



MOZZARELLA

Mozzarella on lahja ja õrn, enamasti kerakujuline juust, mis on pärit Napolist. Legend jutustab, et see Itaalia juustusort sündis eksituse tõttu – nimelt olevat ajal, mil külmikuid veel ei olnud, juustukera kuuma vette kukunud. Napoli *mozzarella*'t valmistatakse lehma- või pühvlipiimast. Lõuna-Itaalias tehakse autentset *mozzarella di bufala*'t ainult pühvlipiimast ning seda märgitakse alati ka pakendil.

Mozzarella juustukera moodustatakse originaalset keerutamise- ja lõikamistehnikat kasutades. *Mozzarella* sobib oliiviõlikastmega, värske kurgi ja tomati salatit ning makaronidega. Suurepäraselt sobivad *mozzarella*'ga ka basiilik ja röstitud punane paprika.

Küpsetatud paprika, baklažaani ja mozzarella salat

- 250 g mozzarella't
- 1 baklažaan
- 1 punane paprika
- 6 päikesekuivatatud tomatit
- 1 küüslauguküüs
- 10–12 sl mustade oliivide õli
- soola, pipart
- Prantsuse leiba

Küpsetage kuival pannil baklažaaniviilud ja laiadeks ribadeks lõigatud paprika. Röstige leib ning rebige tükkideks *mozzarella*. Asetage kõik kaussi, lisage basiilikut ning maitsestage soola ja pipraga. Valage salat oliiviõliga üle, segage õrnalt ja jätke 10–15 minutiks seisma.

Vahemere salat

- 3–4 tomatit
- 1 mozzarella-pall
- 12–15 musta oliivi
- 1 punane sibul
- pihutäis krutoone (krõbedaid saiakuubikuid)
- 1 küüslauguküüs
- 6 sl oliiviõli
- 3 sl pilsamiädik
- peotäis värsked basiilikulehti
- soola, pipart

Kastme valmistamiseks hõõruge küüslauk poole lusikatäie soolaga, segage pilsamiädika ja oliiviõliga. Tükeldage tomatid ja sibul ning rebige *mozzarella* tükkideks. Valage kaste salatile, lisage hakitud basiilikulehti, oliive, krutoone ning maitse järgi soola ja pipart.



KÕVAD JUUSTUD

Parmigiano Reggiano on maailmakuulus kõva juust Itaaliast Parmast. Keldris hoitud aastate tõttu on see jahe, kuiv ning mureneb teravateks tükkideks. Parmesani retsepti leuitasid Parma mungad juba keskajal. Nende sõnul on tegu maailma kõige populaarsema juustuga.

Kõvad juustud on eriti hinnatud maitsega ning nende laagerdamiseks kuulub enam kui aasta hoolikat tööd.

Grana Padano on magusavõitu maitsega kõva juust, mis oma välimuselt väga parmesaniga sarnaneb.

Pecorino Romano on lambapiimast valmistatud tili-soolane kõva juust.

Džiugas on Leedu juustude uhkus, mida hindavad ka välisriikide gurmaanid.

Mida küpsem juust, seda kõvem ja tumedam see on.



Parmesani-sellerisalat

- 8 sellerivart
- 3 sl oliiviõli
- 2 sl sidrunimahla
- 4 sl riivitud parmesani
- 1 ½ klaasi keedetud valgeid ube
- 3 sl kuldseid rosinaid
- 40 g röstitud mandleid
- soola
- värsket maitserohelist või lehtsellerilehti

Lõigake seller ühtlasteks viiludeks. Kastmeks segage õli ja sidrunimahl riivitud juustuga. Valage see keedetud soojendatud ubadele. Asetage kõik ühte kaussi ning segage rosinate ja mandlitega. Maitsestage soola ja maitserohelisega.