

במשך תשע מאות שנים גבינה זו ייחודית בכל העולם כולו...

לפרמג'אנו רג'יאנו יש את אישור כינוי המקור המוגן האירופי (Protected Designation of Origin) והיא הגבינה היחידה שיכולה להיקרא "פרמזן".

פרמג'אנו רג'יאנו עדיין מיוצרת בשיטות אמנותיות, כפי שתמיד יוצרה, תוך שימוש אך ורק בחלב בקר מאזור המקור, וללא תוספים או חומרים משמרים. הגבינה מיושנת במשך 12 חודשים לכל הפחות, ולעיתים אף יותר משנתיים.

ריזוטו פרמג'אנו רג'יאנו, דלעת ופטריות פורצ'יני



ריזוטו קרמי נהדר מנצל את מלוא הטעמים של מצרכים איטלקיים קלאסיים ופשוטים, להכנת ארוחה מדהימה. **4 מנות**

225 גר' גבינת פרמג'אנו רג'יאנו, עם עוד קצת להגשה
40 גר' פטריות פורצ'יני מיובשות
3 כפיות אבקת מרק
4 כפות שמן זית
300 גר' אורז ריזוטו מסוג ארבוריו או קרנרולי
צרור בצל ירוק, קצוץ דק
300 גר' של דלעת או דלורית, מקולפת, שזרעיה הוצאו, חתוכה לחתיכות קטנות
150 מ"ל של יין לבן יבש איטלקי
מלח ופלפל שחור טחון טרי

גררו היטב את גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו ושימו אותה בצד. שימו את הפטריות המיובשות בקערה חסינה לחום. ערבבו יחד את אבקת המרק עם 850 מ"ל של מים רותחים ומזגו הכל מעל הפטריות. הניחו להן לספוג את הנוזלים במשך כחצי שעה. כאשר הן מוכנות לבישול, חממו את שמן הזית במחבת עמוקה או סיר גדול. הוסיפו את האורז וטגנו אותו קלות על חום בינוני במשך דקה או שתיים, עד שהוא נעשה שקוף אך לא משחים. הוסיפו את הבצל הירוק והדלעת או הדלורית ובשלו על אש קטנה תוך כדי ערבוב מדי פעם במשך שתיים או שלוש דקות נוספות. מזגו פנימה את היין והניחו לו לבעבע במשך כמה דקות, ולאחר מכן הוסיפו את הפטריות הספוגות וכשתי מצקות גדושות של ציר. בשלו על אש קטנה במשך כ-20 עד 25 דקות, תוך הוספת ציר לפי הצורך, עד שהאורז מתרכך ומקבל מרקם קרמי. ערבבו פנימה את גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו ותבלו לפי הטעם. הוסיפו שבבי פרמג'אנו רג'יאנו או גרדו גבינה טרייה מעל כל מנה והגישו.

טיפ השף: הסוד של ריזוטו נהדר הוא להשתמש באורז ריזוטו איטלקי איכותי כך שהוא יספוג את הטעמים אך עדיין ישמור על צורתו.

חזה עוף עם פסטו וגבינת פרמג'אנו רג'יאנו

למנה עיקרית נהדרת שקל להכין. **4 מנות**

75 גר' גבינת פרמג'אנו רג'יאנו
4 חזות עוף מנוקים מעור ומעצמות
4 כפיות רוטב פסטו
12 עלי בזיליקום טריים
3 כפות שמן זית
500 גר' גזר גמדי, חצוי לשניים
2 פלפלים, מנוקים מגרעינים וחתוכים לפלחים
1 בצל סגול גדול, פרוס לרצועות דקות
מלח ופלפל שחור טחון טרי



גררו את גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו ושימו אותה בצד. חממו מראש את התנור לטמפרטורה של 190°C / השתמשו בסכין חדה כדי לחתוך כיס בכל אחד מחזות העוף ולפתוח אותם בצורת פרפר. מרחו כפית אחת של רוטב פסטו בתוך כל אחד מחזות העוף ופזרו עליהם את גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו בצורה שווה. פזרו מעל את עלי הבזיליקום, סגרו את הכיסים בעזרת קיסם. מזגו שתי כפות של שמן זית לתוך סיר המתאים לצלייה בתנור והכניסו פנימה את כל הירקות. ערבבו את הירקות עד שיצופו בשמן הזית. תבלו במעט מלח ופלפל שחור לפי הטעם. סדרו את חזות העוף מעל. פזרו את יתרת שמן מעל והעבירו לתנור. צלו במשך 25-30 דקות עד שחזה העוף מבושל והירקות רכים. הגישו מיד.

טיפ השף: השתמשו ברוטב פסטו אדום או מחית עגבניות מיובשות במקום פסטו ירוק.

דג פוטית (סול) וחסילונים בתיבול לימון ותימין ורוטב של גבינת פרמג'אנו רג'יאנו מוקרמת



מנה מיוחדת זו היא מנה עיקרית נהדרת לכל ארוחת ערב שאתם מארחים - אך גם קלה מאוד להכנה. **4 מנות**

75 גר' גבינת פרמג'אנו רג'יאנו
2 כפות שמן זית
4 פילטים דג פוטית (סול) במשקל 150-175 גר' האחד
100 גר' חסילונים מבושלים ומקולפים, אם משתמשים בקפואים - יש להפשיר מראש
6 גבעולים קטנים של תימין לימוני
150 מ"ל שמנת מתוקה
6 כפות יין לבן יבש
מלח ופלפל לבן טחון

גררו היטב את גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו ושימו אותה בצד. חממו את שמן הזית במחבת והוסיפו את הפילטים של דג הסול. טגנו את הדג על חום בינוני במשך חמש או שש דקות, תוך כדי שאתם הופכים אותו פעם אחת. הוסיפו פנימה את החסילונים ושני גבעולי לימון תימין והמשיכו לטגן במשך שתי דקות נוספות. תבלו במעט מלח ופלפל לפי הטעם. בינתיים, הכינו את הרוטב. מזגו את השמנת לתוך סיר קטן וחממו אותה על אש קטנה, תוך כדי שאתם טורפים אותה במטרפה. הוסיפו את היין הלבן ולאחר מכן את גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו המגוררת. המשיכו לערבב עד שהגבינה נמסה והתערובת חלקה. הגישו את הדג עם החסילונים ומזגו מעל את הרוטב. עטרו ביתרת גבעולי התימין.

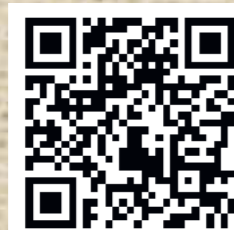
טיפ השף: השתמשו בכל פילה דג מוצק אחר במקום דג פוטית (סול) - סלמון או שד הי.

גבינת הפרמזן היחידה

צילום: סטיבן לי
הודפס על-ידי: Grafiche SAGI

© זכויות יוצרים 2011
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.com
facebook.com/parmigianoreggiano



אגסים מבושלים בזעפרן עם גבינת פרמג'אנו רג'יאנו



כל כך פשוט וקל להכין את הקינוח הזה של אגסים מבושלים, אבל זה לא אומר שהטעם שלו הוא פחות מאלוהי. הוא לא יותר מדי מתוק, ומילוי הגבינות של פרמג'אנו רג'יאנו וריקוטה משלים את האגסים בצורה מושלמת.

4 מנות

- 150 גר' גבינת פרמג'אנו רג'יאנו
- 150 גר' גבינת ריקוטה
- 6 אגסים (לא בשלים מדי), מקולפים, חצויים שליבתם הוצאה
- 600 מ"ל יין לבן חצי יבש
- 50 גר' סוכר לבן
- קליפת לימון אחת
- חופן נדיב זעפרן
- 2 כוכבי אניס

גררו דק-דק את גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו. ערבבו יחד את גבינות הפרמג'אנו רג'יאנו והריקוטה היטב. כסו אותן והניחו בצד עד שהמנה מוכנה להגשה. שימו את האגסים, היין והסוכר בתוך סיר קטן יחד עם קליפת הלימון, הזעפרן וכוכבי האניס. חממו והרתיחו במשך כ- 20 דקות עד שהאגסים יתרככו. צננו אותם עד לטמפרטורה פושרת. חלקו את האגסים, יחד עם מעט מהסירופ המתובלן, בין ארבע קערות הגשה. העבירו בעזרת כף את תערובת הגבינות לתוך האגסים והגישו.

טיפ השף: ניתן להכין את האגסים שלושה עד ארבעה ימים מראש, ולאחר מכן לכסותם ולשמור במקרר עד להגשה. חממו אותם מעט לפני ההגשה כדי ליהנות מהטעם שלהם בצורה המושלמת.

טארטים עגבניות שרי וצנוברים עם גבינת פרמג'אנו רג'יאנו



כל כך קל להכין את הטארטים האלה בגלל שמשתמשים בבצק עלים מגולגל ומוכן. מומלץ לאכול אותם כשהם עדיין חמים - מספר דקות אחרי שהם יצאו מהתנור. **6 מנות**

- 1 דף אחד בצק עלים מוכן (375 גר'), מופשר מראש אם משתמשים בבצק קפוא.
- 2 כפות רוטב פסטו ירוק או אדום
- 75 גר' גבינת פרמג'אנו רג'יאנו מגוררת במקום
- 9 עגבניות שרי חצויות
- מלח ופלפל שחור טחון טרי
- ביצה טרופה או חלב, לזיגוג
- 2 כפות צנוברים
- שבבי גבינת פרמג'אנו רג'יאנו לעיטור

חממו מראש את התנור לטמפרטורה של 200°C / שמנו תבנית אפיה גדולה במעט שמן. פרסו את בצק; העלים וחתכו אותו לשישה מלבנים שווים בגודלם. השתמשו בסכין חדה כדי לחרוץ גבול בכל אחד ממלבני הבצק, כשני ס"מ מהקצה, והיזהרו לא לחתוך דרך כל הבצק. הניחו את הבצק על תבנית האפייה. מרחו מעט רוטב פסטו על המלבן הפנימי בכל אחת מחתיכות המלבן ופזרו מעל את הגבינה. פזרו את עגבניות השרי בצורה שווה בין הטארטים ותבלו במלח ופלפל לפי הטעם. הברישו את שולי המאפה בביצה הטרופה או החלב ואפו במשך 15 דקות. פזרו מעל הטארטים את הצנוברים ואפו אותם במשך ארבע או חמש דקות נוספות עד שהבצק מתרומם ונעשה פריך. הניחו לטארטים להתקרר במשך מספר דקות, עטרו בשבבי גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו והגישו אותם.

טיפ השף: הוסיפו מעט נקניק או פפרוני לגיוון טעים.

סלט קרפצ'יו עם גרגיר הנחלים, עולש, אגס וגבינת פרמג'אנו רג'יאנו



התענגו על הטעמים הנהדרים של סלט נהדר זה, המשמש כמנה עיקרית. **4 מנות**

- 4 אגסים מוצקים, מקולפים
- 600 מ"ל יין אדום
- 25 גר' סוכר לבן
- 1 צרור עלי גרגיר הנחלים
- חופן עלי תרד ביבי
- 1 ראש עולש, מופרד לעלים
- 450 גר' נתח שייטל
- 4 כפות שמן זית
- 175 גר' שבבי גבינת פרמג'אנו רג'יאנו
- 2 כפות חומץ בלסמי
- פלפל שחור טחון טרי

שימו את האגסים השלמים בסיר קטן עם היין האדום והסוכר. חממו והניחו לתערובת לרתוח ללא מכסה עד שהאגסים מתרככים. מפעם לפעם הפכו אותם. הוציאו בזהירות את האגסים מהנוזל המצומצם והניחו להם להתקרר. חלקו את גרגיר הנחלים, התרד והעולש בצורה שווה בין ארבע קערות או צלחות הגשה. חממו מראש מחבת צלייה עם פסים או מחבת יציקת ברזל. הברישו את נתח השייטל בכף אחת של שמן זית ולאחר מכן טגנו אותו במחבת בחום גבוה במשך שתיים עד שלוש דקות מכל צד. הוציאו את הנתח מהמחבת, עטפו אותו בנייר כסף והניחו לו לנוח במשך חמש דקות. פרסו את האגסים לרבעים והוציאו את הליבה. סדרו אגס אחד לכל אחד מהסלטים. פרסו את הבקר בעזרת סכין חדה וחלקו את הנתחים בצורה שווה בין הצלחות/קערות. הוסיפו מעל את שבבי גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו ומזגו מעל הסלטים את יתרת שמן הזית יחד עם כמה טיפות של חומץ בלסמי. הגישו ותבלו מעל בפלפל שחור טחון טרי.

טיפ השף: אם אפשר, השתמשו בפורס גבינות כדי להכין את השבבים.

חטיפי פרמג'אנו רג'יאנו



חטיפים קטנים שהם המנה המושלמת לנשנושים קלים, מתאבנים או להגשה לצד מרק ביתי, ולוקח רק כמה דקות להכין אותם. **4 מנות** (כ- 20 יחידות)

- 100 גר' גבינת פרמג'אנו רג'יאנו
- 25 גר' קמח לבן
- פלפל לבן או שחור טחון

גררו היטב את גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו ושימו אותה בצד. ערבבו יחד את גבינת הפרמג'אנו רג'יאנו והקמח. תבלו במעט פלפל לבן או פלפל שחור טחון טרי. חממו שמן במחבת על כיריים. השתמשו בכף כדי להניח עיגולים של תערובת הפרמג'אנו רג'יאנו על מחבת שטוחה גדולה. שטחו מעט את העיגולים. הניחו להם להיטגן במשך כדקה או שתיים עד שהם נמסים ומתחילים להשחים. הוציאו אותם מהמחבת בעזרת תרבד כשהם עוד חמים. חזרו על כל התהליך עד שסיימתם להכין את כל התערובת. הניחו להם להתקרר ואחסנו בתוך כלי אטום לאוויר עד שהם מוכנים להגשה.

טיפ השף: לתוספת טעימה ערבבו לתוך התערובת כפית אחת של קצח.

חוברת מתכונים קצרה. פרמג'אנו רג'יאנו: גבינת הפרמז'ן היחידה

