte rernu na 200 stepeni.
7. Pecite u rerni od 10 - 15 minuta, dok ne porumeni.
8. Ostavite da odstoji 15 minuta pre služenja.





# Italijanski sos

## SASTOJCI

Za 1/4 l:

60 g pečuraka

50 g kuvane šunke

1 glavica luka vlašca

1 dl belog vina

1 kašika ulja

1 kašika umaka od paradajza

2 dl jakog umaka

## PRIPREMA

1. Fino isečene pečurke dobro propržiti na ulju, dodati iseckan luk vlašac i šunku isečenu na kockice, pa ih kratko propržiti.
2. Preliti belim vinom, ukuvati do polovine, dodati jaki umak i pire od paradajza, zatim ostaviti da nekoliko minuta lagano vri.
3. Na kraju izmaknuti sa vatre, pa dodati maslac, iseckan vlašac i peršun.





# Dinstana teleća kolenica

## SASTOJCI

- 6 do 8 komada kolenice isečene na krugove (oko 3 kg)
  - 4 šargarepe srednje veličine
  - 4 struka celera ili 1/2 glavice celera
  - 1 kg zrelog paradajza (može i domaći mleveni ili iz konzerve, iseckan na kockice)
  - veza peršuna
  - 4 supene kašike butera
  - 2 kašike brašna
  - 6 supenih kašika najboljeg maslinovog ulja (ili suncokretovog)
  - 1/4 l belog vina
  - 1/4 bistre goveđe supe + supa za zalivanje
  - 3 glavice crnog luka srednje veličine
  - 3 čena belog luka
  - po pola kafene kašičice timijana i origana
  - 2 lista lorbera
  - so
  - crni biber
- za gremolatu:**
- 2 neprskana limuna
  - 2 veze peršuna
  - 5 čena belog luka

## PRIPREMA

- Šargarepu, celer, 3 glavice luka i 3 čena belog luka iseći na sitne kockice.
- Četiri kašike butera istopiti u plitkoj posudi i dodati iseckano povrće.
- Sve zajedno pržiti na tihoj vatri uz mešanje dok povrće ne dobije blagu braon boju. Skloniti sa vatre.
- Krugove isečene kolenice povezati koncem, posoliti, pobiberiti i uvaljati u brašno.
- U jednom tiganju, sa 6 kašika maslinovog ulja, na tihoj vatri, ispržiti sa obe strane dok ne dobiju svetlo braon boju.
- Izvaditi iz tiganja i poređati na isprženo povrće. U tiganj gde se pržila kolenica dodati 1/4 l vina i uz neprekidno mešanje, prokuvati sve dok se količina vina ne smanji na 4-6 kašika.
- Rernu zagrejati na 175°C.
- Paradajz prelići ključalom vodom, oljuštiti, iseći na polutke i očistiti od semenki.
- Ostatak paradajza iseći na sitne komade. Peršun iseckati. 1/4 l bistre supe, 1/2 kašičice timijana i 1/2 kašičice origana, 2 lista lorbera i iseckani paradajz dodati u tiganj sa vinom, prokuvati i začiniti sa solju i biberom.
- Tako pripremljeni sos prelići preko kolenice i pustiti da proključa na ringli, a zatim poklopiti i staviti u zagrejanu rernu da se "krčka" 2-3 sata. Svakih 1/2 sata jelo zalivati bistrom supom.
- Za gremolatu: koru od dva limuna sitno izrendati a peršun i 5 čenova belog luka sitno iseckati i sve dobro pomešati. Sve to staviti preko gotove kolenice.



# Italijanske ćuftice sa kantarionom

## SASTOJCI

glavica crnog luka  
400 g mešanog mlevenog mesa  
3-4 kašike prezli  
so  
biber  
jaje  
2 grančice kantariona  
8 režnjeva šunke  
2 kašike butera  
400 g taljatela  
300 ml mleka  
100 g sira  
pola vezice bosiljka

## PRIPREMA

1. Očistiti crni luk i iseckati.
2. U činiju sa mesom dodati seckani luk, jaje, prezle, so i biber, pa sve dobro promešati.
3. Grančice kantariona oprati, prosušiti i otkinuti 8 većih listova.
4. Od mlevenog mesa napraviti mokrim rukama 8 ćuftica, pa svaku uviti u tanji režanj šunke i veći list kantariona.
5. Zagrejati buter u tiganju, pa pržiti ćuftice na tihoj vatri dok ne porumene.
6. Testenine kuvati u posoljenoj vodi prema uputstvu navedenom na kesici.
7. U međuvremenu zagrejati mleko, pa u njega dodati sir.
8. Masu mešati na tihoj vatri dok se sir ne otopi.
9. Grančice bosiljka oprati, prosušiti, iskidati listiće i sitno ih iseckati, a zatim dodati u sos.
10. Celu smesu posoliti i pobiberiti.
11. Testeninu procediti. Servirati sa ćufticama i sosom.
12. Ukasiti preostalim bosiljkom i sitno seckanim paradajzom.

## Preporučujemo:

*Multi funkcionalni 8u1, aparat za pripremu hrane. idealan za raznovrsnu, kvalitetnu, zdravu i brzu pripremu najrazličitijih vrsta hrane.*

CORAL multi pekač  
MK-1500





# Pene u sosu od piletine

## SASTOJCI

2 kašičice mlevenog kima  
1 kašičica maslinovog ulja  
250 g pečuraka isečenih na listiće  
470 ml pasta sosa od paradajza  
470 ml pilećeg bujona  
15 crnih maslina bez koštica, sitno iseckanih  
400 g kuvanih pilećih grudi, isečenih na rezance  
250 g povrća po želji, kratko proprženog sa malo ulja  
400 g pena

## PRIPREMA

1. Zagrejte ulje u dubokom tiganju i sotirajte kim na srednje jakoj vatri 1 minut.
2. Dodajte pečurke, pasta sos od paradajza, pileći bujon, masline, kuvanu piletinu i povrće.
3. Mešajte 5-6 minuta dok povrće malo ne omekša, vodeći računa da ostane hrskavo.
4. Kuvajte pene u velikoj šerpi ključale vode. Dobro procedite. Poslužite pastu uz sos od piletine.

