

Receptes ar Moterigo sieru

Tik garšīgi, ka mēli var norīt!



„Zaļās gliemenes ar MONTERIGO sieru”

- 4 atlaidinātas zaļās gliemenes
- 2 ēdamkarotes sarīvēta Monterigo siera
- 1 ēdamkarote saldās čili mērces
- 1 ēdamkarote sviesta
- Citrona sula
- 1 tomāts (sagriezts kubiņos)
- ½ sīpola (sagriezta kubiņos)
- 2 tējkarotes sasmalcināta svaiga koriandra
- 2 tējkarotes olīveļļas
- Sāls
- Melnie pipari

Gliemenes pārslaka ar citronu sulu, katrai uzliek sviestu, čili mērci, sāli, sieru un cep cepeškrāsnī līdz garoziņa kļūst brūna.

Kārsto uz šķīvja, pasniedz ar tomātu salsu (gatavo sajaucot tomātus, sīpolus, koriandru, olīveļļu, sāli un piparu).

„Pallina di casio” („паллина ди качио”)

- Сыр Monterigo
- Чеснок
- Майонез
- Виноград (без косточек)
- Печенье „крекеры”

Натереть сыр на мелкой терке. Измельчить чеснок. Смешать натертый сыр, майонез и чеснок, чтобы получилась плотная липучая масса.

Из получившейся массы скатать небольшой шарик (чтобы можно было разом положить в рот не откусывая). Внутрь шарика ложиться виноградка.

Готовый шарик обвалить в предварительно измельченном печенье (измельчить до крошек).

Buon appetito!

Salāti „Gāzi grīdā!”

- 300 g cūku pupas (lobītas)
- 1 liela ķiploku daiva
- 4 ēdamkarotes olīveļļas
- Sāls (pēc garšas)
- Malti pipari (pēc garšas)
- 30g siera Monterigo
- 20 bazilika lapiņas

Iebert sāli ūdenī, ber iekšā pupas un vārīt līdz ir gatavs (10-20 min), nokāsīt un izlobīt.

Bļodā liec pupas, saspiesto ķiploku, olīveļļu, sāli, piparus, bazilika lapiņas un, noteikti, Monterigo sieru (sagrieztu kubiņos). Visu samaisīt.

Pasniegt ar grauzdētu maizi.

„Без названия”

- 2 груши
- 100-150 г твердого сыра
- Натуральный обезжиренный йогурт
- Немного фисташек

Нарежьте 2 груши кубиками, сыр Monterigo измельчите. В креманку слоями положите груши, йогурт, сыр. Сверху присыпьте измельченными фисташками (совсем чуть-чуть).

Примечание: груши не должны быть слишком сочными.

„Парус”

- 200 г креветок
- 100 г крабовых палочек
- 2 яблока
- 100 г сыра Monterigo
- 1яйцо
- Салат Айсберг

Все мелко порезать и заправить майонезом.

Сыр натереть на терке добавить салат, немного оставить для присыпки.

На тарелку выложить листья салата, сверху сам салат, посыпать остатком сыра и украсить креветками.

Супер вкусно благодаря вкусу сыра Monterigo 😊

„Bonbons di parmigiano” (konfekti iz parmezana)

На 12 штук

- 100 g parmezana
- 100 g хорошего темного шоколада

Пармезан разломать на кусочки размером с половину грецкого ореха. Шоколад растопить на водяной бане. Кусочки парmezана окунать в горячий шоколад и складывать на промасленный пергамент для застывания.

Конфеты хорошо сочетаются со вкусом шампанского. Для этого блюда рекомендуется пармезан 18-24 месяцев созревания (veccto).

“ Biezpiena pīrādziņi ar baravikām un Monterigo sieru”

- 250 g 9% Rasa biezpiena
- 200 g miltu
- 2 olas
- 2 tējkarotes cukura
- 1 tējkarote cepamā pulvera
- 1 tējkarote sāls
- Eļļa cepšanai

Pildījumam:

- 500 g baravikas
- 2 vidēja lieluma sīpoli
- 125 g Monterigo siera
- 3 ēdamkarotes augu eļļas
- Svaigi malti melnie pipari un sāls pēc garšas

Sēnes notīrīt no smiltīm un smalki sagriezt. Sīpolus sagriezt nelielos kubiņos. Uz pannas vispirms apcept sēnes un kad viss šķidrums iztvaikos, pievienot sīpolus un cept līdz gatavības.

Sarīvēt sieru un pievienot jau atdzisušām sēnēm. Pārkaisīt ar sāli un pipariem.

Visas mīklas sastāvdaļas sajaukt kopā lielā bļodā. Mīklu sadalīt 2-3 daļās.

Darba virsmu pārkaisīt ar miltiem un izrullēt katru daļu tik plānu, cik sanāk/ Ar formiņu vai glāzi izgriezt aplīšus, katra aplīša vidū uzlikt pa tējkarotei pildījuma, aizspiest ciet malas.

Pannā uzkarstēt eļļu un cept pīrādziņus uz vidējas uguns. Lai pīrādziņi neizjūk cepšanas procesā, tos jāliek uz pannas ar šuvi uz leju.

Ņam-Ņam ☺

„Sierīgie cepumradziņi”

- 200 g rīvēta siera
- 200 g sviesta
- 200 g miltu

Sarīvēto sieru, sviestu un miltus samīca viendabīgā, patīkamā masā. Ļauj lai mīkla mazliet atpūšas, to nedaudz atdzesējot ledusskapī. No mīklas veido vienāda lieluma radziņus. Radziņus liek uz ieziestas cepamās plāts. Cep ~ 200°C aptuveni 15-20 minūtes.

Gala rezultātā cepumiņiem jāiznāk kraukšķīgiem, gaisīgiem un mutē kūstošiem.

*Šie cepumiņi vislabāk saskan ar vēsu aliņu.

„Запеканка”

- 3 картофелины
- 50 г сливок (жирных)
- 100 г сыра Monterigo
- 1-2 ветки розмарина
- Соль, перец

Картофель почистить и нарезать дольками поперек. 1/3 выложить в термостойкую посуду, сверху натереть 1/3 сыра Monterigo и посыпать 1/3 частью розмарина. Все повторить 2 раза – получим 3 слоя: картошка, сыр Monterigo, розмарин.

Залить сливками и в духовку. Запекаем пока не подрумянится.

Pizza „Monterigo Jazz”

- Сыр Monterigo
- Томатный соус
- Паприка
- Салями
- Томаты
- Зелень
- Лук репчатый (порезанный кольцами)
- Чесночный соус

Готовить как обычную пиццу. После приготовления горячую пиццу посыпать тертым сыром Monterigo и зеленью, покрыть чесночным соусом.

„Чипсы из сыра с Прошутто”

„Готовить этот рецепт очень просто. Мы их обычно употребляем с красным вином – шикарная закуска!”

- Сыр *Monterigo* (мелко нарезанны)
- Базилик (мелко нарезанный)
- Чили порошок
- Несколько кусочков *Прошутто ди Парма*

Разогреваем печь до 190°C. В миске вымешиваем натертый сыр с специями. На широкую противень, покрытую бумагой для выпечки, выкладываем сыр, разравниваем горки сыра, выпекаем 7-8 минут.

Достаем из печи и пока горячие чипсы мыим можем придать любую форму.

Подаватьс кусочком *Прошутто ди Парма*.

„Garneļu spageti ar Monterigo”

- 500 g tīģergarneles tīrtas
- 500 g spageti
- 2 galviņas ķiploka
- Baziliks, sāls, pipari pēc garšas
- 70 g sviesta
- Sarīvēts *Monterigo siers*

Novāra makaronus, pēc tam sviestā uz pannas apcep brūnus.

Citā pannā cep garneles ar garšvielām, apmēram 10 minūtes.

Pasniedz uz šķīvja: vispirms liek makaronus, tad paber ceptās garneles, pārlej ar garšvielu šķidrumu no garneļu pannas un pārkaisa visu ar rīvētu *Monterigo siera*.

Uzdzer baltvīnu vai alu, pēc gaumes.

Labu apetīti!

„Limbažu piena”sieru izlase ar balto trifeļu pārslām un Ingvera-Miso mērci”

- „Limbažu piena” sierus – *Monterigo, Meistara, Minhauzena, Holandes, Krievijas 50% un Krievijas 30%*, sagriež kubiciņos
- N.B. *Monterigo un Minhauzena* – šķēlēs
- Sagrieztos sierus kārto uz šķīvja sieda formā
- Apkaisa ar balto trifeļu pārslām (trifeli griež plānās skaidiņās ar ļoti asu nazi)

- Vietām izkārto Ingvera – Miso mērci (iegūst blenderī sablendējot Miso pastu un marinētu ingveru vienādās daļās)
- Pēc vēlēšanās var papildināt maltīti ar svaigām kazenēm, avenēm, mellenēm un citām Latvijas ogām.

„Свежий салат из шпината, лосося и сыра Monterigo”

- 100 г салат Айсберг
- Шпинат
- 150 г лосося
- 50 г томатов черри
- Базилик
- Масло
- Соль
- Сыр Monterigo
- Перец, лимон

Красиво разложить листья салата, шпинат, томаты, сыра тарелке. Полить соусом из базилика и лимонного сока. Сверху лосось приготовленный на гриле и сыр Monterigo порезанный тонкими пластинами.

„Monterigo omlete ar rukolas salātiem”

Salātiem:

- 1 paciņa rukolas salāti
- 10-15 mazie „cherry” tomātiņi
- Rīvēts Monterigo siers
- Ciedru rieksti

Mērcei:

- 40 g balzāmetiķa
- Nedaudz piecu piparu maisījuma

Omletei:

- 50 g svaigi rīvēta Monterigo siera
- 5 olas
- 5 ēdamkarotes saldā krējuma
- 3 ēdamkarotes olīveļļas
- 1 ēdamkarote sviesta

- Sāls
- Pipari pēc garšas

Liek traukā salātu lapas, pievieno uz pusēm sagrieztus „cherry” tomātus.

To visu sajauc ar pagatavoto mērci, pievieno rīvētu Monterigo sieru.

Beigās uzber virsū apgrauzdētus siltus ciedru riekstus.

Omlētei sakuļ olas ar saldo krējumu. Pievieno sāli, piparus un pusi sarīvēta Monterigo siera.

Pannā izkausē olīveļļu kopā ar sviestu. Pannā ielej omletes masu un cep uz vidējas uguns. Omleti apcep zeltainu no abām pusēm. Omleti pasniedz sagrieztu strēmelēs kopā ar bagātīgi pārkaisītu Monterigo sieru un rukolas salātiem.

Garšo lieliski! Labu apetīti!

„Zemesriekstu Monterigo”

- 1 cukini
- 1 vidēja paprika
- ½ no baklažāna
- 100 g zemesriekstu, lobītu
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- Garšvielas (universālā ”Anniņas”)
- 60 g Monterigo siera
- Tējkarote sezama sekliņu

Uz pannas eļļā apgrauzdē riekstus. Pēc tam tiem pievieno rupji sagrieztus dārzeņus. Kad dārzeņi gatavi, visu pannas saturu apber ar sezama sēkliņām, apkaisa ar sarīvētu sieru. Uzliek pannai vāku un izslēdz uguni. Pagaida 2 minūtes un tad liek galdā.

”Monterigo siera „Podiņš” Staičeles gaumē”

- Riekstu asorti
- Konservēti ananāsu gabaliņi
- Austersēnes
- Monterigo siers
- Sparģeļi
- Saldais krējums
- Tītara gabaliņi

Novāra tītara gaļu. Apcep austersēnes olīveļļā. Sarīvē Monterigo sieru un sajauc ar saldo krējumu.

Māla „Podiņā” saliek visas sastāvdaļas. Pievieno ananāsa gabaliņus un riekstu asorti. Pa virsu pārlej Monterigo mērci. Monterigo siera gabaliņus sadrupina un pārber pāri masai. Liek visu cepeškrāsnī sautēties 10-15 minūtes. „Podiņu” izdekorē ar sarīvētiem mandeļu riekstiem.

”Салат царская охота”

- Салат руккола
- Помидоры черри
- Утиная грудка
- Сыр Monterigo
- Семечки сезам
- Брусничный соус

Выложить рукколу на тарелку, утиную грудку обжарить на гриле, нарезать ломтиками и разложить на листья. Тонко нарезать сыр Monterigo и разложить сверху на грудку.

Помидоры черри разрезать пополам и выложить на край тарелки.

Сделать соус: брусника+вино (красное)+ сахар. Все вскипятить и остудить.

Заправить салат, сверху посыпать семечками сезам.

„Siera sēņu ķobīši”

- 10 gb. Svaigi šampinjoni
- 100 g siers Monterigo
- 100 g kūpināts šķiņķis
- 2 tējkarotes salds krējums
- Citronpipari, sāls, saldaiss krējums

Šampinjoniem (jo lielāki, jo labāk) izlauž kātiņus.

Sagriež šķiņķi un sieru kubiņos, sajauc ar saldo krējumu, citronpipariem un sāli pēc garšas. Masu pilda šampinjonos un cep cepeškrāsnī 200°C 15-20 min.

Ietītus folijā var grilēt.

P.S. Pasniedz dekorētu ar (vismaz ar vienu litru) „Aldara Luksuss” alu.

„Lazanja”

- 1 paciņa lazanjas plāksnes
- 0,5 kg maltā cūkgaļa
- 0,5 kg maltā liellopu gaļa
- 1 vidēja lieluma burkāns
- 1 sīpols
- 2 paprikas

- 2 ēdamkarotes tomātu pastas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 1 l ūdens

Bešameļa mērcei:

- 30 g sviesta vai olīveļļas
- 3 ēdamkarotes miltu
- ½ - 1 l piena
- 100 g rīvēta Monterigo siera, sāls, pipari, muskatrieksts

Gaļu arcep un liek sautēties katlā. Burkānu, sīpolu, papriku sagriež un arcep uz pannas, pievieno tomātu pastu. Masu pievieno gaļai, pielej ūdeni, pievieno garšvielas un sautē 30 minūtes uz lēnas uguns. Gaļas mērcei jābūt šķidrai.

Bešameļa mērce: pannā sakarsē taukvielas, pievieno miltus un arcep, līdz tie ir zeltaini brūni. Pakāpeniski tiem pielej pienu, lai mērce ir kā biezs krējums. Noņem no uguns un pieliek sieru tai ~ 70 g, sāli, piparus, muskatriekstu.

Cepešpannā ielej kausiņu gaļas mērci, liek lazanjas plāksnes, atkal lej gaļas mērci, virsū ieziež Bešameļa mērci, liek lazanjas plāksnes. Virskārtu nobeidz ar Bešameļa mērci, kurai uzkaisa atlikušo sieru. Cep 180°C 20-30 minūtes.

„Сырные роллы”

Кусок твердого сыра Monterigo положить в полиэтиленовый пакет и бросить в кипящую воду. Когда сыр расплавится, остудив воду, раскатать сыр в большой и тонкий пласт.

Начинка: рубленое мясо копченой курицы смешанное с зеленью, чесноком, черным и красным молотым перцем и майонезом.

Разровнять начинку по пласту сыра, свернуть рулетом и положить в холодильник на несколько часов.

Перед подачей нарезать тонкими колечками.

„Баклажаны под шубой”

- Баклажаны
- Помидоры
- Чеснок
- Майонез
- Сыр Monterigo

Баклажаны нарезать кольцами, выложить на противень, сверху положить кусочек помидора, тертый чеснок, немного майонеза и хорошо сыром Monterigo.

Запекать в духовке 30 минут. Остудить и перед употреблением посыпать тертым сыром.

„Сырная закуска к столу”

- Сыр *Monterigo*
- Выренок яйцо
- Крабовые палочки
- Сливочное масло или майонез

Сыр, яйца натереть на терке, крабовое мясо мелко порезать – все смешать, добавить масло или майонез, скатать шарики - обвалять в тертом белке. Подавать к вину с виноградом.

„Густой суп с *Monterigo*”

- 50 г копченого сала
- 1 шт. репчатого лук
- 1 зубчик чеснока
- 1 стебель лука порей
- Сельдерей (2 шт.)
- 200 г моркови
- Цукини (2 шт.)
- 400 г картофеля
- 500 г шпината
- 2 мясистых томата
- 2 ст. л. Сливочного масла
- 1 банка консервированной фасоли
- 3 ст. л. базилика
- 4 ст. л. Сыра *Monterigo*
- Соль, перец по вкусу

Сало кубиками. Нарезать лук, чеснок, лук порей, сельдерей, морковь, цукини, картофель – кубиками, шпинат. Использовать макот помидор (без кожуры). Растопить сало в кастрюле с горячим сливочным маслом, добавить чеснок, лук, лук порей и немного потушить.

Затем добавить сельдерей, морковь, цукини и картофель. Тушить 5 минут. Влить 1 литр воды, приправить и варить 15 минут. Добавить фасоль, шпинат и варить 5 минут.

Подавать с базиликом и сыром *Monterigo*.

„*Gardāki makaroni ar Monterigo*”

- 500 g spirālveida makaroni

- 4 ēdamkarotes sagrieztu maurloku
- 60 g sviestu
- 1 citrona miziņa sarīvēta
- 450 gvārītas sīki sagriezta vistas gaļa
- 4 ēdamkarotes citronu sulas
- 120 g sīki sarīvēta Monterigo siera
- 300 ml krējuma
- Maurloki greznošanai

Novāra makaronus, noskalo un atliek sāņus. Katlīnā izkausē sviestu, pievieno citronu miziņu un sulu, apmaisa un pievieno krējumu un zaļumus, vistas gaļu un makaronus. Viegli maisot ēdienu uzkarsē. Liek bļodā un apkaisa ar Monterigo sieru un grezno ar maurlokiem.

Ļoti ātri un garšīgi! Labu apetīti!

„Супчик для бедных”

- 2 кг брокколи
- 10 ломтиков белого хлеба
- 4 зубчика чеснока
- 2 л куриного или мясного бульона
- Свеженатертый сыр Monterigo

Брокколи разделить на мелкие соцветия и срезать грубые стебельки – они должны быть хрустящими и нежными. Отварить их в подсоленной воде. Поджарить хлеб и натереть его чесноком. Лучше в духовке. Довести бульон до кипения, добавить отваренную брокколи на 2 минуты и снять с огня – суп готов.

В каждую тарелку налить большой половник супа, посыпать тертым сыром Monterigo, сверху положить кусочек хлеба с чесноком, налить еще один половник, присыпать сыром Monterigo и подавать.

„Запеканка Ралли”

- 100 г сыра Monterigo
- 3 яйца
- 1.2 стакана масла
- 500 г макарон

Отварить макароны, подсушить, добавить масло, перемешать. Желтки растереть с солью, смешать со сметаной, добавить натертый сыр и все перемешать с макаронами. Затем соединить со взбитыми белками и осторожно перемешать. Подготовленную массу выложить в

посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Сверху смазать яйцом, взбитым со сливками, обсыпать сухарями и запечь в духовке до румяной корочки.

„Monterigo siera sacepums”

- 1 glāze piena
- 2 glāzes rīvēta Monterigo siera
- 6 olas
- 100 g sviesta
- Sāls, muskatrieksts, zaļumi

Rīvmaizi un sieru samaisa, pienu uzvāra, pārlej maisījumam. Masā iemaisa sakapātus zaļumus, sāli, rīvētu muskatriekstu un olu dzeltenumus.

Stingri saputo olu baltumus. Veidni ietauko, izkaisa ar rīvmaizi. Sagatavotā masā iecilā olu baltumus, liek sakarētā krāsnī un cep, līdz virsma paliek skaisti dzeltena.

„Jā šādu Monterigo siera sacepumu pasniegt ar dārzeņu salātiem, tad tiešam būs „tik garšīgi, ka mēli var norīt!””

„Говядина в сливочно-сырном соусе „Монтечки и Капулетти””

Монтечки – сочные кусочки ароматной говядины. Капулетти – сливочно сырный соус

И между ними любовь – как нежность сыра дор-блю...и между ними вражда, как острые стрелы – нотки божественного Monterigo!!!

Осторожно! Существует риск переедания!

- 500 г говядины
- 1 луковица
- 5 зубчиков чеснока
- 50 г сыра дор – блю
- 200 г сухого белого вина
- 50 г сливочного масла
- Сок 1.2 лимона
- 5 ст. л. Оливкового масла
- Соевый соус
- Сливки 100 г
- Белый перец молотый, базилик сушеный, смесь итальянских трав, соль

Нарезаем мясо и отправляем на час в маринад: оливковое масло смешиваем с соевым соусом, добавляем 100 г вина, сок лимона и 3 зубчика чеснока. 2 зубчика чеснока и луковицу измельчаем. В разогретое оливковое масло добавляем лук – чеснок, смесь трав, базилик и жарим 5 минут. Добавляем мясо, вино, тушим пока вино не выпарится. Вливаем сливки. Добавляем сливочное масло, соль, перец. Добавляем дор – блю до растворения. Нарезаем маленькими кубиками сыр Monterigo в соус. Все перемешиваем.

Приятного аппетита!