

/ FUŽI (ISTRIANI) CON SUGO DI GALLINA

ABSTRACT

La pasta all'uovo di Trieste e del Carso con influenze istriane e dalmate, per celebrare i momenti di festa in famiglia.

DESCRIZIONE

I fuži sono una pasta realizzata con farina, uova e acqua, la cui forma è particolare e richiede molta cura nella preparazione. L'impasto lavorato viene steso a velo, vengono ricavati dei quadratini che, grazie all'aiuto di un ferro da maglia o di un cucchiaio di legno, vengono arrotolati su se stessi partendo dai lembi opposti e formando una sorta di pennetta avvolta.

I fuži possono essere conditi in svariati modi, anche se il sugo tradizionale è quello di gallina. Un sugo di umido, cotto lentamente a fuoco basso: la gallina a pezzi viene posta in un tegame con soffritto, a cui si aggiunge acqua o brodo. Gli aromi di santoreggia, rosmarino e maggiorana saranno il tocco finale. A fine cottura, si ottiene un sugo denso, perfetto per amalgamarsi con la pasta.



RICETTA

Šupeta di gallina (sugo)

1 gallina, 1 cipolla, 50 g di burro, 1 cucchiaio di pangrattato, sale, pepe, rosmarino, maggiorana

Tagliate la gallina a pezzi e rosolateli da tutti i lati nel burro. Aggiungete la cipolla tritata finemente e fatela appassire. Cospargete con il pangrattato, soffriggete il tutto ancora per un po' e aggiungete tanta acqua o brodo da coprire la carne. Salate, pepate e condite con il rosmarino e la maggiorana finemente tritati. Cuocete fino a che il tutto diventi ben tenero (3-4 ore).

Tratto da "Xe più giorni che luganighe" di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

BIBLIOGRAFIA

"Xe più giorni che luganighe" di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

SITOGRAFIA

<https://www.istrianet.org/istria/gastronomy/articles/fusi-gallina-pap.htm>

<https://www.rtv slo.si/tv-capodistria/la-ricetta-della-settimana/fusi-con-sugo-di-gallina-piatto-istriano/529780>

<https://bora.la/2010/11/29/ricette-domace-el-sugo-de-galina/>

<https://www.triesteprema.it/social/fusi-istriani-ricetta.html>

/ ISTRSKI FUŽI S KOKOŠJO OMAKO

POVZETEK

Jajčne testenine iz Trsta in Krasa z istrskimi in dalmatinskimi vplivi za praznovanje družinskih praznikov.

OPIS

Fuži so testo iz moke, jajc in vode, katerega oblika je posebna in zahteva veliko pozornosti pri pripravi. Obdelano testo se razvalja v majhne kvadratke, nato nasprotna vogala prepognemo proti sredini, konici pritisnemo skupaj, da se zlepita.

Fuži se lahko zabelijo na različne načine, čeprav je tradicionalna omaka kokošja. Gre za omako, ki jo je treba kuhati več ur: kokošje meso se položi v ponev, v katero se prilije vodo ali juho. Arome šetraja, rožmarina in majarona so dokončna popestritev. Na koncu kuhanja dobimo gosto omako, ki je kot nalašč za kombiniranje s testeninami.



RECEPT

Kokošja šupeta (kokošji golaž)

1 kokoš, večjo čebulo, 50g masla, žlica krušnih drobtin, sol, poper, rožmarin in majaron

Kokoš zrežemo na manjše kose in jo lepo zarumenimo na maslu. Dodamo na drobno seseklano čebulo in jo prepražimo. Natresemo krušne drobtine, še malo popečemo in prilijemo toliko vode ali juhe, da je meso pokrito. Solimo, popoprmain začinimo z na drobno sesekljanima rožmarinom in majaronom. Kuhamo do mehkega (3-4 ure).

Povzeto po knjigi Je več dnevu kut klobas, Vesna Guštin Grilanc, Založništvo tržaškega tiska (ZTT), Trst 2007.

BIBLIOGRAFIJA

Je več dnevu kut klobas, Vesna Guštin Grilanc, Založništvo tržaškega tiska (ZTT), Trst 2007.

SPLETNI VIRI

<https://www.istrianet.org/istria/gastronomy/articles/fusi-gallina-pap.htm>

<https://www.rtv slo.si/tv-capodistria/la-ricetta-della-settimana/fusi-con-sugo-di-gallina-piatto-istriano/529780>

<https://bora.la/2010/11/29/ricette-domace-el-sugo-de-galina/>

<https://www.triestepima.it/social/fusi-istriani-ricetta.html>

/ FUŽI (ISTRIAN) WITH HEN SAUCE

ABSTRACT

Trieste and Karst egg pasta with Istrian and Dalmatian influences to celebrate festive family moments.

DESCRIPTION

Fuži is a pasta made from flour, eggs, and water, whose shape is unique and requires a lot of care in its preparation. The worked dough is rolled out thinly, from which small squares are cut. Using a knitting needle or a wooden spoon, they are then rolled onto themselves from opposite sides, forming a wrapped penne pasta of sorts.

Fuži can be seasoned in various ways, but the traditional sauce is made with hen. A stewed sauce, slowly cooked over low heat: the hen pieces are placed in a pan with sautéed onions, to which water or broth is added. The flavors of savory, rosemary, and marjoram are the final touch. At the end of the cooking process, a thick golden brown sauce is obtained, perfect to blend with the pasta.



RECIPE

Hen Šupeta (sauce)

1 hen, 1 onion, 50 g butter, 1 tbsp breadcrumbs, salt, pepper, rosemary, marjoram

Cut the hen into pieces and brown them on all sides in butter. Add the finely chopped onion and let it wilt. Sprinkle with breadcrumbs, fry everything for a bit longer, and then add enough water or broth to cover the meat. Season with salt, pepper, and finely chopped rosemary and marjoram. Cook until everything becomes very tender (3-4 hours).

BIBLIOGRAPHY

“Xe più giorni che luganighe” di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

WEB

<https://www.istrianet.org/istria/gastronomy/articles/fusi-gallina-pap.htm>

<https://www.rtv slo.si/tv-capodistria/la-ricetta-della-settimana/fusi-con-sugo-di-gallina-piatto-istriano/529780>

<https://bora.la/2010/11/29/ricette-domace-el-sugo-de-galina/>

<https://www.triestepima.it/social/fusi-istriani-ricetta.html>

/ (ISTRISCHEN) FUŽI MIT HÜHNERSSOSSE

ABSTRACT

Festtage werden in den Familien mit Eiernudeln gefeiert, den typischen Fuži -Nudeln aus Triest und dem Karst mit ihren istrianischen und dalmatinischen Einflüssen.

BESCHREIBUNG

Fuži -Nudeln werden aus einem Teig aus Mehl, Eiern und Wasser zubereitet und ihre besondere Form verlangt eine sehr sorgfältige Zubereitung. Der bearbeitete Teig wird in kleine Quadrate ausgerollt, die mit Hilfe einer Stricknadel oder eines Holzlöffels von den gegenüberliegenden Rändern her aufgerollt werden und eine Art gewickelte Pennetta bilden.

Die Fuži-Nudeln können auf verschiedene Weise angerichtet werden, obwohl die traditionelle Soße eine Hühnerfleischsoße ist. Die Soße wird langsam auf Sparflamme gekocht: die Hühnerfleischstücke werden in einer Pfanne mit angebratenem Gemüse, Wasser oder Brühe gebraten. Die Aromen von Bohnenkraut, Rosmarin und Majoran runden das Ganze ab. Nach dem Garen erhält man eine dicke, goldbraune Sauce, die sich hervorragend unter die Nudeln mengen lässt.



REZEPT

Hühnersoße (Šupeta)

1 Huhn, 1 Zwiebel, 50g Butter, 1 Löffel Paniermehl, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Majoran

Das Huhn in Stücke schneiden und von allen Seiten in Butter anbraten. Die fein gehackte Zwiebel hinzufügen und bräunen lassen. Mit Paniermehl bestreuen, etwas länger braten und so viel Wasser oder Brühe hinzufügen, bis das Fleisch bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit fein gehacktem Rosmarin und Majoran abschmecken. So lange kochen, bis das Fleisch weich ist (3-4 Stunden).

BIBLIOGRAPHIE

“Xe più giorni che luganighe” di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

WEB

<https://www.istrianet.org/istria/gastronomy/articles/fusi-gallina-pap.htm>

<https://www.rtv slo.si/tv-capodistria/la-ricetta-della-settimana/fusi-con-sugo-di-gallina-piatto-istriano/529780>

<https://bora.la/2010/11/29/ricette-domace-el-sugo-de-galina/>

<https://www.triestepima.it/social/fusi-istriani-ricetta.html>