

Benvenuto!

Una piccola selezione delle migliori ricette italiane che faranno assaporare anche a casa vostra i sapori e i profumi della nostra terra.

Wir haben klassische italienische Rezepte zusammengestellt die Sie zu Hause einfach zubereiten können.

Here are some classic Italian recipes easy to prepare, thanks to the special tips of our chef.



Matteo Felter
Executive Chef - Grand Hotel Fasano



A MEMBER OF THE



HIDEAWAYS HOTELS[®]
Hotels & Villas with Personality



GRAND HOTEL FASANO
VILLA PRINCIPE

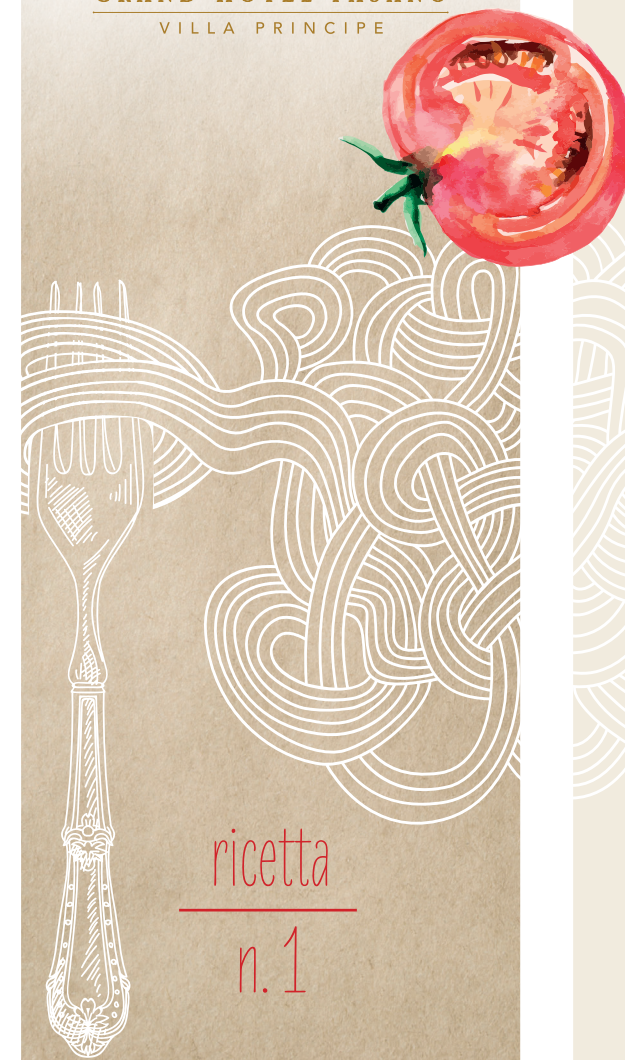
ghf.it

Via Zanardelli, 190
25083 Gardone Riviera (BS) · ITALY
T 0039 0365 290 220
F 0039 0365 290 221
info@ghf.it

lusso naturale



GRAND HOTEL FASANO
VILLA PRINCIPE



ricetta
n. 1

gusto naturale



Spaghetti al pomodoro fresco

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 gr di pomodori belli maturi
- 1 cipolla
- foglie di basilico
- olio extravergine
- Sale e pepe qb
- 50 gr di Grana Padano grattugiato
- 400 gr di spaghetti

Procedimento:

Fare un'incisione a croce su ogni pomodoro e sbollentarli per qualche secondo. Pelarli, tagliarli in 4 e privarli dei semi.

Tritare la cipolla abbastanza fine e soffriggere in padella con 50 gr di olio extravergine.

Tagliare a cubetti grossi i pomodori aggiungere al soffritto e cuocere per qualche minuto.

Nel frattempo cuocete gli spaghetti, quando il pomodoro sarà pronto aggiustare di sale e pepe.

Scolare la pasta 1 minuto prima della cottura unirli in padella con il pomodoro, aggiungere il grana, l'olio extravergine e le foglie di basilico, mescolate e ... **buon appetito!**



Spaghetti mit frischen Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 500 gr reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- Frisches Basilikum
- 50 gr reines Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 50 gr geriebenen Parmesankäse
- 400 gr Spaghetti

Zubereitung:

Um die Tomaten zu schälen ritzen Sie die Haut auf der Unterseite kreuzförmig an und legen diese für 30 Sekunden in kochendes Wasser. Anschließend schneiden Sie die Tomaten in große Stücke und entfernen die Kerne. Die Zwiebel fein schneiden und mit 50 gr Olivenöl in der heißen Pfanne anbraten, die Tomaten hinzufügen und ein paar Minuten kochen lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen (viel Wasser verwenden und Salz nicht vergessen). Die Nudeln 1 Minute vor Beendigung der notwendigen Kochzeit abseihen und in der Pfanne mit den Tomaten zu Ende kochen. Olivenöl, Parmesan und Basilikum hinzufügen, mischen und ... **buon appetito!**



Spaghetti with Fresh Tomatoes

INGREDIENTS (FOUR SERVINGS):

- 500 g ripe tomatoes
- 1 onion
- Basil leaves
- Extra virgin olive oil
- Salt and pepper as required
- 50 g grated Parmesan cheese
- 400 g spaghetti

Procedure:

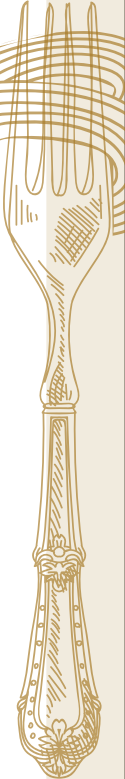
Make a cross-shaped incision on each of the tomatoes and blanch them for a few seconds. Peel them, cut them into quarters and remove seeds.

Chop the onion quite finely and sauté it in a pan with 50 g of extra virgin olive oil.

Cut the tomatoes into large cubes, add them to the sautéed onion and cook for a few minutes.

Meanwhile, cook the spaghetti. When the tomatoes are ready, add salt and pepper.

Drain the pasta 1 minute before the end of cooking time, add it to the pan with the tomatoes, add the "Grana" grating cheese, extra virgin olive oil and basil leaves, stir and... **enjoy!**



Benvenuto!

Una piccola selezione
delle migliori ricette italiane
che faranno assaporare
anche a casa vostra i sapori e i profumi
della nostra terra.

Wir haben klassische
italienische Rezepte zusammengestellt
die Sie zu Hause einfach
zubereiten können.

Here are some classic Italian
recipes easy to prepare,
thanks to the special tips of our chef.



Matteo Felter
Executive Chef - Grand Hotel Fasano

A MEMBER OF THE



HIDEAWAYS HOTELS
Hotels & Villas with Personality



GRAND HOTEL FASANO
VILLA PRINCIPE

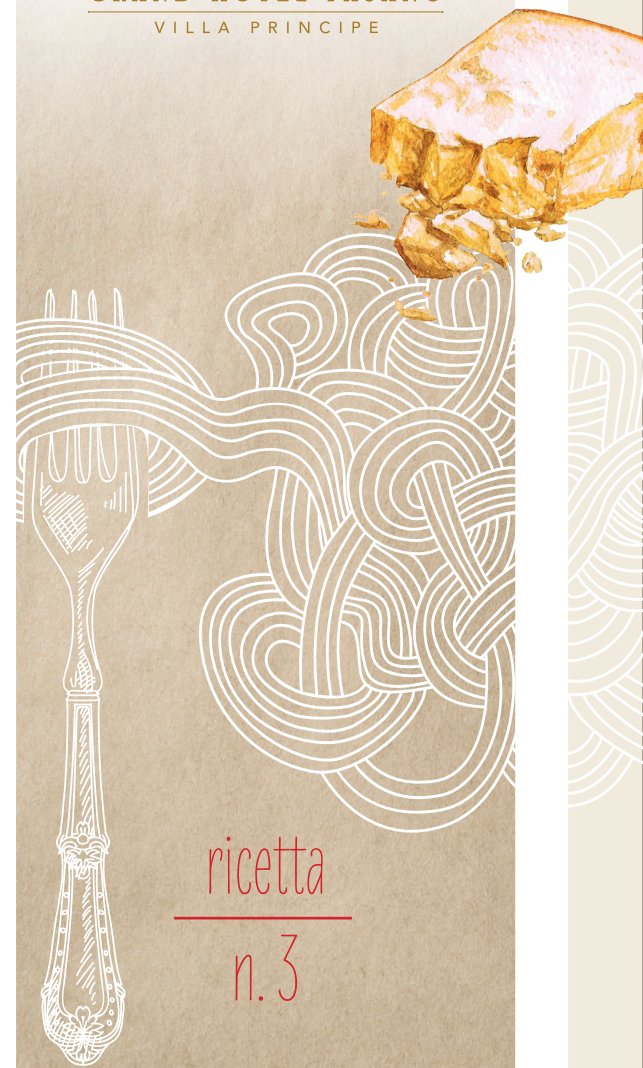
ghf.it

Via Zanardelli, 190
25083 Gardone Riviera (BS) · ITALY
T 0039 0365 290 220
F 0039 0365 290 221
info@ghf.it

lusso naturale



GRAND HOTEL FASANO
VILLA PRINCIPE



ricetta
n.3

gusto naturale



Spaghetti alla Carbonara

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 gr di pancetta
- 100 gr burro
- 4 tuorli di uova
- 50 grammi di panna liquida
- 100 gr di Grana Padano grattugiato
- Pepe qb
- 400 gr di spaghetti

Procedimento:

Tagliare a cubetti la pancetta e soffriggere con il burro.

Una volta tostata, buttare via il burro e mettere la pancetta in padella.

Cuocere la pasta, nel frattempo in una bacinella mettere i tuorli aggiungendo la panna, il grana ed il pepe macinato.

Scolare la pasta 1 minuto prima della cottura metterla in padella, insaporire brevemente con la pancetta e aggiungere la salsa lontano dal fuoco **buon appetito!**



Spaghetti alla Carbonara

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 300 gr Bauchspeck
- 100 gr Butter
- 4 Eigelb
- 50 flüssige Sahne
- 100 gr geriebenen Parmesankäse
- Pfeffer
- 400 gr Spaghetti

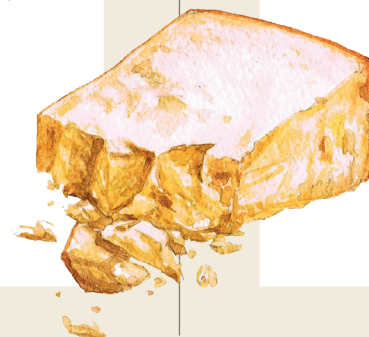
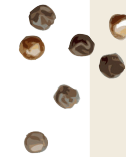
Zubereitung:

Bauchspeck in Würfeln schneiden und mit Butter leicht knusprig anbraten.

Anschließend das Fett abgießen, den Speck mit Küchenpapier abtrocknen und zur Seite legen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen (viel Wasser verwenden und Salz nicht vergessen). In einer Schüssel Eigelb, Sahne, Parmesankäse und eine Priesse Pfeffer verrühren.

Die Nudeln 1/2 Minute vor Beendigung der notwendigen Kochzeit abseihen und in einer Pfanne mit Olivenöl und dem Bauchspeck bei leichter Hitze vermengen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die bereits zubereitete Soße hinzufügen, mischen und ... **buon appetito!**



Spaghetti alla Carbonara

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g pancetta
- 100 g butter
- 4 egg yolks
- 50 g single cream
- 100 g grated Grana cheese
- Black pepper as required
- 400 g spaghetti

Procedure:

Dice the pancetta and fry it in butter.

Once it is browned, throw the butter away and leave the pancetta in the pan.

Meanwhile, cook the pasta and beat the egg yolks in a bowl, together with the single cream, the grated cheese and the ground pepper.

Drain the pasta 1 minute before the end of cooking time and mix it with the pancetta. Put the pasta away from the heat and add the egg mixture ... **enjoy your meal!**



Benvenuto!

Una piccola selezione
delle migliori ricette italiane
che faranno assaporare
anche a casa vostra i sapori e i profumi
della nostra terra.

Wir haben klassische
italienische Rezepte zusammengestellt
die Sie zu Hause einfach
zubereiten können.

Here are some classic Italian
recipes easy to prepare,
thanks to the special tips of our chef.



Matteo Felter
Executive Chef - Grand Hotel Fasano

A MEMBER OF THE



HIDEAWAYS HOTELS®
Hotels & Villas with Personality



GRAND HOTEL FASANO
VILLA PRINCIPE

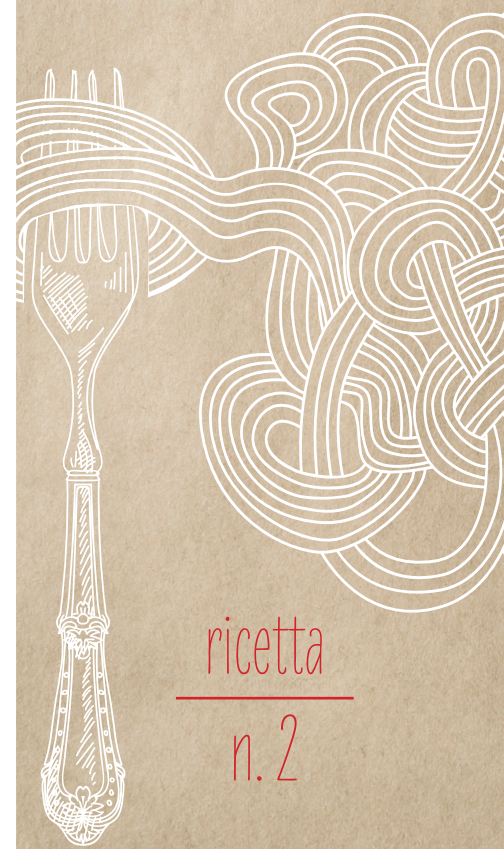
ghf.it

Via Zanardelli, 190
25083 Gardone Riviera (BS) · ITALY
T 0039 0365 290 220
F 0039 0365 290 221
info@ghf.it

lusso naturale



GRAND HOTEL FASANO
VILLA PRINCIPE



ricetta
n. 2

gusto naturale



Spaghetti aglio olio e peperoncino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 300 gr di olio extravergine
- 2 peperoncini piccanti freschi
- 400 gr di spaghetti

Procedimento:

Pelare l'aglio, privarlo del germe all'intero e tritare finemente.

Preparare un trito di prezzemolo utilizzando solo le foglie.

Mettere a cuocere la pasta e nel frattempo scaldare in padella 100 gr di olio extravergine, aggiungere l'aglio tritato e soffriggere pianissimo. Quando l'aglio incomincerà a brunire aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta fino a formare una salsa, tritare a pezzi grossi il peperoncino e unirlo alla salsa.

Scolare la pasta 1 minuto prima della cottura unirli in padella aggiungendo il resto dell'olio e il prezzemolo tritato mescolare e ...

buon appetito!



Spaghetti aglio olio e peperoncino

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Knoblauchzehen
- Frische Petersilie
- 300 gr reines Olivenöl
- 2 frische und scharfe Chilischoten
- 400 gr Spaghetti

Zubereitung:

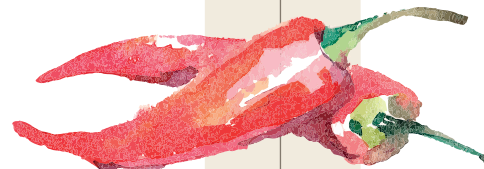
Die Knoblauchzehen schälen, den grünen Trieb entfernen und fein hacken ebenso wie die Petersilie (nur die Blätter verwenden) und die Chilischoten.

Das Wasser zum kochen bringen und gleichzeitig in einer Pfanne 100 gr Olivenöl erhitzen und dann den Knoblauch, bei leichter Hitze, langsam goldbraun werden lassen. Anschließend mit Kochwasser zu einer feinen Creme einkochen.

Chili hinzufügen. In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen (viel Wasser verwenden und Salz nicht vergessen).

Die Nudeln 1 Minute vor Beendigung der notwendigen Kochzeit abseihen und in der Pfanne zu Ende kochen. Olivenöl und Petersilie ergänzen, mischen und ...

buon appetito!



Spaghetti Garlic, Oil and Chili

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 garlic cloves
- 1 bunch of parsley
- 300 g extra virgin olive oil
- 2 fresh spicy chilies
- 400 g spaghetti

Procedure:

Peel the garlic, remove the green germ and chop finely.

Chop some parsley - only use leaves, discard the stems. Start cooking the pasta; meanwhile heat up 100 g of extra virgin olive oil in a pan, add the chopped garlic and sauté very gently.

When the garlic begins to brown, add a little pasta cooking water to create a sauce, chop the chili into large pieces and add it to the sauce.

Drain the pasta 1 minute before the end of cooking time, add it to the pan together with the rest of the oil and chopped parsley, mix, and ... **enjoy!**

