

Элла
МАРТИНО

Кулинарные секреты итальянской мамы





ЭЛЛА МАРТИНО — талантливая, жизнерадостная и энергичная блондинка, автор нашумевшего бестселлера «Вкус Тосканы», хозяйка популярного блога об Италии и ее кухне (elladkin.livejournal.com), в особенности которой ее посвящает самая настоящая итальянская мама!

Благодаря «КУЛИНАРНЫМ СЕКРЕТАМ ИТАЛЬЯНСКОЙ МАМЫ» российским читателям впервые станут известны рецепты, по которым готовили только коренные жители солнечной страны — да и то лишь те, кто умел беречь семейные традиции... Из поколения в поколение хозяйки передают многолетний опыт искусства приготовления еды, и Элла щедро делится этими ценностями со своими читателями. Вторая книга Эллы Мартино написана в теплом домашнем стиле, как если бы бабушка делилась с внучкой не только важными кулинарными моментами, но и своими воспоминаниями. Простые и сложные технологии приготовления традиционных итальянских продуктов, рассказы о местных овощах и травах, советы по их обработке и хранению, яркие картины сельской жизни. И, конечно же, рецепты закусок и супов, горячих блюд и гарниров, сладкой и несладкой выпечки, десертов, ликеров и заготовок, которые сопровождаются настолько «сочными» и аппетитными фотографиями, что хочется бросить все дела и... начать готовить!



ISBN 978-5-699-53102-8



9 785699 531028



Благодарности

Огромное спасибо моей семье — свекрови МИКЕЛИНЕ ПАГАНО за помощь в создании этой книги; моему мужу Маттии и свекру Микеле за их бесконечное терпение и готовность пробовать каждое блюдо; и, конечно, моим дорогим родителям за постоянную поддержку во всех моих начинаниях.

Хочу выразить благодарность вам, мои итальянские (Джонни, Джованни, Франческо, Никола и др.) и русские (Катя, Юля, Диана, Анжела, Наташа и др.) друзья, за то, что всегда находили теплые слова и радовались моим победам!

Я всех вас очень люблю!

Un grande ringraziamento a tutta la mia famiglia — a mia suocera MICHELINA PAGANO per l'aiuto che mi ha concesso nella preparazione delle ricette; a mio marito Mattia e a mio suocero Michele per la pazienza dimostrata e la disponibilità ad assaggiare ogni piatto; un ringraziamento speciale ai miei genitori che anche a distanza mi hanno sostenuto nei miei progetti.

Un plauso sincero a voi, miei amici italiani (Gionni, Giovanni, Francesco, Nicola ed altri) e russi (Katya, Julia, Diana, Angela, Natalia ed altri) per aver sempre avuto parole carine nei miei confronti e per aver gioito insieme a me nei successi ottenuti.

Vi amo immensamente!

От автора

prefazione dell'autore

Прошло совсем немного времени со дня выхода моей первой книги «Вкус Тосканы», и вот вы уже держите в руках «КУЛИНАРНЫЕ СЕКРЕТЫ ИТАЛЬЯНСКОЙ МАМЫ»! Книга получилась очень личной, ведь в нее я вложила частичку своей души и поделилась тем, что для меня по-настоящему дорого, — кулинарными секретами и любимыми рецептами своей семьи. А еще с удовольствием продолжаю знакомить вас с жизнью простых людей в Италии, потому что считаю, что это лучший способ познать любую страну.

А ведь когда я только приехала сюда, то долгое время и сама Италия, и ее жители казались мне чужими. Я почти ничего не знала о жизни здесь, кроме того, что видела на картинках. Но вскоре осознала: чтобы понять и полюбить эту страну, не стоит полагаться на путеводители и сайты в Интернете, нужно самой как можно больше узнать о ней. Но как это сделать?

Конечно же, изучить гастрономические пристрастия и кулинарные традиции итальянцев!

Поэтому я начала наблюдать за тем, как живут и что готовят моя свекровь, ее родственники и подруги. Мы встречались каждые выходные, и я, словно губка, впитывала все, что мне рассказывала и показывала Микелина. Всеми ее секретами я впоследствии щедро делилась с читателями моего блога, а они не уставали меня благодарить, поскольку им открывался совершенно другой мир. Тот, о котором не напишут в кулинарных книгах, — опыт простого человека.

И могу со всей ответственностью заявить, что Микелина — настоящая волшебница на кухне! Ее руки — руки человека, прожившего сложную и трудовую жизнь, — каждый день творят кулинарные чудеса! А однажды я поняла, что счастье от общения с ней очень хочется разделить с вами, дорогие мои читатели! Поэтому в этой книге я поделюсь любимыми рецептами, приглашу вас на кухню самой настоящей итальянской мамы, расскажу о том, что едят простые люди, чем так аппетитно пахнет у них на кухне, чем они живут и о чем разговаривают.

Я надеюсь, что эта книга поможет вам открыть новый мир и сделает вашу жизнь вкуснее!

Из Италии с любовью,
Элла МАРТИНО

Оглавление

indice

ОТ АВТОРА	10
О ПОЛЕЗНОМ (COSE UTILI)	21
БАЗОВЫЕ БУЛЬОНЫ (BRODI DI BASE)	22
Овощной бульон (<i>brodo vegetale</i>)	23
Куриный бульон (<i>brodo di pollo</i>)	23
МЯСО (CARNE)	24
ДОМАШНИЕ СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСЫ (SALAMI DI CASA)	26
Сопрессата (<i>sopressata</i>)	27
Сальсичча (<i>salsiccia</i>)	30
ПАСТА (PASTA)	33
Приготовление пасты (<i>preparazione della pasta</i>)	33
Как варить пасту (<i>come si cuoce la pasta</i>)	34
Как приготовить цветную пасту (<i>come si prepara la pasta colorata</i>)	34
ОВОЩИ (VERDURE)	36
Вяленые помидоры и цуккини (<i>tomodori e zucchine secchi sotto il sole</i>)	38
Цуккини, консервированные в масле (<i>zucchine sott'olio</i>)	40
Помидоры, консервированные в масле (<i>tomodori sott'olio</i>)	40
СЫРЫ (FORMAGGI)	42
Классификация сыров (<i>classificazione dei formaggi</i>)	42
Приготовление домашнего сыра качотта и рикотты (<i>preparazione di formaggio (caciotta) e ricotta di casa</i>)	42
АРОМАТНЫЕ ТРАВЫ (ERBE AROMATICHE)	50

оглавление

ФРУКТЫ (FRUTTA)	52
ЗАКУСКИ (ANTIPASTI) 56	
БРУСКЕТТЫ (bruschette) 58	
С запеченным перцем (con peperoni) 58	
С цуккини (con zucchine) 58	
С томатами и орегано (con pomodori e origano) 58	
С панчеттой и моцареллой (con pancetta e mozzarella) 58	
Быстрые маринованные артишоки (carciofi marinati) 60	
Картофельные крокеты с моцареллой (crocchette di patate e mozzarella) 62	
Картофельный пирог (torta di patate) 64	
Оладьи с цуккини и моцареллой (frittelle di zucchine e mozzarella) 66	
Польпетты с тунцом в томатном соусе (polpette di tonno in salsa di pomodoro) 68	
Помидоры, запеченные с панчеттой (pomodori al forno con la pancetta) 70	
Фаршированные баклажаны (melanzane ripiene) 72	
ФРИТТАТЫ (frittate) 74	
Фриттата с зеленым горошком и вареной ветчиной в духовке (frittata al forno con piselli e prosciutto) 76	
Фриттата со спаржей (frittata agli asparagi) 78	
Фриттата со стручковой фасолью и моцареллой (frittata con fagiolini e mozzarella) 80	
Фриттата с цуккини (frittata con le zucchine) 80	
СОУСЫ (SALSE) 84	
Базовый соус из томатов (salsa di pomodoro) 86	
Бешамель (besciamella) 86	
Мясное рагу (ragù di carne) 88	
Пассата из томатов (passata di pomodoro) 90	
Песто по-генуэзски (pesto alla genovese) 92	
Томатный соус из свиных ребрышек (sugo di pomodoro con costelette di maiale) 94	
СУПЫ (ZUPPE) 98	
Крем-суп с картофелем и шпинатом (crema di spinaci e patate) 100	
Суп с бобовыми и тальятелле (zuppa di legumi con le tagliatelle) 102	
Суп с нутом (zuppa di ceci) 104	
Тыквенный крем-суп с креветками (crema di zucca con gli gamberi) 106	
ПАСТА И НЬОККИ (PASTA E GNOCCHI) 110	
Кавателли с рагу из свиных ребрышек (cavatelli al ragù di costelette) 112	
Каннеллони с рикоттой и шпинатом (cannelloni con ricotta e spinaci) 116	
Лазанья (lasagna) 120	
Мальтальяти с фасолью (maltagliati con fagioli) 124	
Ригатони с лангустинами (rigatoni agli scampi) 128	

Спагетти алла карбонара (<i>spaghetti alla carbonara</i>)	130
Спагетти с овощным песто (<i>spaghetti con il pesto di verdure</i>)	132
Тальятелле с генуэзским песто и запеченными помидорами (<i>tagliatelle con pesto alla genovese e pomodorini al forno</i>)	134
Тальятелле с мясным рагу (<i>tagliatelle al ragù di carne</i>)	136
Тальятелле с соусом из белых грибов (<i>tagliatelle alla salsa di funghi porcini</i>)	138
Тыквенные ньюокки (<i>gnocchi di zucca</i>)	140
МЯСО (CARNE)	
Ароматные польпетты с ягнятиной (<i>polpette aromatiche con agnello</i>)	148
Курица в белом вине с оливками и вялеными помидорами (<i>pollo in vino bianco con olive e pomodori secchi</i>)	150
Кролик в ореховом соусе (<i>coniglio alle noci</i>)	152
Свиная печень в сальнике, запеченная на углях (<i>fegato di maiale in retine, cotto sulla brace</i>)	154
Свиные польпетты в томатно-перцевом соусе (<i>polpette di maiale in salsa di peperoni e pomodori</i>)	156
Спеццатино (<i>spezzatino</i>)	158
Торчинелли (<i>torcinelli</i>)	160
Фаршированный цыпленок (<i>pollo ripieno</i>)	162
Ягнячья ребрышки, запеченные на углях (<i>costolette di agnello, cotti sulla brace</i>)	164
Ягнячья ребрышки, запеченные с овощами (<i>costolette di agnello al forno con le verdure</i>)	166
ГАРНИРЫ (CONTORNI)	
Ароматный картофель с травами (<i>patate con le erbe aromatiche</i>)	172
Жареные белые грибы (<i>funghi porcini fritti</i>)	174
Салат с запеченными на горячих углях баклажанами и болгарским перцем (<i>insalata di melanzane e peperoni sotto cenere</i>)	176
Салат с фенхелем и апельсинами (<i>insalata di finocchio e arance</i>)	178
Чабботта (<i>ciabbotta</i>)	178
НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА (RUSTICI)	
Советы по приготовлению (<i>consigli sulla preparazione</i>)	184
Деревенский картофельный хлеб (<i>pane di patate contadino</i>)	186
Кальцоне с помидорами и моцареллой (<i>calzone con pomodori e mozzarella</i>)	190
Кашателли (<i>casciatelli</i>)	194
Печенье с сыром (<i>biscotti al formaggio</i>)	198
Пирог в домашнем стиле (<i>torta rustica</i>)	200
ПИЦЦА АЛЬ ТАЛЬО (<i>pizza al taglio</i>)	202
Пицца с помидорами и моцареллой (<i>pizza con pomodori e mozzarella</i>)	206
Пицца с картофелем (<i>pizza con patate</i>)	207
Пицца с тунцом и красным луком (<i>pizza con tonno e cipolle rosse</i>)	208
Фокачча с розмарином (<i>focaccia al rosmarino</i>)	210
Чабатта (<i>ciabatta</i>)	212

СЛАДКОЕ (DOLCI)	216
Грушевый пирог с цельнозерновой мукой (<i>torta integrale di pere</i>)	218
Кростата с шелковицей (<i>crostata di gelsio</i>)	220
Лимонная баба (<i>babà al limone</i>)	224
Маковый торт (<i>torta al papavero</i>)	228
Мягкий пирог с рикоттой и черешней (<i>torta morbida con ricotta e ciliegie</i>)	230
Мягкий шоколадный десерт (<i>dolce morbido al cioccolato</i>)	232
Печенье с рикоттой (<i>biscotti con la ricotta</i>)	234
Савоярди (<i>savoiardi</i>)	236
Тирамису (<i>tiramisu</i>)	238
Хрустящий миндаль (<i>croccante di mandorle</i>)	242
Шоколадное печенье с фундуком и миндалем (<i>biscotti di cioccolato con nocciole e mandorle</i>)	244
ЗАГОТОВКИ (CONSERVE)	248
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ (<i>consigli sulla preparazione</i>)	251
Варенье с острым стручковым перцем (<i>marmellata di peperoncino</i>)	252
Варенье с помидорами и тимьяном (<i>marmellata di pomodori e timo</i>)	252
Вишня в спирте (<i>amarene al alcol</i>)	254
Джем из абрикосов с лавандой (<i>confettura di albicocche e lavanda</i>)	254
Джем с базиликом (<i>confettura di basilico</i>)	256
Клубничный джем с бальзамическим уксусом (<i>confettura di fragole all'aceto balsamico</i>)	256
ЛИКЕРЫ (LIQUORI)	260
Ликер из базилика (<i>liquore di basilico</i>)	264
Ликер с вишневыми листьями (<i>liquore con le foglie di amarena</i>)	264
Ликер с мятой (<i>liquore menta</i>)	266
Лимонный крем (<i>crema di limone</i>)	266
«Лимончелло» (<i>limoncello</i>)	268
«Фраголино» (<i>fragolino</i>)	270
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (EPILOGO)	274
СЛОВА И ТЕРМИНЫ (TERMINOLOGIA)	278
СПИСОК ПРОДУКТОВ (INDICE DI PRODOTTI)	284



Базовые бульоны *brodi di base*

ХОРОШИЙ БУЛЬОН — это отличная основа для множества блюд. Чтобы сэкономить время, его можно порционно заморозить в пластиковых стаканчиках и использовать по мере надобности. Однако Микелина предпочитает готовить еду на свежем, только что сваренном бульоне. Кстати, для куриного варианта она обычно выбирает петуха — бульон получается очень ароматным и насыщенным!

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ ОТ МИКЕЛИНЫ:

Солите не бульон, а блюдо, которое готовите на его основе.

Используйте для приготовления бульонов кастрюлю из огнеупорной керамики или нержавеющей стали.

Овощной бульон:

- варите овощной бульон из сезонных продуктов
- не стоит использовать картофель — с ним бульон получается мутным
- чтобы овощной бульон стал очень насыщенным и ароматным, варите его из предварительно обжаренных в сливочном масле (10 минут) овощей
- храните готовый бульон в холодильнике не более суток

Куриный бульон:

- для получения прозрачного бульона не мешайте его во время приготовления
- можно исправить мутный цвет, добавив на каждый литр оставшего бульона 1 яичный белок. Доведите жидкость до кипения на очень медленном огне и проварите ее 40 минут. Затем отфильтруйте бульон с помощью марли
- всегда варите бульон на медленном и постоянном огне
- готовый бульон обязательно процеживайте
- чтобы получить менее жирный бульон, охладите его, а затем ложкой соберите замерзший жир с поверхности

Овощной бульон

brodo vegetale

На один литр бульона:

- 2 л холодной воды
- 1 зубчик чеснока
- 1 средняя луковица
- 1 стебель лука-порея
- 1 стебель черешкового сельдерея
- 1 средний цуккини
- 1 средняя морковь
- 1 средний помидор
- 2 веточки петрушки
- 1 веточка зеленого базилика
- 1 веточка свежего фенхеля
- 1 лавровый лист
- 3 гвоздичные почки
- 3 горошины черного перца
- маленький кусочек лимонной цедры

Помойте все овощи.

Лук, чеснок, порей, сельдерей, цуккини и морковь почистите и крупно нарежьте.

Выложите овощи и травы в кастрюлю и залейте холодной водой.

Поставьте кастрюлю на огонь и доведите воду до кипения.

В кипящую воду добавьте лавровый лист, цедру, гвоздику и перец и продолжайте варить бульон на умеренном огне под крышкой 40 минут.

Готовый бульон процедите.

Куриный бульон

brodo di pollo

На один литр бульона:

- 3 л холодной воды
- петух весом 1,5 кг
- 1 средняя морковь
- 1 средняя луковица
- 1 очищенный зубчик чеснока
- 1 стебель черешкового сельдерея
- 2 веточки петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 1 веточка орегано
- 1 веточка розмарина
- 2 горошины черного перца
- 3 гвоздичные почки
- небольшой кусочек апельсиновой цедры

Морковь помойте, очистите. Луковицу очистите и воткните в нее гвоздичные почки.

В глубокую кастрюлю выложите петуха и травы и залейте их холодной водой. Доведите воду до кипения и тщательно снимите шумовкой с поверхности всю пену. Добавьте в кастрюлю лук, чеснок, сельдерей, морковь, цедру и черный перец.

Варите бульон под крышкой на медленном огне в течение 3 часов.

Готовый бульон профильтруйте через ситечко и влажную марлю. Если необходимо, сложите ее в 2-3 слоя.

Отфильтрованный бульон остудите.



Мясо *carne*

Кухня многих регионов Италии поражает разнообразием рецептов приготовления мяса. Однако, как известно, для получения вкусного и качественного блюда важно приобрести «правильный» кусок туши. Я поделюсь с вами некоторыми секретами Микелины по выбору того МЯСА, которое она готовит чаще всего — ягненка, курицы, кролика и свинины.

ЯГНЯТИНА/*carne di agnello*

В Италии очень часто используют при приготовлении мясо ягненка. Из спинной части делают спецатино (тушеное мясо с овощами), запекают как на гриле, так и в духовке; ребрышки жарят, предварительно обваляв в сухарях, или запекают на гриле, а ягнечью ногу запекают целиком на вертеле или в духовке; голову же обычно делают на две части и запекают с вином в духовке.

Ягнят делают по двум признакам: по возрасту и по типу питания. Прежде всего, это молочные ягната в возрасте до трех-четырех недель и весом 8-10 кг, которых кормили исключительно материнским молоком, и ягната в возрасте восьми-десяти недель и весом около 14 кг, которые помимо молока питались также травой или кормом. И качество мяса последних зависит от породы барашка и от месторасположения пастбищ.

В Италии самыми лучшими считаются ягненка из провинции Бергамо (порода бергамаско), из Гарфаньяны (порода гарфаньина), из Апульи (порода джентиле ди пулья).

По покупному мясу сложно понять, где именно пасли животное и какой оно породы, поэтому необходимо обратить внимание на возраст. Для этого внимательно посмотрите на цвет: если мясо светло-розового цвета с белым оттенком — животное кормили только молоком. Темный цвет мяса означает, что ягненка забили в возрасте восьми месяцев и кормили также травой и кормами.

Наличие большого количества жира, равномерно расположенного на тушке ягненка, говорит о том, что животное мало двигалось, а, значит, мясо будет нежным и ароматным.

САЛЬНИК/retine

Обязательно стоит упомянуть о сальнике, или жировой сетке, — пожалуй, лучшей оболочке для запекания быстро готовящихся продуктов.

Используя сальник, вы получите блюда, в которых максимально сохраняются собственные ароматы и соки.

Кстати, если купленная вами жировая сетка окажется жестковатой, опустите ее на 15–20 минут в теплую воду. Затем просушите — и она готова к тому, чтобы оборачивать в нее продукты.

КРОЛИК/copiglio

Мясо кролика как никакое другое зависит от условий питания животного. Поэтому, как ни удивительно, считается, что для того, чтобы мясо было ароматным, кролика нужно кормить не травой, а специальными кормами.

Еще одно важное условие хорошего качества продукта — животное должно быть забито в возрасте до трех месяцев, иначе мясо становится жестким.

При покупке обратите внимание на цвет мяса: оно должно быть светло-розового цвета.

Печень в тушке должна быть светлой и цельной, жир — белым. Оптимальный вес молодого животного — от 1,2 до 1,4 кг. Порция мяса для одного человека — примерно 250 г.

Кролика в Италии готовят различными способами. Чаще всего его жарят, тушат с различными овощами и с томатами и, конечно, запекают с ароматными травами.

СВИНИНА/carne di maiale

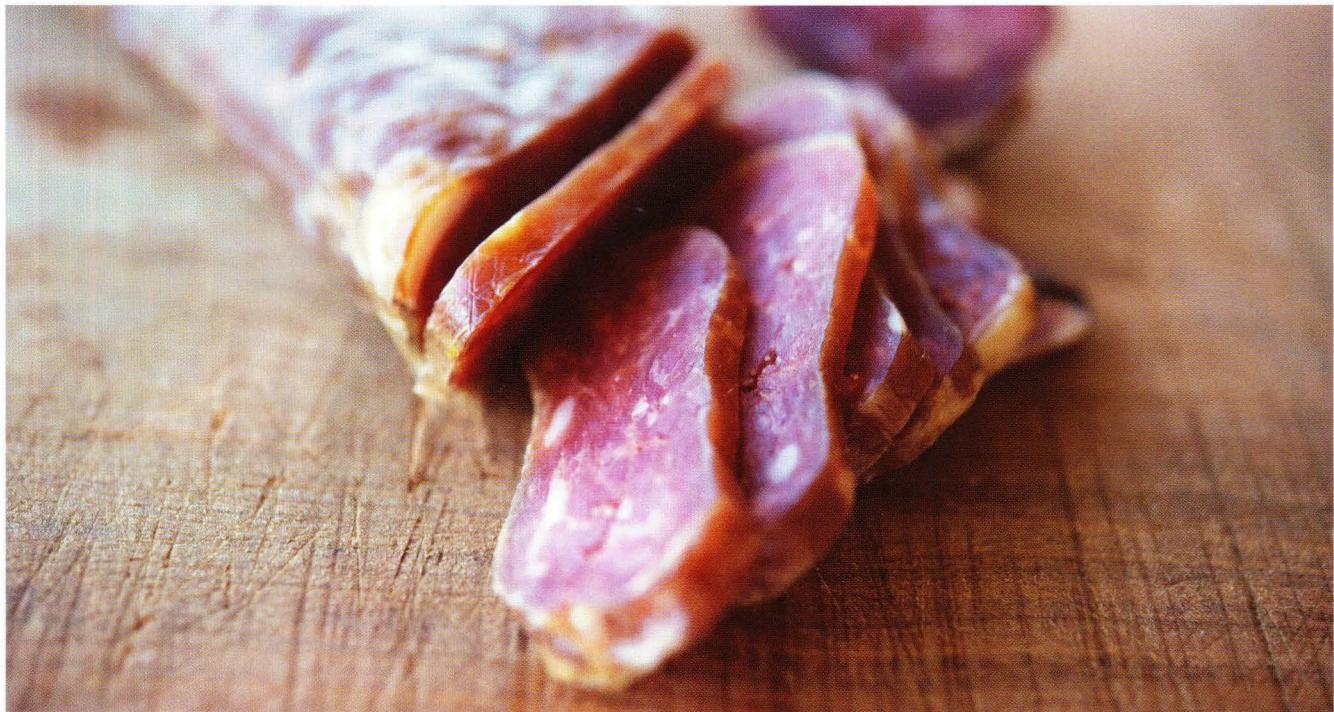
В Италии говорят: «У свиньи съедобно все». И это чистая правда! После того как животное закалывают и тушу разделяют на части, мякоть и сало используют для приготовления сыровяленых изделий, колбас; из крови делают как колбасы, так и сладкую пасту, которую едят, намазывая на хлеб; из сала вытапливают жир, а затем замораживают в морозильной камере и используют зимой; из печени делают вкуснейшую сыровяленую колбасу; свиную кожу высушивают и затем используют для приготовления соуса к пасте и т.д. Кроме того, очень часто свинину тушат в томатном соусе, делают из нее польпетты, варят в молоке или вине.

Лучший вкус будет у мяса розового цвета с серебристым оттенком, с плотной и слегка влажной мякотью, а также умеренным количеством сала.

КУРИЦА/pollo

В Италии курицей называют как петуха, так и совсем молодую курицу. Цыпленок же — это птица, достигшая в весе 600 г, а каплун — кастрированный петух в возрасте 60–70 дней, который может достигать веса 2,5 кг. Мясо последнего пользуется большим успехом из-за своих вкусовых качеств, и часто именно из него в Италии готовят самые ароматные бульоны. Кстати, очень насыщенные бульоны получаются и из старой птицы. Филе — наиболее часто используемая часть курицы. Чаще всего его готовят на гриле, после чего поливают свежевыжатым лимонным соком и тут же едят. Также пользуется успехом целая птица — ее фаршируют, тушат в томатном соусе или жарят на вертеле.





Домашние сыровяленые колбасы. Сопрессата и сальсичча *Salami di casa. Sopressata e salsiccia*

Еще не так давно, примерно до середины 60-х годов прошлого века, многие продукты питания производили в домашних условиях. Практически каждая итальянская семья делала сыры, рикотту, колбасы, хлеб, пасту. И, конечно же, заготавливала сыровяленые изделия на зиму.

Едва ли не у каждой семьи была свинья, которую откармливали и забивали после достижения нужного веса. Бывало и такое, что животное жило вместе с хозяевами и спало тут же, под кроватью, или же ему в доме выделялось специальное хозяйственное помещение! В день забоя свиньи на дом вызывали профессиональных мясников, которые закалывали животное, разделяли тушу, в том числе и готовили отруби для производства колбас и других сыровяленых изделий. Все действие совершилось не без участия итальянских хозяек, а то и целой семьи — один кипятил воду, другой чистил кишки, третий просто убирался в помещении.

В конце прошлого века началось переселение людей в большие города, что в корне изменило ситуацию. Сейчас производством колбас занимаются большие и маленькие фабрики, и редко какая семья изготавливает их в домашних условиях. Но многие пожилые итальянки до сих пор делают колбасу сами и стараются,

по возможности, передавать это умение своим детям и внукам.

В зависимости от региона, хозяйки готовят различные домашние сыровяленые изделия.

МИКЕЛИНА ТРАДИЦИОННО ДЕЛАЕТ НЕСКОЛЬКО ИХ ВИДОВ:

- СОПРЕССАТА (*sopressata*) — плоская колбаса из нежирных сортов мяса;
- САЛЬСИЧЧА (*salsiccia*) — сосиска из свиного окорока или шеи;
- САЛЬСИЧЧА ДИ ФЕГАТО (*salsiccia di fegato*) — сосиска из печени;
- КАПОКОЛЛО (*capocollo*) — сыровяленая свиная шея;
- ПАНЧЕТТА (*pancetta*) — сыровяленая свиная грудинка;

Сопрессата

sopressata

СОПРЕССАТА — это засоленная и выдержанная под прессом сырояденая колбаса с небольшим количеством сала, имеющая своеобразный аромат и вкус. Для ее приготовления используют исключительно свиной окорок, с которого аккуратно срезают сало. Традиционно мясо не пропускали через мясорубку, а рубили ножом на кусочки 1,5 см толщиной, освобождая их от ненужных жил. В настоящее время чаще пользуются мясорубкой с таким же отверстием в решетке — 1,5 см. Помните: производство колбас осуществляется только в холодном помещении (5–7°C) — именно в таких условиях мясо можно будет порубить, а не «подавить». И, конечно же, делают колбасы исключительно в зимние месяцы — декабрь и январь.

На 5 штук

- 2 кг свинины (нежирные куски окорока)
- толстые свиные кишки
- 36 г соли
- 12 г черного перца горошком
- 6 г молотой паприки

ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Очистите мясо от пленок, сухожилий, прожилок и лишнего сала и взвесьте. Чистый вес должен быть 2 кг. Нарежьте мясо кусочками 5 см длиной и прокрутите их через мясорубку с очень острыми ножами. Выложите весь фарш на рабочую поверхность и тщательно перемешайте руками с солью, перцем и паприкой.

В большую емкость выложите глубокую тарелку дном вниз и сверху равномерно распределите подготовленное мясо. Оставьте фарш на сутки в холодном помещении.

ДЕНЬ ВТОРОЙ

Фарш готов. Под тарелкой собралась ненужная влага, поэтому не поднимайте ее, пока не используете весь фарш.

Подготовьте кишки. Вымочите их в теплой воде в течение 10 минут, слегка продуйте и один конец завяжите кухонной бечевкой, чтобы фарш не вываливался во время их заполнения.

Второй конец кишки наденьте на воронку и, придерживая ее рукой, начинайте заправлять фарш в оболочку. Делать это нужно медленно, чтобы не порвать кишку. Заполненную кишку перевяжите бечевкой, затем через 4 см от завязанного края снова перевяжите. Длина каждого заполненного сегмента должна быть около 18 см. Продолжайте наполнять колбасу таким образом. Полностью нафаршированную кишку разрежьте на порционные колбасы, перевязав их «хвостики» бечевкой.

Сопрессату несколько раз наколите иголкой и выложите на стол, сверху наложите их полотенцем, поставьте деревянные доски, а затем большие емкости с водой. Под таким прессом колбаса должна находиться 48 часов.

ДЕНЬ ПЯТЫЙ

Снимите пресс и подвесьте сопрессату. С этого момента она будет выдерживаться.

В первые три дня в помещении обязательно топят камин (температура 18 °C), чтобы из колбасы вышла вся лишняя влага. Затем в течение 2–3 недель сопрессата будет выдерживаться уже в сухом помещении, где есть поток свежего воздуха. В дождливые дни можно топить камин, но в сухие и солнечные — держите двери открытыми.

В процессе созревания сопрессата покрывается белой плесенью. Ее очень просто удалить, протерев колбасу тряпочкой, смоченной в оливковом масле.

Как хранят сопрессату? Запечатывают в вакуумные упаковки или складывают в банки и заливают оливковым маслом. При этом в зависимости от выбранного метода будет различаться текстура и вкус готового изделия. В первом случае колбаса получается более твердой и пластичной, ее можно хранить в холодильнике до года. Во втором — мягкой и «рыхлой», а хранят ее при комнатной температуре также не более года.

Сальсичча *salsiccia*

САЛЬСИЧЧА — это простая жирная колбаса, которую едят в сыровяленом виде или обжаривают на раскаленных древесных углях. Для приготовления сальсиччи используют свиной окорок или свиную шею с добавлением свиной грудинки.

На 10 штук

- 3 кг свинины
- тонкие свиные кишки
- 1 кг свиной грудинки
- 8 г свежемолотого черного перца
- 20 г молотой паприки
- 12 г семян фенхеля
- 72 г соли

Как хранят сальсиччу? Запечатывают в вакуумные упаковки или складывают в банки и заливают топленым свиным салом. В первом случае колбасу можно хранить в холодильнике до года, во втором — при комнатной температуре не более полугода.

ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Очистите мясо от пленок, сухожилий, прожилок, добавьте грудинку и взвесьте. Чистый вес должен быть 4 кг. Нарежьте мясо и грудинку кусочками 5 см длиной и прокрутите их через мясорубку с очень острыми ножами. Выложите весь фарш на рабочую поверхность и тщательно перемешайте руками с солью, перцем, фенхелем и паприкой.

В большую емкость выложите глубокую тарелку дном вниз и сверху равномерно распределите подготовленное мясо. Оставьте фарш на сутки в холодном помещении.

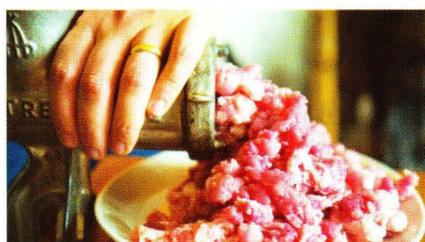
ДЕНЬ ВТОРОЙ

Фарш готов. Под тарелкой собралась ненужная влага, поэтому не поднимайте ее, пока не используете весь фарш.

Подготовьте кишки. Вымочите их в теплой воде в течение 10 минут, слегка продуйте и нарежьте на куски длиной 80 см, края не завязывайте. Второй конец кишки наденьте на воронку и, придерживая ее рукой, начинайте заправлять фарш в оболочку. Делать это нужно аккуратно, чтобы не порвать кишки. Несколько раз наколите сальсиччу в разных местах. Теперь колбаски будут выдерживаться. Подвесьте их, перекинув через палки и связав концы.

В первые три дня в помещении обязательно топят камин (температура 18 °C), чтобы из колбасы вышла вся лишняя влага. Затем в течение 2–3 недель сальсичча будет выдерживаться уже в сухом помещении, где есть поток свежего воздуха. В дождливые дни можно топить камин, но в сухие и солнечные — держите двери открытыми.

В процессе созревания сальсичча покрывается белой плесенью. Ее очень просто удалить, протерев колбасу тряпочкой, смоченной в оливковом масле.



Приготовление пасты

preparazione della pasta

Приготовление свежей пасты в нашей семье — магическое действие. Микелина работает с тестом с самого юного возраста. Тогда ритуал совершался ежедневно: пока отец был на работе, ее мама энергично замешивала и раскатывала тесто, а сама она вместе с сестрами делала из готового теста кавателли, фузили, такоцце, пентачче и многие другие виды пасты. Часть готовых изделий отваривали на обед, оставшиеся подсушивали при комнатной температуре, раскладывая на специальном столике в кухне. Соус варили обычно из томатов, порой пасту заправляли только оливковым маслом, а иногда добавляли овощи или травы, собранные на окрестных лугах (например, цикорий).

Домашняя яичная паста делается на основе *farina di grano tenero* (муки из мягких сортов пшеницы), или *farina di grano duro* (муки из твердых сортов пшеницы), или из *semola di grano duro* (семолы из твердых сортов пшеницы).

Обычная или с начинкой, такая паста готовится дома, также в свежем виде ее можно купить во многих магазинах. Фабричная яичная паста производится только из *farina di grano duro*, *semola di grano duro* и *semolato di grano duro*.

На фабрике тесто из *semola di grano duro* и воды пропускается через формующий инструмент — бронзовую или тефлоновую фильтру, с помощью которых делают пасту различных видов (например, спагетти, фарфалле, пенне и прочие). Тефлоновая фильтра делает поверхность пасты гладкой, а бронзовая — наоборот, шероховатой.

После этого пасту оставляют высыхать (от 40 до 80 часов) в специальном помещении, где поддерживают и контролируют температуру.

Большинство фабрик по производству пасты находится на юге — там самое лучшее сочетание солнца и тепла, поэтому готовый продукт сушится быстрее.

Сухая паста хорошего качества должна быть золотисто-желтой, иметь приятный вкус и запах, чистый внешний вид. И, самое главное, она должна быть эластичной и твердой. Отличная паста не разваривается и за 20 минут. В отличие от свежей, сухая паста бывает разных форм и размеров.

СВЕЖАЯ ПАСТА ДЕЛИТСЯ НА ДВА ТИПА:

- яичная — смесь муки мягких сортов пшеницы типа 0 или типа 00 и яиц; и
- «специальная» — смесь различных видов муки (полбяной, каштановой и т.д.) и воды.

В крайне редких случаях используется *semola di grano duro*, поскольку работа с таким тестом требует долгих манипуляций и энергичных движений. В некоторых рецептах, особенно региональных, белая мука заменяется на цельнозерновую или муку из других злаковых культур (полбовую, нутовую, камутовую и т.д.), а в тесто добавляют сыр, жиры или овощи.

Конечно, иногда семья Микелины покупала и фабричную пасту, причем в каких-то невероятно огромных количествах. Мой муж вспоминает, как в пятилетнем возрасте он раз в месяц брал и катил к фабрике большую тачку, раза в два превышающую его в размерах. Там он до отказа заполнял ее пятикилограммовыми пакетами пасты и вез покупки домой. Семья из шести человек, где двое были детьми, съедала один такой пакет за два раза.

Сейчас Микелина не так часто делает пасту — пожалуй, только когда мы собираемся семьей. Но зато она готовит несколько ее видов, в том числе использует для замеса *semola di grano duro*. И, конечно же, всегда делает пасту на праздничный стол! Потому что без пасты и праздник вовсе не праздник.

Как варить пасту *come si cuoce la pasta*

СЕКРЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИДЕАЛЬНОЙ ПАСТЫ заключается в ее правильной варке. Важно помнить следующее:

- выбирайте для варки пасты большую кастрюлю;
- в кастрюле должно быть много воды: идеальная пропорция — 1-1,2 литра воды на 100 г пасты;
- солите кипящую воду, при этом правильное количество соли — 8-10 г на 1 литр воды;
- через 3 минуты после того, как подсоленная вода вновь закипит, бросайте в кастрюлю пасту;
- в процессе приготовления необходимо помешивать пасту, чтобы она не слипалась;
- всегда неукоснительно соблюдайте время приготовления пасты, которое указано на упаковке — паста должна быть сварена до состояния «аль денте»;
- откидывая пасту на дуршлаг, всегда сохраняйте половину воды, в которой она варились — так, например, при необходимости вы сможете разбавить соус для пасты, если он получится недостаточно жидкий.

Как приготовить цветную пасту *come si prepara la pasta colorata*

- ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ пасты получается за счет добавления в замес воды, в которой развели рыльца шафрана (в соответствие с инструкцией на его упаковке)
- для получения ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА добавьте в замес тыкву, отварив ее на пару, протерев через сито и слегка высушив, поместив кастрюлю на медленный огонь, чтобы удалить всю воду. На каждые 2 куриных яйца полагается 400 г очищенной тыквы
- для КРАСНОГО ЦВЕТА необходимо заместить тесто с добавлением томатной пасты. На 2 куриных яйца нужно 2 ст. л. томатной пасты, разбавленной в 2 ст. л. воды
- для ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА заместите тесто с добавлением шпината. Для этого поместите мытый шпинат на сухую сковороду, накройте ее крышкой и поставьте на медленный огонь на 4 минуты. Затем отожмите шпинат руками и измельчите с помощью блендера. На 2 куриных яйца нужно 200 г шпината
- КОРИЧНЕВЫЙ ЦВЕТ получается за счет добавления горького какао-порошка. Просто замените им 50-60 г муки
- ЧЕРНЫЙ ЦВЕТ пасты получается из-за добавления чернил каракатицы. На каждые 3 яйца нужно 30 г таких чернил. Вы можете воспользоваться также сухими чернилами каракатицы, разведя их в белом сухом вине

pasta





Самые вкусные овощи *le migliori verdure*

У каждого из нас есть свои фавориты среди овощей. Ну а если думаете, что я не права, напомню известную поговорку: вы просто не умеете их готовить! Правда, не исключено, что вам не очень повезло с климатом: ведь за Полярным кругом непросто вырастить богатый урожай... В солнечной и жаркой Италии овощи, безусловно, и доступнее, и разнообразнее. В зависимости от сезона не только на кухне самой Микелины, но и по всей округе традиционно пользуются успехом следующие их виды.

АРТИШОКИ/carciofi

Оптимальный размер бутона артишока варьируется от 5 до 15 см в диаметре. Мелкие сорта собирают, когда он достигает 3 см в диаметре — в этом случае после кулинарной обработки остается минимум отходов, так как не надо вычищать внутренние волоски. У обычных сортов артишоков в пищу используется лишь 20 % растения — донце артишока и внутренние листики, а твердые листья просто удаляют.

Артишоки употребляют в пищу и в сыром виде — чистят, нарезают тонкими ломтиками и заправляют

оливковым маслом, солью, белым винным уксусом и свежемолотым черным перцем. Артишоки можно также обжарить во фритюре, сварить или запечь с какой-нибудь интересной начинкой.

В Италии сезон этого овоща длится весь год, но самые вкусные артишоки бывают зимой — с декабря по март. Покупая в это время местные сорта, обязательно попробуйте приготовить быстрые маринованные артишоки **по рецепту на с. 60**.

Хранить свежие артишоки лучше всего в холодильнике на нижней полке или полке для овощей.

БАКЛАЖАНЫ/*melanzane*

Самые вкусные баклажаны начинают продавать, конечно же, летом — с июля по октябрь. При этом следите, чтобы поверхность плодов была блестящей, без изъянов и пятен.

Выбирая между разными сортами, помните: баклажаны круглой формы имеют более мягкий и менее выраженный вкус по сравнению с длинными плодами. Новые сорта баклажанов, которые продаются в магазинах, совершенно не имеют горечи. Поэтому имейте в виду, что, нарезая и посыпая их солью, вы всего лишь выводите из этих овощей лишнюю жидкость. Кстати, после того, как на ломтиках баклажана выступила жидкость, насухо обсушите их бумажными полотенцами — так они не будут впитывать слишком много масла во время приготовления. Хранить же свежие баклажаны лучше всего в холодильнике на нижней полке или полке для овощей.

Обязательно побалуйте себя фаршированными баклажанами, приготовленными по **рецепту на с. 72**.

КЛУБЕНЬ ФЕНХЕЛЯ/*finocchio*

Клубни фенхеля продаются в Италии круглый год, но все же самые сочные экземпляры появляются зимой. Выбирайте чистые блестящие клубни с ровной поверхностью. Они бывают двух видов — более круглые и крупные и слегка вытянутые, овальные. Первые, как правило, чаще используют в пищу. Здесь этот овощ невероятно популярен — его и тушат, и запекают, и варят, и едят просто в сыром виде. Фенхель — оптимальный гарнир к рыбе и к белому мясу. Убедитесь в этом можно, угостившись салатом с апельсином и фенхелем, приготовленным по **рецепту на с. 178**.

Хранить свежие клубни фенхеля лучше всего в холодильнике на нижней полке или полке для овощей.

ПОМИДОРЫ/*pomodori*

Существует огромное количество сортов помидоров, и разница между ними огромна. Однако их, как правило, делят на три группы: круглые (обычные) помидоры с большим количеством семян, имеющие ярко-выраженный кислый вкус, используются для приготовления помидоров, фаршированных панчеттой (**рецепт на с. 70**); овальные помидоры, содержащие мало семян, со сладковатым привкусом и легко отделяющейся кожицей, чаще всего (особенно сорт Сан-Марцано) употребляются в соусы (**рецепт на с. 86**); плотные помидоры нестандартной формы с ярко выраженным сладковато-кислым

вкусом и толстой кожицей. Последние чаще всего используют для приготовления салатов. Помидоры продаются круглый год, а самым «вкусным» для них сезоном считается период с июля по сентябрь.

Чтобы сохранить помидоры при транспортировке, их всегда собирают чуть недозрелыми. Храните плоды в обычной корзинке при комнатной температуре, чтобы они «дошли».

ТЫКВА/*zucca*

Сорта тыквы делятся на летние и зимние. Первые, с тонкой кожурой, обычно небольшого размера, а вот зимние — с точностью до наоборот, крупные и толстокожие.

В Италии блюда с тыквой чаще всего готовят в зимний период. Из нее делают вкуснейшие супы (**рецепт на с. 106**), запекают со свининой или тушат с яблоками и луком. Тыква входит в начинку для равиоли, и из нее готовят вкуснейшие сладкие пироги. Ее также очень часто употребляют пищу в сыром виде, порезав тонкими ломтиками и заправив оливковым маслом, солью и свежемолотым черным перцем.

Целую тыкву можно хранить несколько месяцев в темном прохладном месте (даже под кроватью), а разрезанную — только 3-4 дня в холодильнике.

ЦУККИНИ/*zucchine*

В Италии предпочитают небольшие цуккини длиной 15-20 см. Они мягкой и нежной консистенции, поэтому их употребляют в пищу даже в сыром виде — нарезают очень тонкими ломтиками и заправляют моденским бальзамическим уксусом, оливковым маслом, свежемолотым черным перцем и мелко натертым сыром пармезан.

Чем крупнее овощ, тем более плотная и грубая у него мякоть. Самые вкусные плоды появляются в июне и июле.

Вареные цуккини обладают нейтральным вкусом, поэтому в таком виде они употребляются в качестве гарнира или используются вместе с другими ингредиентами, а во время приготовления их чаще всего сдабривают различными травами. Обязательно попробуйте приготовить фриттату (**рецепт на с. 80**) или брускетту (**рецепт на с. 58**), а то и оладьи (**рецепт на с. 66**) с молодыми цуккини!

В качестве гарнира этот овощ лучше всего подходит к рыбе, говядине и курице.

Хранить же цуккини лучше всего в холодильнике на нижней полке или полке для овощей.



Вяленые помидоры и цуккини tomodori e zucchine secchi sotto il sole

В южной Италии существует чудесная традиция вялить на солнце овощи. Обычно хозяйки занимаются этим в июле и августе — в это время спелых овощей в избытке.

Цуккини для вяления выбирайте маленькие и крепкие, без изъянов. Помидоры должны быть также крепкими и спелыми. В Италии для вяления чаще всего используют сорт Сан-Марцано — эти продолговатые плоды очень плотные и не водянистые.

Овощи помойте и обсушите бумажными полотенцами.

Цуккини нарежьте тонкими ломтиками и выложите в деревянные коробки или на противень, выстеленный бумагой для выпечки.

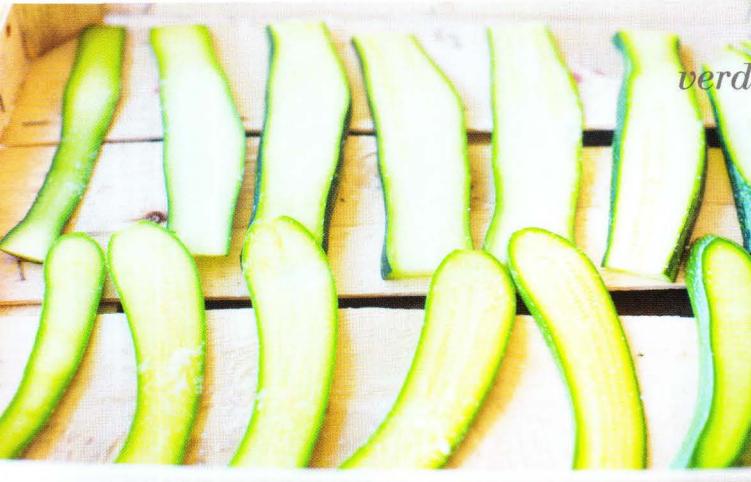
Помидоры надрежьте пополам вдоль (не разрезая до конца) и выложите надрезанной стороной вверх в деревянную коробку или на противень, выстеленный бумагой для выпечки.

Подготовленные овощи обильно посолите мелкой солью и поставьте противень или коробку на солнце. Держите помидоры и цуккини на солнце с утра до вечера и старайтесь переставлять их так, чтобы они всегда находились под воздействием его лучей. По мере необходимости переворачивайте овощи, а на ночь обязательно заносите домой, чтобы они не впитывали ночную влагу.

Чтобы завялить цуккини, обычно достаточно 3–4 дней, помидорам же на это потребуется около 1 недели.

Вяленые овощи можно хранить в льняном мешке в темном и прохладном месте в течение одного года.

Как едят такие цуккини и помидоры? В нашей семье их обычно консервируют в оливковом масле.



Цуккини, консервированные в масле *zucchine sott'olio*

Ингредиенты даны из расчета на 1 банку емкостью 500 мл:

- вода
- 400 г вяленых цуккини, приготовленных по рецепту на с. 38
- 1 ст. л. сухого орегано
- 1/2 острого сухого стручкового перца
- 4 очищенных зубчика чеснока
- 1 ст. л. белого винного уксуса
- оливковое масло холодного отжима

Воду доведите до кипения. Сложите цуккини в отдельную емкость, залейте кипящей водой и оставьте на 20 минут.

Чеснок и перец мелко порубите.

Подготовьте стерилизованные банки и крышки. На дно каждой банки выложите часть чеснока, налейте уксус и немного масла, а сверху распределите в один слой цуккини.

Переложите их чесноком, острым стручковым перцем и сухим орегано. Налейте оливковое масло.

Повторяйте эту операцию до тех пор, пока не заполните всю банку.

Закрутите крышку и храните овощи при комнатной температуре в течение трех месяцев. Открытую банку храните в холодильнике.

Помидоры, консервированные в масле *tomodori sott'olio*

Ингредиенты даны из расчета на 1 банку емкостью 500

мл:

- вода
- 400 г вяленых помидоров, приготовленных по рецепту на с. 38
- 3 веточки розмарина
- 4-5 веточек тимьяна
- 4-5 веточек петрушки
- 3 веточки зеленого крупнолистового базилика
- 2-3 очищенных зубчика чеснока
- 1 ст. л. белого винного уксуса
- оливковое масло холодного отжима

Воду доведите до кипения. Сложите помидоры в отдельную емкость, залейте кипящей водой и оставьте на 30 минут.

Чеснок мелко порубите. Все травы сполосните под холодной водой и обсушите на бумажных полотенцах.

Подготовьте стерилизованные банки и крышки. На дно каждой банки выложите часть чеснока, налейте уксус и немного масла, а сверху распределите в один слой помидоры. Переложите их листиками розмарина, тимьяна и петрушки и залейте оливковым маслом.

Снова выложите чеснок, помидоры и травы, залейте оливковым маслом. Повторяйте процедуру до тех пор, пока не заполните всю банку.

Закрутите крышку и храните овощи при комнатной температуре в течение трех месяцев. Открытую банку храните в холодильнике.

Классификация сыров

classificazione dei formaggi

В Италии все сыры классифицируются по следующим признакам:

ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ МОЛОКА

- коровьи сыры (качотта, пармезан, проволоне, моцарелла и т.д.)
- овечьи сыры (пекорино)
- козьи сыры (калорино)
- сыры из молока буйволицы (ди буфала)

ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

- твердые сыры (parmезан, грана падано, пекорино, качокавалло)
- полутвердые сыры (горгонзола, фонтина, мон-тазио)
- мягкие сыры (таледжо, квартироло, робиола)
- свежие сыры (моцарелла, бурата; в эту категорию

иногда включают рикотту и маскарпоне, хоть они и не являются сырами **см. с. 42**)

ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- сырые сыры — производство сыра идет при температуре 32–35 °C, вид сыра — быстро созревающий (моцарелла, горгонзола, крешенца)
- полусырые сыры — производство сыра идет при температуре 35–38 °C (фонтина, азиаго, монтазио)
- вареные сыры — производство сыра идет при температуре 48–58 °C (parmезан, грана падано)

Могу с уверенностью сказать, что самыми популярными сырами в Италии являются моцарелла и пармезан. Именно эти два сыра чаще всего используются для приготовления различных блюд.

Приготовление домашнего сыра качотта и рикотты

preparazione di formaggio (caciotta) e ricotta di casa

КАЧОТТА — это простой мягкий сыр круглой формы, который обычно делают из овечьего молока, однако иногда используют также коровье, козье или смесь из того и другого. Дословно переводится как «сырок», а все из-за небольших размеров головок, которые поступают в продажу. Их вес колеблется от 500 г до 2 кг. У качотты сладковатый молочный вкус с ярко выраженным ароматом молока. Этот сыр едят как свежим и мягким, так и выдержаным и более плотным по текстуре.

РИКОТТОЙ (от латин. *recoctus* — сваренная дважды) в Италии называют свежий молочный продукт белого цвета из сыворотки, оставшейся после изготовления сыров пекорино или качотта. У рикотты влажная и легкая консистенция и сладковатый вкус с легкой кислинкой. Вес готового продукта колеблется от 25 г до 2 кг. В Италии его производят на территории всей страны — от северного Пьемонта до южной Сицилии. В некоторых регионах рикотту выдерживают, в других ее копят, где-то добавляют соль или острый стручковый красный перец, а иногда даже трюфели. Неправильно рикотту называть сыром — они отличаются как по технологии приготовления, так и по исходному сырью.

Пожалуй, в современной Италии немного людей занимается сыроварением в домашних условиях. Тем не менее

стоит попытаться узнать как можно больше о самом процессе и его особенностях, ведь это еще один способ проникнуться культурой этой страны.

В каждой итальянской семье существуют свои традиции изготовления домашних сыров, и мы — не исключение. В своем интернет-блоге я уже рассказывала читателям, как у нас принято делать качотту и рикотту, в книге же поделюсь традициями семейства тетушки Розины, восьмидесятилетней подруги Микелины.

Изготовление сыров в домашних условиях требует определенных навыков. Например, опускание рук в горячую сыворотку с непривычки может вызвать неприятные ощущения. А пожилые итальянки, конечно же, не используют термометров, поэтому, впервые готовя сыр и рикотту, я пользовалась довольно своеобразным руководством: «нагрейте молоко до температуры луча солнца» или «нагрейте сыворотку, чтобы в ней было больно держать руки» и т.д.

Несколько раз мне пришлось наблюдать и помогать тетушке Розине, чтобы записать гораздо более точные определения и пропорции!

Для приготовления 3 кг сыра качотта и 1 кг рикотты вам потребуется:

- 20 л свежего непастеризованного и некипяченого коровьего молока жирностью 6%
- 300 мл холодной бутилированной воды
- 6 ч. л. жидкого сычужного фермента
- 2 ст. л. белого винного уксуса

Вам также понадобится:

- 3 пластиковые корзинки для сыра весом 1 кг
- 6 пластиковых корзинок для рикотты весом 250 г
- большая деревянная ложка
- шумовка
- мерный стакан
- дуршлаг
- кастрюля на 20 литров

Кстати, оставшуюся от приготовления рикотты сыворотку тетушка Розина рекомендует пить в теплом виде.

Это не только очень вкусно, но и полезно!

Сохраните 500 мл молока для приготовления рикотты, остальное налейте в кастрюлю и поставьте ее на сильный огонь. Нагрейте молоко до 38 °С и снимите кастрюлю с огня.

В 600 мл подогретого молока разведите сырчужный фермент, влейте получившуюся смесь в молоко в кастрюле и тщательно размешайте с помощью большой деревянной ложки. Накройте кастрюлю крышкой и оставьте на 2,5 часа при комнатной температуре.

Откройте кастрюлю и проверьте молоко на готовность. Для этого согнутым указательным пальцем потрогайте поверхность молока — она должна немного пружинить. Это означает, что молоко створожилось и можно приступать к следующему этапу.

С помощью деревянной ложки сделайте крестообразный «разлом» на поверхности створоженного молока. Поставьте кастрюлю на большую огонь.

Нагревая створоженное молоко до 60 °С, собираите получающийся сыр руками в одну сторону. Ваша задача сделать так, чтобы масса слиплась, соединилась — тогда вы сможете сбрить ее и разложить по корзиночкам. Обычно на эту процедуру уходит около 30-40 минут.

Разложите массу по корзиночкам, тщательно и равномерно утрамбуйте ее пальцами. Поставьте корзиночки в тарелки, чтобы в них стекала сыворотка. Обязательно проверьте, не осталось ли в сыворотке кусочков створоженной массы.

Налейте сыворотку в кастрюлю и поставьте ее на огонь. В нагретую до 50 °С сыворотку влейте 300 мл молока, предварительно разбавив его водой. Постоянно помешивая, нагрейте сыворотку до 90 °С и влейте белый винный уксус.

Белый винный уксус ускоряет процесс свертывания белка в сыворотке, поэтому вы можете им воспользоваться, если не уверены в идеальном качестве молока. Но Микелина, например, не делает этого.

Помешивая сыворотку и снимая пену, продолжайте нагревание. Когда начнет всплывать створоженная масса, прекратите помешивание и доведите сыворотку до кипения. Как только на поверхности начнут образовываться «разломы» — рикотта готова.

Снимите кастрюлю с огня. При помощи шумовки разложите рикотту по корзиночкам, предварительно поставив их на тарелки. Отделившуюся сыворотку слейте в отдельную емкость. Рикотту остудите и подавайте.

Опустите качотту в теплую сыворотку и затем вытащите с помощью дуршлага. Постукивая пальцами по корзинке, переверните ее на тарелку и снимите с сыра. Аккуратно переверните качотту и поместите в корзинку другой стороной, чтобы на всей поверхности сыра образовалась сеточка от корзинки.

Опустите корзиночки с качоттой в сыворотку на 5 минут, затем снова вытащите с помощью дуршлага. Выложите их на тарелки и оставьте там до тех пор, пока не перестанет появляться сыворотка.

Если вы любите свежий мягкий сыр, то он будет готов к употреблению уже через сутки. Для получения более выдержанного продукта посолите поверхность сыра и оставьте при комнатной температуре на одни сутки и более. Качотту можно выдерживать в таком виде до 2-3 месяцев. Затвердевший сыр натрите и используйте для приготовления кашателли (см. с. 194).



Самые вкусные овощи *le migliori verdure*

У каждого из нас есть свои фавориты среди овощей. Ну а если думаете, что я не права, напомню известную поговорку: вы просто не умеете их готовить! Правда, не исключено, что вам не очень повезло с климатом: ведь за Полярным кругом непросто вырастить богатый урожай... В солнечной и жаркой Италии овощи, безусловно, и доступнее, и разнообразнее. В зависимости от сезона не только на кухне самой Микелины, но и по всей округе традиционно пользуются успехом следующие их виды.

АРТИШОКИ/carciofi

Оптимальный размер бутона артишока варьируется от 5 до 15 см в диаметре. Мелкие сорта собирают, когда он достигает 3 см в диаметре — в этом случае после кулинарной обработки остается минимум отходов, так как не надо вычищать внутренние волоски. У обычных сортов артишоков в пищу используется лишь 20 % растения — донце артишока и внутренние листики, а твердые листья просто удаляют.

Артишоки употребляют в пищу и в сыром виде — чистят, нарезают тонкими ломтиками и заправляют

оливковым маслом, солью, белым винным уксусом и свежемолотым черным перцем. Артишоки можно также обжарить во фритюре, сварить или запечь с какой-нибудь интересной начинкой.

В Италии сезон этого овоща длится весь год, но самые вкусные артишоки бывают зимой — с декабря по март. Покупая в это время местные сорта, обязательно попробуйте приготовить быстрые маринованные артишоки **по рецепту на с. 60**.

Хранить свежие артишоки лучше всего в холодильнике на нижней полке или полке для овощей.

БАКЛАЖАНЫ/*melanzane*

Самые вкусные баклажаны начинают продавать, конечно же, летом — с июля по октябрь. При этом следите, чтобы поверхность плодов была блестящей, без изъянов и пятен.

Выбирая между разными сортами, помните: баклажаны круглой формы имеют более мягкий и менее выраженный вкус по сравнению с длинными плодами. Новые сорта баклажанов, которые продаются в магазинах, совершенно не имеют горечи. Поэтому имейте в виду, что, нарезая и посыпая их солью, вы всего лишь выводите из этих овощей лишнюю жидкость. Кстати, после того, как на ломтиках баклажана выступила жидкость, насухо обсушите их бумажными полотенцами — так они не будут впитывать слишком много масла во время приготовления. Хранить же свежие баклажаны лучше всего в холодильнике на нижней полке или полке для овощей.

Обязательно побалуйте себя фаршированными баклажанами, приготовленными по **рецепту на с. 72**.

КЛУБЕНЬ ФЕНХЕЛЯ/*finocchio*

Клубни фенхеля продаются в Италии круглый год, но все же самые сочные экземпляры появляются зимой. Выбирайте чистые блестящие клубни с ровной поверхностью. Они бывают двух видов — более круглые и крупные и слегка вытянутые, овальные. Первые, как правило, чаще используют в пищу. Здесь этот овощ невероятно популярен — его и тушат, и запекают, и варят, и едят просто в сыром виде. Фенхель — оптимальный гарнir к рыбе и к белому мясу. Убедитесь в этом можно, угостившись салатом с апельсином и фенхелем, приготовленным по **рецепту на с. 178**.

Хранить свежие клубни фенхеля лучше всего в холодильнике на нижней полке или полке для овощей.

ПОМИДОРЫ/*tomodori*

Существует огромное количество сортов помидоров, и разница между ними огромна. Однако их, как правило, делят на три группы: круглые (обычные) помидоры с большим количеством семян, имеющие ярко-выраженный кислый вкус, используются для приготовления помидоров, фаршированных панчеттой (**рецепт на с. 70**); овальные помидоры, содержащие мало семян, со сладковатым привкусом и легко отделяющейся кожицей, чаще всего (особенно сорт Сан-Марцано) употребляются в соусы (**рецепт на с. 86**); плотные помидоры нестандартной формы с ярко выраженным сладковато-кислым

вкусом и толстой кожицей. Последние чаще всего используют для приготовления салатов. Помидоры продаются круглый год, а самым «вкусным» для них сезоном считается период с июля по сентябрь.

Чтобы сохранить помидоры при транспортировке, их всегда собирают чуть недозрелыми. Храните плоды в обычной корзинке при комнатной температуре, чтобы они «дошли».

ТЫКВА/*zucca*

Сорта тыквы делятся на летние и зимние. Первые, с тонкой кожурой, обычно небольшого размера, а вот зимние — с точностью до наоборот, крупные и толстокожие.

В Италии блюда с тыквой чаще всего готовят в зимний период. Из нее делают вкуснейшие супы (**рецепт на с. 106**), запекают со свининой или тушат с яблоками и луком. Тыква входит в начинку для равиоли, и из нее готовят вкуснейшие сладкие пироги. Ее также очень часто употребляют пищу в сыром виде, порезав тонкими ломтиками и заправив оливковым маслом, солью и свежемолотым черным перцем.

Целую тыкву можно хранить несколько месяцев в темном прохладном месте (даже под кроватью), а разрезанную — только 3–4 дня в холодильнике.

ЦУККИНИ/*zucchine*

В Италии предпочитают небольшие цуккини длиной 15–20 см. Они мягкой и нежной консистенции, поэтому их употребляют в пищу даже в сыром виде — нарезают очень тонкими ломтиками и заправляют моденским бальзамическим уксусом, оливковым маслом, свежемолотым черным перцем и мелко натертым сыром пармезан.

Чем крупнее овощ, тем более плотная и грубая у него мякоть. Самые вкусные плоды появляются в июне и июле.

Вареные цуккини обладают нейтральным вкусом, поэтому в таком виде они употребляются в качестве гарнира или используются вместе с другими ингредиентами, а во время приготовления их чаще всего сдабривают различными травами. Обязательно попробуйте приготовить фриттату (**рецепт на с. 80**) или брускетту (**рецепт на с. 58**), а то и оладьи (**рецепт на с. 66**) с молодыми цуккини!

В качестве гарнира этот овощ лучше всего подходит к рыбе, говядине и курице.

Хранить же цуккини лучше всего в холодильнике на нижней полке или полке для овощей.



Сычужный фермент *caglio*

В Италии для створаживания молока при изготовлении сыра чаще всего используют сырчужный фермент, или реннин, полученный из сухого желудка молочных телят.

Реннин — это фермент, который вырабатывается в желудочных железах млекопитающих. В частности, у жвачных животных — железами сырчуга (4-го отдела желудка), из-за чего он и получил название «сычужный».

Основным источником такого фермента служат желудки молочных телят не старше 10 дней. В более позднем возрасте у них одновременно начинает вырабатываться значительное количество пепсина, который ухудшает качество сыра.

Хранение сыров *conservazione dei formaggi*

Следует помнить, что у всех сыров разный срок хранения. Поэтому при покупке прежде всего обратите внимание на этикетку — там должны быть указаны срок изготовления и хранения продукта.

Не стоит хранить сыры в открытой пластиковой упаковке или пакетах. Также имейте в виду, что без обертки продукт хранится недолго. Гораздо лучше, если вы запечатаете его при помощи настольной вакуумно-упаковочной машины. Либо же оберните головку сыра марлей, матерней, смоченной в оливковом масле, или специальной бумагой.

Любимые ароматные травы Микелины le erbe aromatiche di Michelina

В солнечной Италии АРОМАТНЫЕ ТРАВЫ можно выращивать круглый год: с весны по осень в огороде, а зимой — на балконе или подоконнике. Пожалуй, местная кухня немыслима без пряных растений, так удачно сочетающихся с ее простыми ингредиентами. Для приготовления своих блюд Микелина использует АРОМАТНЫЕ ТРАВЫ, растущие на ее огороде. Самые любимые из них — базилик, розмарин, тимьян, орегано и петрушка.

БАЗИЛИК/*basilico*

Эту ароматную средиземноморскую траву, растущую исключительно летом, часто используют для ароматизации соуса к пасте, а сочетание базилика с помидорами давно стало настоящей классической. Вспомните только салат «Капрезе», состоящий из моцареллы, базилика и помидоров! Базилик прекрасно подходит к свежим сырам — например, к моцарелле, буррате, качотте (см. с. 42).

В Италии растет несколько видов этой травы, но Микелина использует только два из них: из генуэзского она готовит песто (см. с. 92), а неаполитанский идет во все прочие блюда с базиликом — и Микелина предпочитает только свежий. Кстати, его можно рвать руками, но ни в коем случае нельзя резать ножом. По мнению Микелины, в этом случае у базилика может появиться привкус металла.

Поэтому на страницах этой книги вы увидите, что она нередко использует кулинарный прием «порвать руками». А для приготовления генуэзского песто предпочитает пользоваться только ступкой и пестиком, но не блендером.

Лучше всего собирать листья базилика до начала его цветения. Поэтому как только появляются первые цветки, Микелина обрывает их, чтобы ароматные вещества накапливались только в листьях.

РОЗМАРИН/*rosmarino*

В Южной Италии розмарин растет повсюду, на каждой обочине, поэтому и используют эту траву в кулинарии достаточно часто. Микелина использует как целые веточки розмарина, так и его листья. Эта трава прекрасно сочетается с чесноком и дает великолепный аромат, если ее использовать для ароматизации блюда вместе с шалфеем.

При приготовлении запеченных блюд из говядины, свинины, курицы, кролика и ягнятины Микелина использует именно розмарин. Горячие розмариновые веточки придают особый аромат готовящемуся на углях мясу. Но нужно помнить, что при добавлении слишком большого количества розмарина блюдо приобретет не очень приятный мятный вкус. В засушенном виде эта ароматная трава теряет свои вкусовые качества.

ТИМЬЯН/*timo*

Тимьян обладает совершенно особым вкусом в период цветения, поэтому Микелина чаще всего использует его цветущие веточки. В Италии часто можно встретить так называемый лимонный тимьян с очень тонким запахом, но он не придает блюду столь интенсивный аромат, как обычный тимьян (или чабрец).

Эта трава используется для ароматизации мяса (особенно блюд из дичи), овощей (цуккини, болгарский перец).

Свежий или сушеный тимьян — также хорошая приправа для блюд из бобовых. Микелина считает, что лучше всего добавлять его к свинине и ягнятине. И, самое главное, она всегда использует только листья и цветы растения, отделяя их от стебля.

ОРЕГАНО/*origano*

В Италии чаще всего используют засушенный орегано — он очень долго сохраняет свой аромат. Самый сильный запах у орегано во время цветения, поэтому именно в это время Микелина собирает его в лесу, а затем связывает в большие пучки, высушивает и протирает готовую траву через сито.

Орегано идеально сочетается с овощами (помидорами, баклажанами) и рыбой, а также служит прекрасным дополнением к соусу для пиццы и используется для приготовления брускетт.

ПЕТРУШКА/*prezzemolo*

Это, пожалуй, самая используемая на кухне Микелины ароматная трава. Очень важное правило, о котором она мне всегда напоминает, — использовать петрушку только в свежем виде, сразу после того, как вы ее сорвали. Несмотря на то что она может храниться достаточно долго, аромат теряется очень быстро.

Петрушка отлично сочетается с чесноком, а также прекрасно подходит для ароматизации мяса. Но оптимально использовать петрушку при приготовлении блюд из грибов и рыбы.

Фрукты

frutta

АБРИКОСЫ/*albicocche*

В Италии основными поставщиками абрикосов на внутренний рынок являются два региона — Эмилия-Романья и Кампания. Первые вкусные плоды появляются в продаже в начале июня, а заканчивается сезон только во второй половине августа.

Большинство сортов предназначены для употребления в свежем виде, например, во фруктовом салате — мачедонии (*macedonia*) — и обычно хранятся в холодильнике не более 3 дней.

Но особенно хорошо вкус некоторых сортов раскрывается в различных заготовках. Обязательно попробуйте приготовить их в вяленом виде. Для этого разрежьте абрикосы пополам, выложите на противень и оставьте в солнечном месте на 4–5 дней. Микелина довольно часто консервирует абрикосы в различных спиртных напитках: граппе, коньяке, роме. И, конечно же, использует абрикосы для приготовления варенья и различных десертов.

ЛИМОНЫ/*limoni*

Лимонное дерево, как и прочие цитрусовые, — вечно-зеленое растение. В Италии его подразделяют на три группы, которые, в свою очередь, делятся на сорта. Каждая такая группа цветет в разное время года и соответственно приносит плоды: primo фьоре (*Primo Fiore*) в октябре, бьянкетти (*Bianchetti*) — в марте, а верделли (*Verdelli*) — в июне и июле. При этом самые популярные сорта лимонов — Фемминелло Апирени, Фемминелло Санта-Тереза, Монакелло, Интердонато, лимон Амальфитанского Побережья, лимон Сорренто, лимон Фемминелло ди Гаргано.

Пожалуй, можно сказать, что лимон используют в кулинарии гораздо чаще прочих цитрусовых. Это важный ингредиент для приготовления многих заправок для салатов, им приправляют морепродукты, рыбу и мясо. Лимонный сок — особо любимая Микелиной составляющая десертов (например, сорбе или различных кремов), джемов, мармеладов, варенья и, конечно же, вкуснейших ликеров.

ВИШНЯ/*amarene*

В Италии вишня — не самая популярная ягода, поэтому ее сложно найти в свободной продаже. Выращивают ее, в основном, в частных садах на юге страны, а используют для приготовления в сиропе, мармеладов, варений, ликеров и напитков.

Самая вкусная вишня сорта Монморенси появляется на прилавках в июне и июле. Эти некрупные ягоды на вкус кислые, с едва заметной горчинкой. Если вы не планируете употребить их в пищу сразу после покупки, то помните, что хранить вишню можно не более двух-трех дней в холодильнике.

КЛУБНИКА/*fragola*

В Италии клубника — очень популярная ягода. Сортов ее — огромное множество, но наиболее часто встречаются следующие: Камароза, Вентана, Горелла и Алисо. На рынке клубнику можно приобрести даже зимой, но самая ароматная и вкусная она бывает с апреля по август. Как и во многих странах Европы, тут нельзя продавать эту ягоду с дефектами. Именно поэтому на прилавках вы всегда найдете ее без изъянов.

Эту хрупкую ягоду необходимо употребить как можно скорее. Сначала ее нужно очень аккуратно помыть, а затем срезать плодоножку (не отрывать!). Хранить же не более 1–2 дней в холодильнике.

Микелина часто использует клубнику для приготовления салатов (например, с рукколой, бальзамическим уксусом из Модены и пармезаном или просто с бальзамическим уксусом из Модены), кростат, пирожных, тарталеток. А также делает из нее множество различных варений, джемов и мармеладов.

ГРУША/*reggia*

Во всем мире выращивают огромное количество различных сортов груш, но Италия по-прежнему является самым крупным импортером в мире. Груши различаются по срокам созревания урожая и подразделяются на летние (Гуюо, Мореттини, Вильямс), которые больше распространены в центральной и южной Италии, созревают в июле–августе и имеют сочную и сладкую мякоть; и осенне-зимние (Аббат, Конференц, Кайзер, Дуаенне дю Комис (*Doyenne du Comice*) и т.д.) — сочные фрукты с легкой кислинкой.

Сладкие сочные груши не так уж часто используется в кондитерском деле из-за своей хрупкой структуры — они быстро темнеют и разваливаются на кусочки. При этом они являются прекрасной начинкой для фланов, клафути, тортов, пирогов и кростат; из них получаются великолепные десерты — например, шарлотки или сорбе — и восхитительные ароматные мармелады, джемы и варенья.

закуски
antipasti

Брускетты *Bruschette*

БРУСКЕТТА, традиционное блюдо итальянской кухни, — это крупно нарезанные ломтики белого хлеба, зажаренные под грилем. В каждом регионе страны такую закуску готовят с различными местными продуктами. У Микелины особенной популярностью пользуются рецепты брускетты с запеченным перцем, с панчеттой и сыром, с цуккини и с томатами и орегано.

4 порции

- 16 крупно порезанных ломтей белого домашнего хлеба (лане контадино, чабатта, альтамура)
- 2 маленьких цуккини
- 4 средних красных помидора
- 120 г сыровяленой панчетты или бекона
- 100 г сыра моцарелла
- 1 большой болгарский перец
- 4–5 очищенных зубчиков чеснока
- 1 ч. л. сухого орегано
- 2–5 листиков свежего базилика
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- сковорода-гриль, большая сервировочная тарелка

Перец помыть, обсушить бумажными полотенцами и равномерно обжечь со всех сторон на раскаленных красных древесных углях или же запечь под грилем в духовке. Выложить перец в тарелку и остудить. У каждого стручка снять кожицу и руками разделить мякоть на тонкие полоски. Сложить подготовленный перец в отдельную тарелку и заправить оливковым маслом, двумя мелко порубленными зубчиками чеснока и солью и оставить на 2 часа при комнатной температуре.

Цуккини помыть, обсушить, очистить и нарезать очень тонкими ломтиками. Сковороду-гриль поставить на огонь, сильно разогреть и обжарить в ней овощи (без масла) 1 минуту. Готовые цуккини выложить на тарелку, посолить, перемешать с порванными руками листьями базилика и мелко порубленным зубчиком чеснока, заправить оливковым маслом и оставить на один час при комнатной температуре.

Помидоры помыть, обсушить, очистить, удалить семена и нарезать мелкими кубиками. Выложить в миску, добавить соль, свежемолотый перец, орегано и оливковое масло. Оставить помидоры на 40 минут при комнатной температуре.

12 ломтей хлеба обжарить под грилем с двух сторон, выложить на сервировочную тарелку. На четыре куска выложить подготовленный перец, на четыре — обжаренные цуккини, на последние четыре — помидоры.

Оставшиеся 4 ломтика хлеба обжарить только с одной стороны. Мелко нарезать панчетту и моцареллу. Выложить панчетту на неподжаренную сторону брускетт, сверху распределить кусочки моцареллы и обжарить под горячим грилем 5 минут.

Горячие брускетты с панчеттой и сыром выложить на тарелку к брускеттам с овощами и сразу подавать.

Быстрые маринованные артишоки

carciofi marinati

В Италии я неоднократно пробовала артишоки, но они мне казались невкусными. Однако КАРЧОФИ МАРИНАТИ, приготовленные по рецепту Микелины, получаются совершенно особенными! Именно с этого блюда началась моя любовь к артишокам. Многие хозяйки готовят их похожим образом, но у Микелины получается, на мой вкус, идеальный вариант. А весь секрет в том, что она предпочитает использовать мелкие артишоки — после кулинарной обработки остается минимум отходов, а сами плоды варятся очень быстро.

4 порции

- 16 маленьких артишоков
- 3 средних лимона
- 200 мл белого винного бальзамического (или обычного винного) уксуса
- 4 очищенных зубчика чеснока
- 1 средний пучок петрушки
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- кастрюля для варки артишоков, банка с закручивающейся крышкой

Подготовьте артишоки. Налейте в миску воду и свежевыжатый сок двух лимонов. Используя овощечистку, очистите стебель, удалите верхний слой жестких листьев и отрежьте верхушку бутона. С помощью ножа удалите или подрежьте стебель и выскоблите донышко (если потребуется).

По мере готовности опускайте артишоки в воду с лимонным соком, чтобы они не потемнели от контакта с воздухом.

Налейте в кастрюлю воду и свежевыжатый сок одного лимона, выложите артишоки и варите их 20 минут на умеренном огне.

Петрушку помойте, обсушите на бумажных полотенцах и мелко порубите вместе с чесноком.

Готовые артишоки откиньте на сито. Когда стечет вода, верните их в кастрюлю, полейте уксусом, добавьте соль, перец, петрушку и чеснок. Влейте в кастрюлю оливковое масло, накройте крышкой, несколько раз встряхните и оставьте на 20 минут.

Маринованные артишоки сложите в чистую банку, закройте крышкой и храните в холодильнике не более 5 дней.



Картофельные крокеты с моцареллой

crocchette di patate e mozzarella

КОКЕТТЕ ДИ ПАТАТЕ Э МОЦЦАРЕЛЛА — блюдо, секретом которого много лет назад поделилась с Паскалиной, сестрой Микелины, ее свекровь из Неаполя. Рецепт, который практически не менялся за это время, до сих пор пользуется успехом у всех наших гостей. Микелина готовит невероятно аппетитные картофельные крокеты с копченым сыром проволоне или с моцареллой, а иногда добавляет в начинку кусочки вареной ветчины!

4 порции

- 600 г картофеля
- 5 ст. л. пшеничной муки
- 2 ст. л. тертого сыра пармезан
- 2 куриных яйца
- 2 яичных желтка
- 5 ст. л. панировочных сухарей
- 100 г сыра моцарелла
- оливковое масло холодного отжима (или арахисовое масло) для жарки
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- пресс для картофеля, кастрюля, сковорода, венчик, миска, тарелки

Картофель помойте, сложите в кастрюлю, залейте водой и отварите в мундире до готовности (около 30 минут после закипания жидкости).

Нарежьте моцареллу мелкими кубиками.

Кастрюлю с готовым картофелем уберите с огня, слейте воду. Картофель очистите и пропустите через пресс. Добавьте 1 ст. л. муки, пармезан, желтки, посолите и поперчите, тщательно перемешайте. Готовое пюре полностью остудите.

В отдельные тарелки насыпьте муку и панировочные сухари, в миске с помощью венчика взбейте яйца.

Приготовьте крокеты. Отщипните кусочек пюре, скатайте его в шар, а затем сплющите руками. Выложите два кубика моцареллы в середину получившейся лепешки, закройте ее края и руками придайте крокетам цилиндрическую форму. Затем обваляйте в муке, окуните во взбитые яйца и обваляйте в панировочных сухарях. Повторите с оставшимся пюре.

В глубокой сковороде разогрейте оливковое масло до 170 °C и жарьте крокеты во фритюре по 2–3 минуты с каждой стороны. Подавайте в горячем виде.



Картофельный пирог

torta di patate

Этот замечательный пирог Микелина всегда готовит на день рождения мужа. Надо сказать, что Микеле не зря так его любит: нежнейшее картофельное пюре, мясная начинка и хрустящая корочка — это и есть ТОРТА ДИ ПАТАТЕ. Подавайте этот пирог горячим, с пылу с жару!

4 порции

- 650 г картофеля
- 200 г свежеприготовленного фарша (пополам: свинина и говядина)
- 80 г сливочного масла
- 20 г тертого сыра пармезан
- 400 мл сливок (жирность 32%)
- 2 куриных желтка
- 1 яичный белок
- 3 ст. л. белого сухого вина
- 3–4 листика шалфея
- 1/4 ч. л. свежемолотого мускатного ореха
- 20 г панировочных сухарей
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- силиконовая лопатка, пресс для картофеля, кастрюля, сковорода, форма диаметром 32 см, миска

Картофель помойте, сложите в кастрюлю, залейте водой и отварите в мундире до готовности (около 30 минут после закипания жидкости).

Духовку разогрейте до 190 °С. Кастрюлю с готовым картофелем уберите с огня, слейте воду. Картофель очистите и пропустите через пресс.

Получившееся пюре выложите в кастрюлю, добавьте сливочное масло. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и, постоянно помешивая пюре силиконовой лопаткой, влейте сливки, посолите, поперчите и добавьте мускатный орех.

Снимите кастрюлю с огня и, не прекращая помешивать, постепенно добавьте желтки и всыпьте пармезан. В отдельной миске взбейте белки до устойчивых мягких пиков и аккуратно перемешайте их с картофелем движениями снизу вверх.

Дно формы смажьте сливочным маслом и посыпьте панировочными сухарями. Распределите по дну формы половину пюре при помощи силиконовой лопатки, смоченной в холодной воде.

Растопите в сковороде сливочное масло, добавьте к нему листья шалфея. Увеличьте огонь и обжарьте в растопленном масле фарш до золотистого цвета. Влейте вино и немного уварите его. Затем посолите, поперчите фарш и уберите шалфей.

Поверх картофельного слоя распределите фарш и выложите сверху оставшееся пюре. Разровняйте верхний слой и посыпьте оставшимися панировочными сухарями.

Запекайте в предварительно разогретой духовке около 40 минут до золотистого цвета. Готовый пирог достаньте из духовки и сразу подавайте.





Оладьи с цуккини и моцареллой *frittelle di zucchine e mozzarella*

ФРИТЕЛЛЕ ДИ ДЗУККИНЕ Э МОЦАРЕЛЛА уже давно стали в нашей семье традиционным блюдом. Милена готовит эти оладьи, как только появляются первые свежие цуккини. Иногда она добавляет в тесто небольшой «секрет» — свежие цветы этого овоща. Обязательно попробуйте оба варианта, они того стоят!

20-25 штук

- 400 г маленьких цуккини
- 50 г муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 1 куриный желток
- 2 яичных белка
- 250 г сыра моцарелла
- 1 маленький пучок петрушки
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- терка, миксер, сковорода, 2 миски

Петрушку помойте, обсушите, листья мелко порубите. Моцареллу нарежьте небольшими кубиками.

Цуккини мелко натрите, получившуюся массу отожмите руками и выложите в отдельную миску. Добавьте муку, моцареллу, желток, петрушку, соль, перец и тщательно перемешайте.

В отдельной миске с помощью миксера взбейте белки на высокой скорости до мягких пиков и аккуратно перемешайте с массой из цуккини движениями снизу вверх.

В сковороде разогрейте оливковое масло. Набирай тесто ложкой, обжарьте в масле оладьи с двух сторон до золотистого цвета. Сразу подавайте.

Польпетты с тунцом в томатном соусе

polpette di tonno in salsa di pomodoro

Эти польпетты очень нежной консистенции Микелина делает довольно часто. Приготовленные по ее рецепту, они настолько вкусные, что всегда первыми исчезают со стола! Однажды я попробовала сделать их самостоятельно, но... к моему огромному сожалению, это был провал — получились вкусные, но совершенно другие польпетты. Поэтому в следующий раз я очень тщательно взвесила все ингредиенты, повторила каждый шаг Микелины — и теперь делясь с вами самыми правильными пропорциями.

Маленькая хитрость: оставьте готовые ПОЛЬПЕТТЕ ДИ ТОННО ИН САЛЬСА ДИ ПОМОДОРО под закрытой крышкой на 3 часа — так они станут еще вкуснее и сочнее.

4 порции

- 160 г тунца, консервированного в масле
- 2 куриных яйца
- 70 г тертого сыра пармезан
- 70 г раскрошенного черствого хлебного мякиша или панировочных сухарей

Для соуса:

- 0,5 л бутилированной воды
- 1 л пассаты из томатов (рецепт на с. 90)
- 1 очищенный зубчик чеснока
- оливковое масло холодного отжима
- соль

Вам также понадобится:

- кастрюля из огнеупорной керамики или кастрюля с антипригарным покрытием, венчик, миска

В кастрюле разогрейте масло и спассеруйте в нем чеснок. Влейте пассату и воду, перемешайте, накройте кастрюлю крышкой и убавьте огонь. Готовьте соус 1 час, периодически помешивая его деревянной ложкой, в самом конце посолите.

В отдельную емкость разбейте яйца, добавьте тунец. При помощи вилки разотрите получившуюся массу, затем слегка взбейте. Всыпьте пармезан и сухари (или хлебный мякиш) и тщательно перемешайте.

Из получившейся массы сформуйте руками 20 круглых польпетт. Их диаметр должен быть около 2,5–3 см, не больше, так как за время варки получившиеся шарики немножко увеличатся в размерах.

По очереди выложите польпетты в кипящий томатный соус. Как только он снова закипит, убавьте огонь и аккуратно перемешайте польпетты деревянной ложкой.

Варите польпетты 40 минут на медленном огне под закрытой крышкой, следя, чтобы они не приставали ко дну кастрюли.

Снимите кастрюлю с огня и оставьте польпетты под закрытой крышкой на 3 часа. Готовые польпетты достаньте из соуса и подавайте на отдельной тарелке.



Помидоры, запеченные с панчеттой

tomodori al forno con la pancetta

Эти замечательные помидоры — одна из моих самых любимых закусок. Правда, мы с Микелиной часто не сходимся во мнении по поводу рецепта. Она порой вместо сыровяленой панчетты использует крупно порубленный свиной фарш, но мы с мужем предпочитаем именно ПОМОДОРИ АЛЬ ФОРНО КОН ЛА ПАНЧЕТА!

4 порции

- 4 больших красных плотных помидора
- 1 куриное яйцо
- 150 г свежих шампиньонов
- 100 г сыровяленой панчетты
- 1 средняя луковица
- 40 г панировочных сухарей
- 1 маленький пучок петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 1 веточка майорана
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- сковорода, прямоугольная форма с антипригарным покрытием 20x30 см, разделочная доска

Духовку разогрейте до 180 °С.

Травы помойте и обсушите на бумажных полотенцах.

Помидоры помойте, срежьте верхушку — «крышечку» и с помощью небольшого ножа или чайной ложки удалите всю сердцевину. Выложите овощи на разделочную доску срезом вниз, чтобы стекла лишняя жидкость.

Грибы и лук почистите, сполосните под холодной водой и мелко порубите. Панчетту мелко нарежьте.

В сковороде разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем панчетту и лук. Увеличьте огонь, добавьте к луку с панчеттой грибы и обжаривайте их 10 минут, постоянно переворачивая.

Уберите сковороду с огня, добавьте слегка взбитое яйцо, травы, соль и перец и тщательно перемешайте.

Каждый помидор заполните получившейся начинкой, посыпьте панировочными сухарями, сбрызните оливковым маслом и выложите в форму.

Запекайте в предварительно разогретой духовке 45 минут.

Готовые фаршированные помидоры немножко остудите, выложите на блюдо и сразу подавайте.



Фаршированные баклажаны

melanzane ripiene

Несколько лет назад осенью мы с мужем долго гуляли и основательно прогодгли. Решили зайти погреться и перекусить к лучшей подруге Микелины тетушке Беттине. Пока готовился обед, она угостила нас МЕЛАНЦАНЕ РИПЬЕНЕ. Эти баклажаны хороши и в холодном виде, но, на мой взгляд, намного вкуснее они с пылу с жару!

4 порции

- 2 больших круглых баклажана
- 150 г крупно порубленного свиного фарша
- 10 помидоров черри
- 75 г хлебных крошек
- 120 г тертого сыра пармезан
- 2 куриных яйца
- 2 очищенных зубчика чеснока
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- большая сковорода, прямоугольная форма с антипригарным покрытием 25x30 см

Баклажаны помойте и разрежьте пополам. Маленьким ножом удалите мякоть и нарежьте ее кубиками.

Сложите подготовленные баклажаны вместе с мякотью в кастрюлю, залейте холодной водой, посолите и доведите ее до кипения. Варите в кипящей воде 3 минуты, затем достаньте и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода. Разогрейте духовку до 190 °C.

Приготовьте начинку. В сковороде разогрейте оливковое масло и спасеруйте в нем мелко порубленный чеснок. Отожмите руками мякоть баклажанов и обжарьте вместе с чесноком на умеренном огне, затем увеличьте огонь, добавьте фарш и обжарьте его до золотистого цвета. Поперчите и посолите. Помидоры нарежьте на четвертинки, добавьте к баклажанам и фаршу и тушите все вместе 2 минуты.

Уберите сковороду с огня, всыпьте хлебные крошки и половину пармезана и тщательно перемешайте. Руками нафаршируйте каждый баклажан получившейся начинкой.

Выложите баклажаны в смазанную оливковым маслом форму, равномерно посыпьте оставшимся сыром и полейте оливковым маслом. Запекайте в разогретой духовке 15 минут.

Готовые баклажаны выложите на блюдо и сразу подавайте.



Фриттаты *frittate*

ФРИТТАТА — итальянская разновидность яичницы, которую готовят с начинками из овощей, мяса, колбас или сыра. Подают эту закуску как в горячем, так и в холодном виде, нарезав на порционные кусочки и выложив в тарелку с другими закусками.

Существует множество тонкостей приготовления настоящей фриттаты. Ее готовят как на сковороде, так и в духовке. Чтобы фриттата получилась более воздушной и легкой, отделите яичные желтки от белков и взбейте их по отдельности. При этом белки необходимо взбивать до устойчивых мягких пиков.

А чтобы получить более «влажную» консистенцию готовой фриттаты, добавьте в яичную массу 1 столовую ложку свежих сливок или молока.

В Италии фриттаты так популярны, что специально для них создали сдвоенные сковороды с двумя ручками. Такую сковороду ставят на медленный огонь, хорошо разогревают в ней масло и только после этого вливают яичную смесь.

Также можно использовать сковороду с антипригарным покрытием и плоскую крышку с большим, чем у самой сковороды, диаметром — чтобы фриттату было легче переворачивать. Как только она поджарится до золотистого цвета, накройте сковороду крышкой и переверните на нее фриттату, а затем быстрым движением верните на сковороду непрожаренной стороной вниз. Как только перевернули, увеличьте огонь и доведите ее до готовности.

Среди любимых рецептов Микелины я бы упомянула **ФРИТТАТА КОН ПИЗЕЛЛИ Э ПРОШУТТО КОТТО** — с зеленым горошком и вареной ветчиной в духовке; **ФРИТТАТА КОН ФАДЖОЛИНИ Э МОЦЦАРЕЛЛА** — со стручковой фасолью и моцареллой; **ФРИТТАТА КОН ЛЕ ДЗУККИНЕ** — с цуккини; и **ФРИТТАТА АЛЬИ АСПАРАДЖИ** — со спаржей.

Последнюю Микелина предпочитает готовить с ди-корастущей спаржей, но в ее отсутствие можно обойтись и обычной зеленой. Только выбирайте побеги потоньше — они менее жесткие.

ЯЙЦА (UOVO)

При приготовлении любого блюда очень многое зависит от качества продуктов.

Покупая яйца, обращайте внимание на размер — часто он действительно имеет значение. Вес колеблется от минимального — 50-55 г — до максимального — 75 г. При этом надо учитывать, что белок составляет 60% яйца, желток — 30%, а скорлупа — 10%.

Проверить, насколько яйцо свежее, достаточно просто. Разведите в стакане теплой воды столовую ложку соли и остудите воду. Поместите в стакан яйцо. Если оно приняло горизонтальное положение — яйцо очень свежее, если вертикальное и при этом осталось на дне — значит, ему уже около недели. Несвежее яйцо всплывает на поверхность воды в вертикальном положении — в этом случае сразу же его выбрасывайте.



Фриттата с зеленым горошком и вареной ветчиной в духовке *frittata al forno con piselli e prosciutto*

4 порции

- 100 мл воды
- 6 куриных яиц
- 200 г свежего очищенного зеленого горошка
- 100 г вареной ветчины (например, пармской)
- 1 маленькая луковица
- 1 маленький пучок петрушки
- 20 г сливочного масла
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- венчик, форма для запекания 25x30 см, сковорода

Разогрейте духовку до 180 °C.

Очистите лук и вместе с петрушкой помойте под холодной проточной водой, обсушите бумажными полотенцами и мелко порубите.

Нарежьте ветчину мелкими кубиками.

В сковороде разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем лук.

Добавьте зеленый горошек, влейте воду, посолите, поперчите, перемешайте и готовьте 6 минут на умеренном огне.

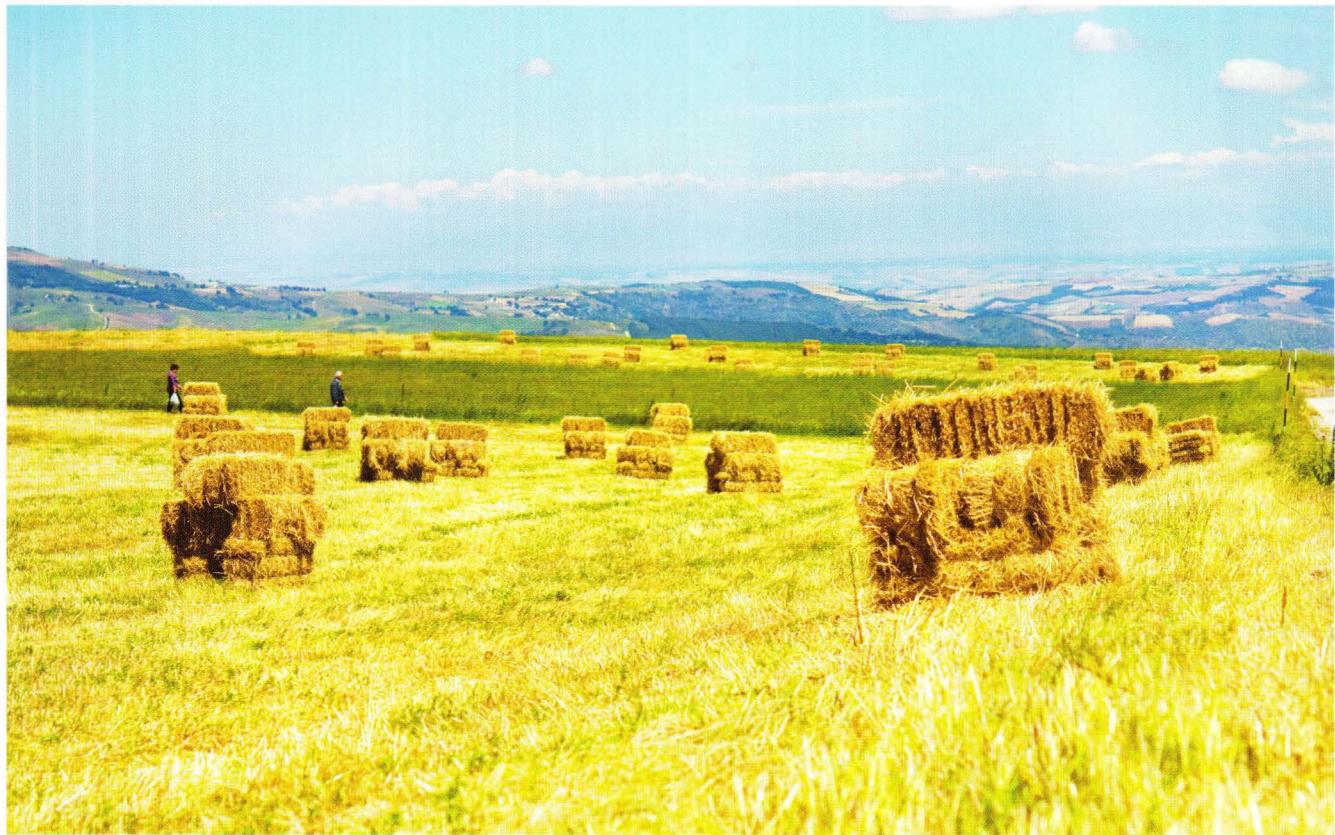
Уберите сковороду с огня и остудите горошек.

В отдельной миске взбейте яйца с помощью венчика в пышную пену.

Добавьте ветчину, зеленый горошек, петрушку и тщательно перемешайте.

Форму смажьте сливочным маслом, влейте подготовленную яичную смесь и запекайте ее в разогретой духовке 25–30 минут.

Готовую фриттату достаньте из формы, немного остудите, нарежьте на порционные куски и сразу подавайте.



Фриттата со спаржей *frittata agli asparagi*

4 порции

- 6 куриных яиц
- 500 г свежей спаржи
- 30 г тертого сыра пармезан
- 1 маленький пучок петрушки
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

**Вам также
понадобится:**

- венчик, сковорода, плоская тарелка или крышка, кастрюля для варки фасоли

Спаржу помойте, удалите жесткие концы и нарежьте верхушки кусочками длиной 2 см.

Петрушку помойте, обсушите и мелко порубите.

Яйца разбейте в отдельную миску и взбейте венчиком в пышную пену. Посолите, поперчите, добавьте петрушку и пармезан.

В сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте в нем спаржу на сильном огне до золотистого цвета. Убавьте огонь до умеренного и влейте в сковороду подготовленную яичную смесь. Когда яйца «стянутся», сделайте небольшие проколы на поверхности фриттаты и слегка подвигайте сковородку так, чтобы получившиеся «пустоты» были равномерно заполнены яйцом.

Жарьте фриттату на умеренном огне. Как только она поджарится до золотистого цвета, переверните ее и обжарьте с другой стороны (см. **советы по приготовлению фриттаты на с. 74**).

Выложите фриттату на тарелку, нарежьте на порционные куски и сразу подавайте.

Фриттата со стручковой фасолью и моцареллой

frittata con fagiolini e mozzarella

4 порции

- 6 куриных яиц
- 100 г свежей стручковой фасоли
- 125 г сыра моцарелла
- 2 веточки базилика
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- венчик, сковорода, плоская тарелка или крышка, кастрюля для варки фасоли

Помойте фасоль и удалите концы стручков. Отварите фасоль в кипящей воде в течение 5–7 минут, затем откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода. Нарежьте стручки на кусочки длиной 2 см.

Моцареллу достаньте из рассола, немного отожмите руками и нарежьте мелкими кубиками.

Листья базилика порвите руками.

Яйца разбейте в отдельную миску и взбейте их венчиком в пышную пену. Посолите и поперчите, добавьте фасоль, базилик и моцареллу и тщательно перемешайте.

В сковороде разогрейте оливковое масло и вылейте в нее подготовленную смесь. Жарьте фриттату на умеренном огне. Когда яйца «стынутся», сделайте небольшие проколы на поверхности фриттаты и слегка подвигайте сковородку так, чтобы получившиеся «пустоты» были равномерно заполнены яйцом.

Как только фриттата поджарится до золотистого цвета, переверните ее и обжарьте с другой стороны (см. **советы по приготовлению фриттаты на с. 74**).

Нарежьте готовую фриттату на порционные куски, выложите на тарелку и сразу подавайте.

Фриттата с цуккини

frittata con le zucchine

4 порции

- 6 куриных яиц
- 2 средних цуккини
- 40 г тертого сыра пармезан
- 1 веточка базилика
- 1 веточка тимьяна
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- венчик, сковорода, плоская тарелка или крышка

Цуккини и травы помойте и обсушите. Цуккини нарежьте тонкими ломтиками, тимьян и базилик мелко порубите.

Яйца разбейте в отдельную миску и взбейте венчиком в пышную пену. Посолите, поперчите и добавьте тертый сыр и травы.

В сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте в нем цуккини на сильном огне до золотистого цвета с обеих сторон. Влейте в сковороду яйца. Когда они «стынутся», сделайте небольшие проколы на поверхности фриттаты и слегка подвигайте сковородку так, чтобы получившиеся «пустоты» были равномерно заполнены яйцом.

Жарьте фриттату на умеренном огне. Как только она поджарится до золотистого цвета, переверните ее и обжарьте с другой стороны (см. **советы по приготовлению фриттаты на с. 74**).

Готовую фриттату выложите на тарелку, нарежьте на порционные куски и сразу подавайте.

соусы
salsa

Базовый соус из томатов *salsa di pomodoro*

САЛЬСА ДИ ПОМОДОРО — один из самых простых базовых соусов в итальянской кухне, на его основе готовится большое количество разнообразных блюд. При этом у каждой хозяйки есть свой собственный рецепт и маленькие секреты по его приготовлению.

На 2 литра соуса:

- 0,5 л бутилированной воды
- 1,5 л пассаты из помидоров (рецепт на с. 90)
- 1 маленькая луковица
- 1 веточка базилика
- оливковое масло холодного отжима
- соль

Вам также понадобится:

- огнеупорная керамическая кастрюля

Почистите, помойте и мелко порубите лук.

В кастрюле разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем лук.

Влейте пассату из помидоров и воду, доведите жидкость до кипения и варите 30 минут на медленном огне без крышки.

Затем добавьте в кастрюлю базилик и варите соус еще 10 минут.

Посолите по вкусу, перемешайте и остудите. Соус готов!

Бешамель *besciamella*

БЕШАМЕЛЛА — базовый соус в приготовлении многих блюд итальянской региональной кухни. Он входит в состав соуса к лазанье и каннеллони, его используют в качестве начинки для кальцони и т.д.

- 500 мл холодного молока (жирность 6%)
- 50 г сливочного масла
- 1 ст. л. просеянной пшеничной муки
- $\frac{1}{4}$ ч. л. молотого мускатного ореха
- свежемолотый черный перец
- соль

В большом сотейнике или кастрюле на умеренном огне растопите сливочное масло и спассеруйте в нем муку.

В сотейник тонкой струйкой влейте холодное молоко и убавьте огонь. Помешивая, варите соус до загустения. Снимите сотейник с огня.

В готовый соус добавьте тертый мускатный орех и перец и перемешайте. Попробуйте, при необходимости посолите. Храните бешамеллу в холодильнике не более трех дней.

Вам также понадобится:

- сотейник или кастрюля

Мясное рагу *ragù di carne*

МЯСНОЕ РАГУ — еще один базовый соус для заправки пасты. Чаще всего его используют для приготовления лазаньи и заправки тальятелле.

Для РАГУ ДИ КАРНЕ принципиальны следующие моменты. Во-первых, такой соус нужно варить долго, и тогда он будет нужной консистенции и потрясающе вкусным. А во-вторых — оставьте готовое мясное рагу при комнатной температуре под закрытой крышкой на 4–5 часов, чтобы оно стало более насыщенным.

На 1 литр готового рагу:

- вода
- 1,5 л пассаты из томатов (рецепт на с. 90)
- 100 г сыровяленой панчетты
- 250 г свежеприготовленного свиного фарша
- 250 г свежеприготовленного говяжьего фарша
- 1 маленькая луковица
- 2 веточки базилика
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- сковорода с антипригарным покрытием, огнеупорная керамическая кастрюля

Лук очистите, помойте и мелко порубите.

В кастрюле разогрейте оливковое масло и обжарьте в нем нарезанную кубиками панчетту до золотистого цвета, добавьте и спассеруйте лук.

Влейте пассату и 2–3 половника воды и проварите соус на медленном огне под закрытой крышкой около 30 минут. Следите, чтобы он не пригорал.

В отдельной сковороде разогрейте немного оливкового масла и обжарьте в нем фарш до золотистого цвета на сильном огне, постоянно помешивая.

В кастрюлю с соусом добавьте фарш и два листика базилика. Посолите и поперчите. Варите, постоянно помешивая соус, на медленном огне под крышкой около 1,5 часов.

Пассата из томатов

passata di pomodoro

ПАССАТА ДИ ПОМОДОРО является классикой итальянской кухни. В Италии для приготовления пассаты чаще всего берут помидоры сорта Сан-Марцано — сливовидные помидоры с плотной мякотью.

Очень важно, чтобы они были спелые, крепкие, а внутри не должно быть белых или зеленых прожилок.

Для приготовления пассаты из томатов вам понадобится:

- вода
- помидоры

Вам также понадобится:

- протирка или шнековая соковыжималка, дуршлаг, кастрюля

Помидоры помойте и опустите в кастрюлю с кипящей водой. Дождитесь, когда кожица на помидорах лопнет, и уберите кастрюлю с огня.

Откиньте помидоры на дуршлаг и пропустите подготовленные помидоры через протирку или шнековую соковыжималку. Делайте это над кастрюлей, чтобы туда стекала вся томатная масса.

Если у вас нет такой соковыжималки и протирки, то помидоры необходимо очистить от кожицы, разрезать напополам, удалить из них все семена и лишнюю жидкость и измельчить в блендере до однородного состояния.

Готовую пассату можно консервировать. Для этого залейте ее в стерильзованные бутылки и пастеризуйте (закрытые бутылки с пассатой сложите в кастрюлю, залейте полностью водой и дайте им покипеть пару часов на медленном огне).

Хранить пассату без консервации можно в холодильнике от 3 до 5 дней. В этом случае прокипятите ее перед тем, как ставить в холодильник.

ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ:

- Солите пассату непосредственно перед использованием.
- В каждую банку с пассатой можно положить по листику базилика.

Песто по-генуэзски

pesto alla genovese

Слово ПЕСТО произошло от слова *пестаре* (pestare — толочь). Говорят, что этот соус придумали еще древние римляне или этруски, а первый рецепт песто был написан в середине XIX века в Лигурии. Что примечательно, с тех пор техника приготовления так и не изменилась.

По классическому рецепту готовят ПЕСТО АЛЛА ДЖЕНОВЕЗЕ исключительно в ступке из каррарского мрамора и толкуют обязательно деревянным пестиком. Если вы готовите песто в блендере, не забудьте предварительно поместить его чашу в холодильник. Измельчая соус в хорошо охлажденной емкости, вы не повредите листья базилика и получите «правильный» ароматный результат.

Базилик — это главный ингредиент песто. Растение должно быть обязательно свежим, это необходимое условие. Еще одним важным составляющим песто является сыр пекорино, однако если у вас не получится его найти, используйте только пармезан. Песто хранится в холодильнике месяц при температуре 2 °C. Для этого сложите готовый соус в банку, залейте оливковым маслом. Песто можно также заморозить, выложив в порционные пластиковые стаканчики или контейнеры.

- 10 веточек зеленого крупнолистового базилика (около 60 листьев)
- 2 очищенных зубчика чеснока
- 3 ст. л. тертого сыра пармезан
- 3 ст. л. тертого сыра пекорино романо
- 200 мл оливкового масла
- 2 ст. л. орешков пинии или очищенных кедровых орешков
- 4–5 гранул крупной морской соли

Вам также понадобится:

- ступка и пестик

Базилик сполосните под холодной водой и обсушите на бумажных полотенцах.

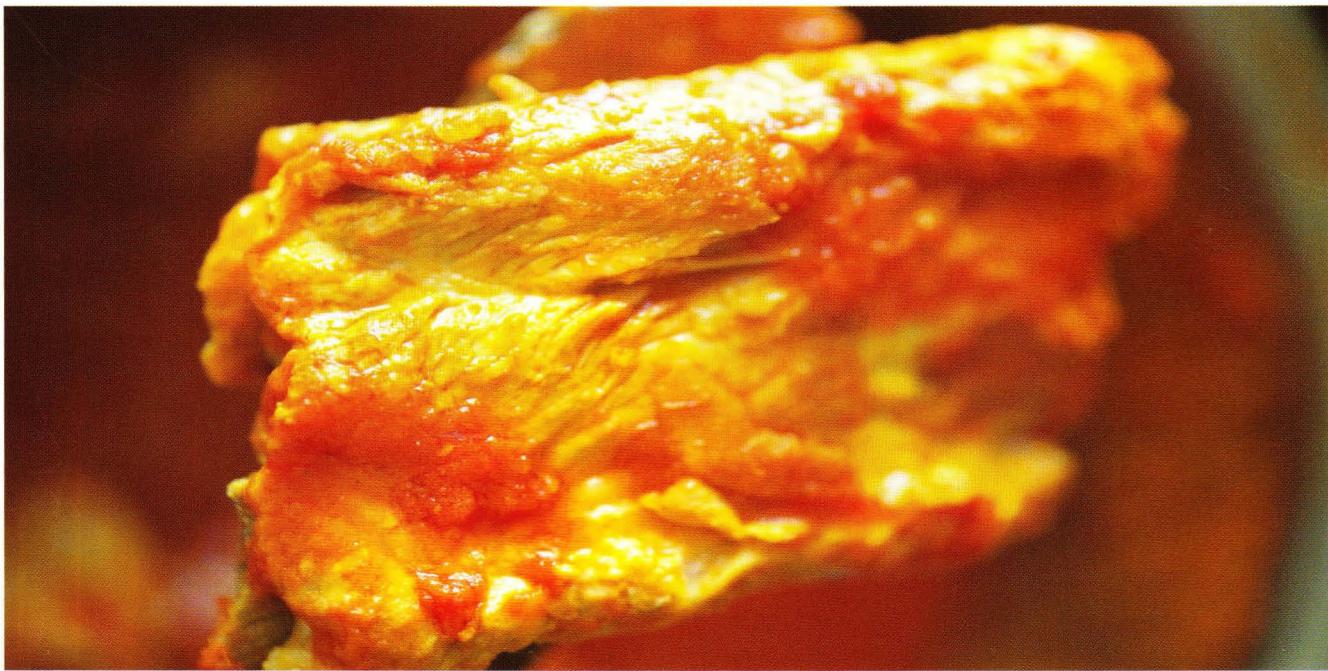
Растолките чеснок с солью в ступке. Продолжая толочь и периодически собирая соус деревянной ложкой с краев ступки, постепенно добавляйте к нему небольшими порциями листья базилика. Не надо очень усердствовать: растирайте листья нежно, чтобы содержащиеся в них ароматические масла выходили постепенно.

Когда цвет песто станет блестящим и насыщенным, добавьте орешки пинии и продолжайте растирать соус до однородного состояния. Всыпьте тертые сыры и снова разотрите.

В самом конце тонкой струйкой влейте оливковое масло. Помните, что масло для песто не должно быть слишком насыщенным, чтобы не забивался вкус базилика.

Тщательно перемешайте соус, заправьте готовым песто пасту и сразу подавайте.





Томатный соус из свиных ребрышек *sugo di pomodoro con costoletti di maiale*

СУГО ДИ ПОМОДОРО КОН КОСТОЛЕТТЕ ДИ МАЯЛЕ — самый любимый соус Микелины. Он готовится очень просто, хоть и довольно долго. Но это того стоит — готовые ребрышки просто тают во рту, а томатный соус получается невероятно ароматным и насыщенным! Отварите пасту до состояния «аль денте», заправьте горячим томатным соусом и посыпьте тертым пармезаном. А мясо выложите на отдельную тарелку, немного остудите и подавайте одновременно с пастой.

4 порции

- 3 половника воды
- 600–700 г нежирных свиных ребрышек
- 2 л пассаты из томатов (рецепт на с. 90)
- 1 средняя луковица
- 2 веточки базилика
- оливковое масло холодного отжима
- соль

Вам также понадобится:

- кастрюля из огнеупорной глины, сковорода

Лук очистите, помойте и мелко порубите. Разогрейте в сковороде масло и обжарьте в нем на сильном огне небольшими порциями ребрышки до золотистого цвета.

Разогрейте в кастрюле масло и спассеруйте в нем лук.

Добавьте ребрышки, залейте их пассатой, доведите ее до кипения на сильном огне без крышки. Влейте 3 половника воды, добавьте базилик и соль и аккуратно перемешайте. Варите соус на медленном огне под крышкой 2,5 часа.

Помешивайте и следите, чтобы мясо не приставало ко дну кастрюли.

В результате длительного приготовления мясо должно легко отделяться от кости.

супы
zuppe



4 порции

- 250 г свежего шпината
- 1,5 л куриного бульона, приготовленного **по рецепту на с. 23**
- 4-5 средних картофелин
- 1 маленькая луковица
- 4-5 очищенных средних помидоров
- 150 мл сливок (жирность 32%)
- 1 веточка базилика
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- сковорода, блендер, кастрюля

Крем-суп с картофелем и шпинатом *crema di spinaci e patate*

Этот согревающий суп со шпинатом в холодные зимние дни готовят дедушка Абрам, друг семьи Микелины. Иногда он вносит в рецепт КРЕМА ДИ СПИНАЧИ Э ПАТАТЕ пикантную нотку, добавляя немного острого стручкового перца, когда пассерует лук.

Картофель помойте, почистите и нарежьте мелкими кубиками.

В кастрюлю влейте куриный бульон и всыпьте картофель. Доведите бульон до кипения, убавьте огонь и варите картофель 25 минут, не накрывая крышкой. Шпинат переберите, помойте в холодной воде, откните на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Лук очистите, помойте и нарубите мелкими кубиками. Базилик сполосните и обсушите на бумажных полотенцах.

В сковороде разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем лук. Добавьте помидоры и базилик и тушите около 10 минут. Готовые помидоры с луком выложите вместе со шпинатом в кастрюлю с картофелем и варите 10 минут.

Снимите кастрюлю с огня, измельчите суп в блендере до однородного состояния. Влейте сливки, перемешайте.

Готовый суп снова прогрейте, разлейте по тарелкам и подавайте с ломтиком зажаренного под грилем белого хлеба.

Суп с бобовыми и тальятелле

zuppa di legumi con le tagliatelle

Микелина очень любит блюда, основным ингредиентом которых являются бобовые. Для своих любимых гостей она часто готовит ДЗУППА ДИ ЛЕГУМИ КОН ЛЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ, в котором сочетаются различные виды бобовых: чечевица, горох, нут, фасоль сортов каннеллини и борлотти.

4 порции

- вода
- 1 л куриного бульона, сваренного
- по рецепту на с. 23
- 50 г сухого нута
- 50 г сухой фасоли каннеллини
- 50 г сухой чечевицы
- 50 г сухой фасоли борлотти
- 200 г тальятелле, приготовленных
- по рецепту на с. 136
- 1 стебель черешкового сельдерея
- 1 средняя луковица
- 1 очищенный зубчик чеснока
- 6–7 очищенных помидоров
- 1 средняя морковь
- 1 веточка розмарина
- 1 веточка петрушки
- свежемолотый черный перец

Вам также понадобится:

- большая кастрюля, сито

Замочите все бобовые в большом количестве холодной воды так, чтобы она их покрывала на 4 пальца, и уберите в холодильник на сутки.

На следующий день слейте воду, опустите бобовые в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы ее объем был примерно в три раза больше объема бобовых, и варите их на медленном огне 2 часа под крышкой.

Помойте розмарин и петрушку и обсушите на бумажных полотенцах.

Снимите кастрюлю с огня, добавьте половину бульона, сельдерей, морковь, петрушку, веточку розмарина, чеснок, очищенную и разрезанную пополам головку лука, тщательно перемешайте и варите еще 40 минут.

Посолите, поперчите, снова перемешайте и снимите кастрюлю с огня. Удалите веточку розмарина.

Готовый суп остудите и протрите через сито.

Верните суп-пюре в кастрюлю, влейте оставшийся бульон, доведите до кипения и отварите в нем тальятелле до состояния «аль денте».

Готовый суп с тальятелле разлейте по тарелкам и сразу подавайте.



4 порции

- вода
- 1 литр куриного бульона, приготовленного **по рецепту на с. 23**
- 300 г сухого нута
- 1 средняя луковица
- 2 веточки петрушки
- 2 веточки розмарина
- 1/2 острого стручкового перца
- 6-7 очищенных помидоров
- 2-3 горошины душистого перца
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- блендер, кастрюля, миска

Суп с нутом *zuppa di ceci*

Микелина выращивает в огороде нут, поэтому и блюда с ним очень часто появляются на нашем столе. Особым успехом этот ароматный питательный дзуППА ДИ ЧЕТЧЕ пользуется в промозглую погоду.

Замочите нут в большом количестве холодной воды так, чтобы ее было в три раза больше нута, и оставьте на сутки при комнатной температуре. Замачивая бобовые летом, убирайте их в холодильник.

На следующий день слейте воду, опустите нут в кастрюлю и снова залейте холодной водой так, чтобы ее объем был примерно в три раза больше объема нута.

Добавьте лук, травы, горошины душистого и черного перца и варите 2,5-3 часа на медленном огне под крышкой. Следите, чтобы вода не выкипала полностью.

Из кастрюли с нутом уберите травы, влейте куриный бульон, добавьте острый стручковый перец, помидоры, немного оливкового масла, соль и перец и варите еще 30 минут на медленном огне под крышкой.

Готовый суп измельчите в блендере до однородного состояния, еще раз прогрейте, разлейте по тарелкам и подавайте.



супы

Тыквенный крем-суп с креветками

*crema di zucca con
gli gamberi*

Недавно тетушка Кармелина, подруга Микелины, поделилась со мной рецептом фантастически вкусного тыквенного супа. Один из секретов КРЕМА ДИ ДЗУККА КОН ЛИ ГАМБЕРИ — добавляйте в него не крупные, а более ароматные маленькие креветки.

4 порции

- 200 г мелких креветок
- 800 г свежей тыквы
- 2 средние картофелины
- 1 маленький болгарский перец
- 1/2 острого стручкового перца
- 500 мл овощного бульона, сваренного **по рецепту на с. 23**
- 300 мл свежих сливок, жирность 32%
- 1 маленькая луковица
- 1 веточка базилика
- 1 ст. л. панировочных сухарей
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- кастрюля с антипригарным покрытием, сковорода, блендер

Тыкву очистите от кожуры и семечек и крупно нарежьте. Очистите лук; удалите семена и перепонки у перца, помойте и мелко порубите его вместе с луком и острым стручковым перцем.

В кастрюле разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем лук с острым стручковым перцем. Добавьте тыкву и болгарский перец и обжарьте на сильном огне.

Почистите, помойте и нарежьте картофель мелкими кубиками.

Добавьте его вместе с бульоном в кастрюлю, посолите. Варите суп на сильном огне, постоянно помешивая. Через 20 минут убавьте огонь, попрочите суп и влейте сливки, после чего варите еще 5 минут. Добавьте веточку базилика.

Снимите кастрюлю с огня, измельчите суп в блендере до однородного состояния, после чего снова прогрейте.

Почистите креветки, удалив панцирь и кишечник (тонкую черную нить в хвосте).

Разогрейте в сковороде оливковое масло и обжаривайте в нем креветки 2 минуты, затем всыпьте панировочные сухари и обжаривайте, постоянно помешивая, на сильном огне еще 3–4 минуты.

Готовый суп разлейте по тарелкам, украсьте креветками и сразу подавайте.

Паста и ньокки
pasta e gnocchi



Кавателли с рагу из свиных ребрышек *cavatelli al ragù di costelette*

Слово «кавателли» происходит от итальянского слова *cavare* и означает «ковырять». Поэтому КАВАТЕЛЛИ — это вид короткой пасты, получившей такое название из-за особенностей ее изготовления. Микелена замешивает тесто для кавателли из различных видов муки, иногда вместо пшеничной используя семолу или частично заменяя ее на полбовую.

4 порции

- 300 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 200 мл теплой родниковой или бутилированной воды
- мука для замеса
- соль

Для заправки пасты:

- 500 мл соуса из свиных ребрышек ([рецепт на с. 94](#))
- 60 г тертого сыра пармезан

Вам также понадобится:

- машинка для приготовления пасты, большая кастрюля, дуршлаг

Приготовьте кавателли. На рабочую поверхность просейте горячую муку с солью, сделайте в центре углубление и влейте воду. Замесите тесто, понемногу подсыпая с краев муку. Тесто должно получиться эластичным и мягким.

Сформуйте из теста шар, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 30 минут. Охлажденное тесто разделите на 4 части.

При помощи машинки для приготовления пасты раскатайте широкие тонкие пласти теста и нарежьте их на полоски шириной 0,5 см, которые, в свою очередь, нарежьте поперек на кусочки шириной 2 мм.

Каждый кусочек теста слегка прижмите средним и указательным пальцами к доске и немного «прокатите» их к себе.

Отварите кавателли в кипящей подсоленной воде в течение 2-х минут до состояния «аль денте». Готовую пасту откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, затем верните кавателли в кастрюлю и заправьте соусом.

Выложите пасту на тарелки, посыпьте тертым пармезаном и сразу подавайте.



Каннеллони с рикоттой и шпинатом *cannelloni con ricotta e spinaci*

Весеннее блюдо КАННЕЛЛОНИ КОН РИКОТТА Э СПИНАЧИ непременно готовят на Пасху, когда появляется свежий шпинат. Кстати, иногда вместо него Микелина использует огуречную траву — и получается не менее вкусно!

4 порции

- 300 г тонких листов теста (рецепт на с. 120)

Для начинки:

- 500 г шпината
- 100 г свежей рикотты
- 25 г тертого сыра пармезан
- 20 г сливочного масла
- 1 куриное яйцо
- $\frac{1}{4}$ ч. л. свежемолотого мускатного ореха
- свежемолотый черный перец
- соль

Для соуса:

- 1 л соуса бешамель (рецепт на с. 86)
- 25 г тертого сыра пармезан

Вам также понадобится:

- две прямоугольные формы 30x20 см, миска, сковорода

Приготовьте начинку. Выложите шпинат в сковороду, накройте ее крышкой и поставьте на медленный огонь. Готовьте шпинат в течение 7 минут, помешивая деревянной ложкой, затем остудите, отожмите руками лишнюю воду и мелко порубите.

В миске тщательно перемешайте шпинат с рикоттой, тертым мускатным орехом, яйцом, солью и пармезаном и поместите в холодильник на 20 минут.

Разогрейте духовку до 190 °С.

Приготовьте каннеллони. Готовые пласти теста нарежьте прямоугольниками 10x7 см и отварите в кипящей подсоленной воде 2 минуты. Достаньте, выложите на край каждого прямоугольника начинку и заверните каннеллони трубочкой.

Смажьте форму сливочным маслом и распределите по дну небольшое количество соуса бешамель. Сверху выложите в один ряд каннеллони, залейте их соусом бешамель и накройте форму фольгой.

Запекайте в предварительно разогретой духовке 15 минут, после чего уберите фольгу и запекайте еще 5 минут. Посыпьте каннеллони пармезаном и верните их в духовку еще на 10 минут. Запекайте до светло-золотистого цвета.

Готовые каннеллони выложите на тарелки и сразу подавайте.

Лазанья

lasagna

ЛАЗАНЬЯ — самое любимое блюдо в нашей семье, без него не обходится ни один праздник. Мы готовим его каждое Рождество, Пасху и дни рождения!

У любой итальянки есть свой коронный рецепт лазаньи, и Микелина не исключение. Ее любимый вариант очень отличается от классического болонского, для которого листы теста готовят с добавлением шпината, мясное рагу варят по другому рецепту, а в начинку не кладут моцареллу.

Самое главное — всегда ешьте это блюдо только горячим!

4 порции

- 500 мл соуса бешамель (рецепт на с. 86)
- 1 л мясного рагу (рецепт на с. 88)
- 250 г сыра моцарелла
- 200 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 2 куриных яйца
- соль

Вам также понадобится:

- прямоугольная форма 40x25 см, кастрюля, доска для замеса теста

На стол просейте горкой муку, сделайте в центре углубление, добавьте в него яйца и соль и энергично замесите тесто. Для этого аккуратно взбивайте рукой яйца и понемногу подсыпайте с краев муку. Тесто должно получиться однородным, мягким и эластичным.

Сформуйте из теста шар, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 30 минут. Охлажденное тесто скатайте в жгут толщиной около 8 см и нарежьте на 5–6 одинаковых кусочков.

Для раскатывания теста воспользуйтесь машинкой для приготовления пасты — это удобно, и практически, поскольку листы должны получиться очень тонкими, а добиться такого результата, используя скалку, очень сложно.

Для этого установите машинку на максимальную толщину теста и с ее помощью раскатайте заготовки для теста. Края каждого раскатанного листа загните к центру, снова раскатайте, сложите и повторите 6–7 раз. Тесто должно стать однородным и не быть шероховатым на ощупь.

Затем установите машинку на минимальную толщину теста и раскатайте подготовленные листы еще раз. Имейте в виду, что для лазаньи тесто нужно раскатать тонко, но при этом оно ни в коем случае не должно рваться.

Обрежьте ножом края листов, чтобы получились ровные прямо-угольники, и отварите их в кипящей подсоленной воде 2 минуты.

Разогрейте духовку до 190 °C.

«Соберите» лазанью. Моцареллу достаньте из рассола, отожмите руками и нарежьте небольшими кусочками.

Рагу тщательно перемешайте с соусом бешамель и распределите небольшую часть смеси по дну формы. Сверху выложите в один слой листы лазаньи, смажьте их соусом и распределите сверху кусочки моцареллы.

Накройте листами лазаньи и повторите процесс так, чтобы верхний слой получился из моцареллы. Несколько раз наколите тесто вилкой. Накройте лазанью фольгой, чтобы она не пригорала, и поставьте в предварительно разогретую духовку. На приготовление лазаньи обычно уходит около 50 минут. За 15 минут до готовности снимите с нее фольгу и увеличьте температуру духовки до 220 °C.

Готовую лазанью разрежьте на порционные куски, разложите по тарелкам и сразу подавайте.

Мальтальяти с фасолью

maltagliati con fagioli

МАЛЬТАЛЬЯТИ — это традиционная для многих регионов Италии паста. Соответственно, готовят ее везде по-разному, поэтому не удивляйтесь, если в какой-нибудь деревеньке вас угостят мальтальяти немного другой формы.

Для теста Микелина использует разные виды муки, а иногда просто полностью заменяет на семолу из твердых сортов пшеницы — но замес в любом случае делает именно этим способом. А чаще всего она подает мальтальяти со своими любимыми бобовыми!

4 порции

- 180 мл теплой воды
- 300 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- соль

Для фасоли:

- 1,5 л холодной воды
- 200 г фасоли сорта каннеллини
- 1 стебель черешкового сельдерея
- 1 очищенный зубчик чеснока
- 1 средняя морковь
- 1 лавровый лист
- соль

Для соуса:

- 1 л базового томатного соуса (рецепт на с. 86)
- 1 веточка петрушки
- 1 веточка шалфея

Вам также понадобится:

- керамическая огнеупорная кастрюля, кастрюля для варки пасты, нож, машинка для раскатывания теста, доска для замеса теста

Фасоль сложите в большую миску, залейте холодной водой так, чтобы она покрывала ее на два пальца, и оставьте на сутки.

Затем выложите фасоль в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы воды было в два раза больше, чем фасоли. Добавьте лавровый лист, стебель сельдерея, морковь, зубчик чеснока, немного соли и поставьте кастрюлю на сильный огонь. Как только вода закипит, убавьте огонь и варите фасоль в течение 2-2,5 часов.

Томатный соус налейте в отдельную кастрюлю, добавьте веточки петрушки и шалфея и варите в течение 15 минут на медленном огне.

Готовую фасоль смешайте с горячим томатным соусом и отставьте.

Просейте горкой муку на стол, сделайте в центре углубление, добавьте в него соль и воду. Аккуратно начните замешивать тесто, понемногу подсыпая с краев муку.

Тщательно вымешивайте его около 20 минут. Тесто должно получиться максимально гладким и эластичным.

Сформуйте тесто в шар, оберните пищевой пленкой и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто достаньте из холодильника и нарежьте на несколько кусочков. Каждый слегка приплюсните рукой и раскатайте с помощью машинки, установив ее на максимальную толщину раскатки теста.

Затем установите машинку на минимальную толщину теста и раскатайте подготовленные листы еще раз. Сложите их в «стопку» и нарежьте полосками толщиной 1 см, после чего сложите их вместе и нарежьте наискосок, чтобы получились ромбики. Разъедините получившиеся кусочки — мальтальяти готовы.

Отварите подготовленную пасту в кипящей подсоленной воде 2 минуты до состояния «аль денте» и откиньте ее на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Готовые мальтальяти заправьте горячим соусом и сразу же подавайте.



Ригатони с лангустинами *rigatoni agli scampi*

М икелина не очень любит чистить и разделять рыбу и морепродукты, поэтому приготовление РИГАТОНИ АЛЬИ СКАМПИ она полностью доверяет моему мужу Маттиа. Пожалуй, в этом он стал настолько крупным специалистом, что могу вас уверить — лучше пасты с лангустинами я не ела!

4 порции

- 400 г ригатони
- 15 очищенных помидоров или помидоров черри
- 16 больших свежих лангустинов
- 2 очищенных зубчика чеснока
- 1 средний пучок петрушки
- 1 острый стручковый перец
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- большая сковорода, кастрюля для варки пасты

Отварите ригатони в кипящей подсоленной воде до состояния «аль денте», воспользовавшись инструкцией на упаковке.

Тем временем приготовьте соус.

В сковороде разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем мелко порубленные чеснок и острый стручковый перец. Добавьте помидоры и тушите в течение 10 минут.

Петрушку помойте, обсушите на бумажных полотенцах и добавьте в сковороду вместе с лангустинами. Тушите лангустины, постоянно переворачивая деревянной ложкой, в течение 10 минут.

Готовую пасту откиньте на дуршлаг, а затем выложите в сковороду к лангустинам. Прогрейте все вместе в течение 1 минуты, хорошо перемешайте.

Выложите на тарелки и сразу подавайте.

Спагетти алла карбонара

spaghetti alla carbonara

Спагетти алла карбонара — самая известная традиционная римская паста. Наверное, поэтому ее рецепт и происхождение вызывают многочисленные споры специалистов и любителей.

Как и полагается, существует несколько легенд об ее происхождении. Первая гласит, что паста получила такое название, поскольку ее готовили *carbonai* (доследовный перевод — угольщики, те, кто изготавливали древесный уголь).

По второй версии, это были так называемые *carbonari* — группа революционеров, боровшихся против австрийской оккупации на севере Италии.

И последняя идея, на мой взгляд, самая неправдоподобная: говорят, во время оккупации во Вторую мировую войну американские солдаты в Риме готовили похожим образом китайскую лапшу, а итальянские повара, увидев это, адаптировали методику к местным спагетти.

Как бы там ни было, уже в 1837 году в книге Ипполито Кавальканти «Теория и практика на кухне» записан очень похожий рецепт. К сожалению, существует не так уж много «правильных» вариантов приготовления спагетти алла карбонара — даже сами римляне что только туда не добавляют!

Чаще всего дискутируют о необходимости добавлять в соус сливки, однако, откровенно говоря, среди всех известных мне рецептов этой пасты я никогда не встречала такой ингредиент.

Второй предмет спора — температура яиц (должна ли она превышать 70 °C) и время их добавления.

Ну и последнее: какое мясо добавлять в пасту — сырояленую свиную щековину или сырояленую панчетту? Правда, в этом вопросе большинство выступает за первый вариант.

И только форма пасты не вызывает сомнений — спагетти, спагетти и только спагетти! Рецептом этих спагетти алла карбонара поделился со мной настоящий римский повар — Микеланджело, брат нашего кузена. Поэтому уверяю вас — паста получится очень «правильной»!

4 порции

- 350 г спагетти
- 200 г сырояленой свиной щековину (гуанчале) или панчетты
- 4 куриных яйца
- 4 ст. л. тертого сыра пекорино романо
- 1 ст. л. оливкового масла холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- сковорода, дуршлаг, кастрюля для варки пасты, миска

Отварите спагетти в кипящей подсоленной воде до состояния «аль денте», воспользовавшись инструкцией на упаковке.

Нарежьте щековину (или панчетту) очень тонкими ломтиками. В сковороде разогрейте оливковое масло, обжарьте в нем мясо до светло-золотистого цвета.

С помощью шумовки выложите готовую щековину (или панчетту) на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.

В отдельной миске взбейте венчиком в пышную пену яйца, добавьте пекорино, соль и свежемолотый черный перец.

Готовые спагетти откиньте на дуршлаг, а затем выложите на сковороду, где жарилась щековина, и прогрейте спагетти в течение одной минуты. Уберите сковороду с огня, добавьте яичную смесь и быстро и тщательно перемешайте пасту.

Готовые спагетти алла карбонара разложите по тарелкам, сверху выложите ломтики щековину и сразу подавайте, посыпав свежемолотым черным перцем.



Спагетти с овощным песто spaghetti con il pesto di verdure

Для спагетти кон иль песто ди вердуре очень важно выбирать самые свежие ингредиенты и масло отличного качества — тогда у вас получится то самое легкое и очень вкусное блюдо, которым по праву так гордится сестра Микелины, тетушка Антоньетта.

Делая такое песто, не забывайте, что в нем присутствует соленый сыр, поэтому солите готовый продукт очень осторожно, предварительно попробовав.

4 порции

- 300 г спагетти

Для овощного песто:

- 10 вяленых помидоров в масле (рецепт на с. 40)
- 5–6 листьев черешкового сельдерея
- 20 листьев свежего базилика
- 1 маленький пучок петрушки
- 40 г очищенных фисташек
- 1/2 маленького болгарского перца
- 50 г тертого сыра пармезан
- оливковое масло холодного отжима
- соль

Приготовьте песто. Измельчите в блендере до однородного состояния вяленые помидоры, фисташки, листья сельдерея, петрушки и базилика и, продолжая взбивать, влейте тонкой струйкой оливковое масло. В готовое песто добавьте сыр и перемешайте. При необходимости посолите.

Отварите спагетти в кипящей подсоленной воде до состояния «аль денте», воспользовавшись инструкцией на упаковке, и откиньте на дуршлаг.

Готовые спагетти заправьте овощным песто, тщательно перемешайте и сразу подавайте.

Вам также понадобится:

- блендер, кастрюля



Тальятелле с генуэзским песто и запеченными помидорами

*tagliatelle con pesto
alla genovese
e pomodorini al forno*

Мне кажется, что Кончетта, племянница Микелины, умеет готовить не меньше тысячи различных видов соусов для пасты — в каждый визит к ней нас всегда угощают фантастически вкусными и разными блюдами. Эти ТАЛЬЯТЕЛЛЕ КОН ПЕСТО АЛЛА ДЖЕНОВЕЗЕ Э ПОМОДОРИНИ АЛЬ ФОРНО — один из ее коронных рецептов.

4 порции

- 500 г свежих тальятелле
(рецепт на с. 136)
- 160 мл генуэзского песто
(рецепт на с. 92)

Для запеченных помидоров:

- 40 помидоров черри
- 6 веточек тимьяна
- 3 очищенных зубчика чеснока
- 5 ст. л. оливкового масла
холодного отжима
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли

Вам также понадобится:

- миска, дуршлаг, кастрюля для
варки пасты, противень

Помидоры помойте и разрежьте на две части.

Тимьян помойте и обсушите.

Чеснок и тимьян мелко порубите и смешайте в удобной миске с оливковым маслом и солью.

Духовку разогрейте до 150 °C.

Помидоры распределите по противню, застеленному бумагой для выпечки, посыпьте сахаром и ароматной смесью с тимьяном. Запекайте в разогретой духовке 30 минут, затем убавьте температуру до 130 °C и запекайте еще 15 минут.

Отварите тальятелле в кипящей подсоленной воде до состояния «аль денте» в течение 4–5 минут.

Готовую пасту откиньте на дуршлаг, а затем верните в кастрюлю. Добавьте песто и аккуратно перемешайте, сверху выложите помидоры.

Разложите тальятелле по тарелкам и сразу подавайте.

Тальятелле с мясным рагу

tagliatelle al ragù di carne

Тальятелле с мясным рагу — универсальное блюдо, которое каждая хозяйка готовит по-своему. У нас дома принято готовить мясной соус по этому рецепту, а подавать ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЬ РАГУ ДИ КАРНЕ — хорошо перемешав с соусом и обязательно посыпав сыром пармезаном.

Кстати, Микелина готовит тальятелле исключительно ручным замесом, но многие повара используют для раскатывания теста машинки для приготовления пасты.

4 порции

- 500 г мясного рагу (рецепт на с. 88)
- 300 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 3 куриных яйца
- мука для замеса теста
- соль

Вам также понадобится:

- доска и скалка для замеса теста, кастрюля для варки тальятелле

На стол просейте муку, сделайте в центре углубление, добавьте яйца и щепотку соли и энергично замесите тесто.

Для этого аккуратно взбивайте рукой яйца и понемногу подсыпайте с краев муку.

Тесто должно получиться однородным, мягким и эластичным.

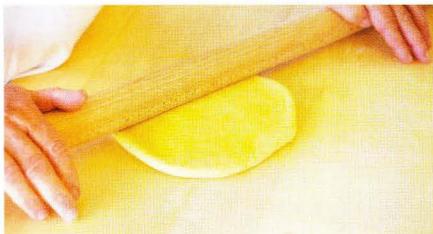
Сформуйте тесто в шар, оберните пищевой пленкой и поместите на 30 минут в холодильник.

Тесто достаньте из холодильника, выложите на рабочую поверхность, присыпанную мукой, и очень тонко раскатайте скалкой, стараясь не порвать. Сложите тесто пополам и нарежьте его полосками толщиной 0,5 см.

Получившиеся тальятелле возьмите в руки и слегка встряхните, затем выложите на полотенце и оставьте на 20 минут подсушиться.

Разогрейте мясное рагу и отварите тальятелле в кипящей подсоленной воде в течение 4–5 минут.

Готовую пасту откиньте на дуршлаг, затем верните в кастрюлю, заправьте рагу и сразу подавайте.



Тальятелле с соусом из белых грибов

tagliatelle alla salsa di funghi porcini

В сезон белых грибов мы всегда угощаемся ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЛА САЛЬСА ДИ ФУНГИ ПОРЧИНИ. Конечно же, здесь растет множество разных видов грибов, но именно белые итальянцы любят больше всех остальных. Их и жарят, и тушат с томатами или картофелем, и маринуют, и консервируют в оливковом масле... Но все же чаще всего готовят с ними пасту.

4 порции

- 400 г тальятелле, приготовленных по рецепту на с. 136

Для соуса:

- 400 г свежих белых грибов
- 400 мл свежих сливок (жирность 32%)
- 1 средняя луковица
- 1 веточка тимьяна
- 2 веточки петрушки
- 1 лавровый лист
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- кастрюля для варки пасты, сковорода для приготовления соуса

Приготовьте соус. Травы помойте и обсушите на бумажных полотенцах.

Грибы почистите, протрите мокрой тряпкой и нарежьте тонкими ломтиками.

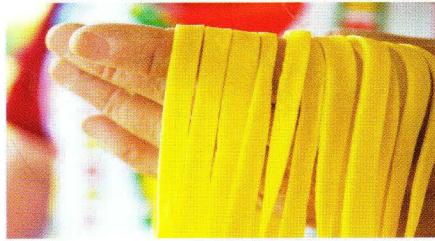
Лук почистите, помойте и мелко порубите.

В сковороде разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем лук. Добавьте грибы и обжаривайте их на умеренном огне до золотистого цвета. Влейте сливки, добавьте лавровый лист и тушите грибы, не накрывая сковороду крышкой, 7 минут на медленном огне. Всыпьте мелко порубленные листья петрушки и тимьяна, посолите, поперчите и тушите еще 5 минут. Уберите сковороду с огня.

Отварите тальятелле в кипящей подсоленной воде в течение 4–5 минут.

Готовую пасту откиньте на дуршлаг, затем выложите в сковороду к соусу. Тщательно перемешайте, прогрейте на умеренном огне в течение 30 секунд.

Разложите тальятелле по тарелкам и сразу подавайте.



Тыквенные ньюокки

gnocchi di zucca

Ньюокки ди дзука — очень простое в приготовлении блюдо. Однако помните, что свежие ньюокки надо отваривать в том же день, потому как в них очень быстро начинается процесс брожения даже при хранении в холодильнике.

Тыкву для этого вида ньюокк предлагаю отваривать или готовить на пару, но, по нашему семейному опыту, лучше всего ее запекать. Тогда готовые изделия получатся не водянистыми и хорошо сохранят форму в процессе варки.

Для замеса теста можно вместо семолы использовать и обычную муку из мягких сортов пшеницы (типо «00»). Главное — отваривать ньюокки в большом количестве подсоленной воды.

Микелина чаще всего подает их с мясным рагу, приготовленным [по рецепту на с. 88](#).

4 порции

- 700 г тыквы
- 250 г семолы из твердых сортов пшеницы
- 1 куриное яйцо
- 25 г тертого сыра пармезан
- соль
- мука для замеса теста

Для соуса:

- 100 г сливочного масла
- 100 г тертого сыра пармезан
- 4–5 листиков свежего шалфея

Вам также понадобится:

- дощечка для приготовления ньюокк или мелкая терка, доска для замеса теста, нож, кастрюля для отваривания ньюокк, противень

Разогрейте духовку до 200 °C.

Выложите тыкву на противень и запекайте в разогретой духовке 1 час. Как только одна сторона станет темно-золотистого цвета, переверните тыкву.

Остудите тыкву, очистите от кожуры и мелко натрите.

На рабочую поверхность просейте горкой муку, сделайте в центре углубление, добавьте тертую тыкву, яйцо, щепотку соли и пармезан и замесите тесто.

Тщательно вымешивайте его около 20 минут, по мере необходимости подсыпая муку. Тесто должно получиться мягкое и эластичное, чуть влажное внутри.

Сформуйте из теста цилиндр длиной 10 см. Отрежьте небольшой кусок теста, скатайте из него колбаску диаметром примерно 1,5 см и нарежьте ее на небольшие кусочки длиной 1 см. Каждый кусочек скатайте в шарик, выложите на доску для ньюокк и слегка придавите. Если у вас нет специальной доски, то воспользуйтесь мелкой теркой.

Подготовленные ньюокки выложите на поверхность, присыпанную мукой, а затем отварите в кипящей подсоленной воде в течение 7 минут.

Тем временем приготовьте соус. Растопите в сковороде сливочное масло, добавьте к нему листья шалфея и прогрейте их в течение 3 минут.

Готовые ньюокки откиньте на дуршлаг, выложите в сковороду с маслом и прогрейте 2 минуты.

Затем выложите на тарелки, посыпьте тертым пармезаном и сразу подавайте.

мясо
carne

Ароматные польпетты с ягнятиной

polpette aromatiche con agnello

ПОЛЬПЕТТЕ АРОМАТИКЕ КОН АНЬЕЛЛО особенно вкусны весной и в начале лета, когда в продаже появляются первые свежие овощи — молодая морковь, лук и картофель. Правда, Микелина предпочитает это блюдо без картофеля, но если на пороге гости, то добавляет несколько клубней, нарезав их кубиками.

И не забудьте, сняв с огня, подержать готовые польпетты под крышкой минут сорок — так они станут еще сочнее.

4 порции

- 500 г мяса ягненка (вырезка)
- 1 л куриного бульона (рецепт на с. 23)
- 200 г свежего свиного сала
- 4 очищенных зубчика чеснока
- 1 средний пучок петрушки
- 5 маленьких морковок
- 1 средняя луковица
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- мясорубка, огнеупорная керамическая кастрюля

Разогрейте духовку до 225 °C.

Приготовьте фарш. Охлажденное мясо прокрутите через мясорубку вместе с чесноком.

Петрушку помойте, обсушите на бумажных полотенцах и мелко порубите.

Смешайте фарш с петрушкой, посолите и поперчите его.

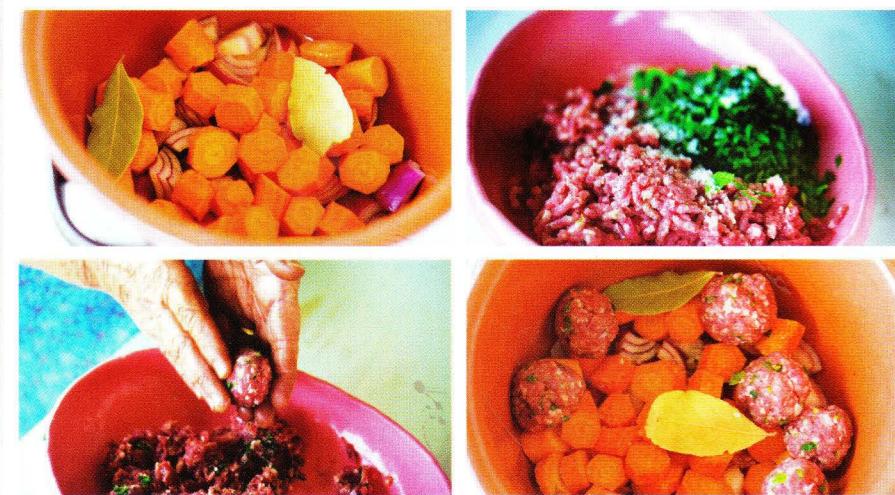
Морковь и лук почистите, помойте и нарежьте крупными кубиками.

В кастрюлю сложите морковь и лук, добавьте оливковое масло.

Мокрыми руками сформуйте польпетты величиной с грецкий орех и выложите их в кастрюлю поверх овощей.

Залейте польпетты куриным бульоном и запекайте их в предварительно разогретой духовке около 40 минут.

Готовые польпетты подавайте с бульоном и овощами.





Курица в белом вине с оливками и вялеными помидорами

pollo in vino bianco con olive e pomodori secchi

Этот рецепт я подсмотрела у племянницы Микелины — замечательной тетушки Марии из Комо. Когда мы приезжаем к ней в гости, она, зная мою любовь к этому блюду, часто подает ароматную курицу на стол.

Мария рекомендует выбирать для приготовления ПОЛЛО ИН ВИНО БЯНКО КОН ОЛИВЕ Э ПОМОДОРИ СЕККИ хорошую фермерскую птицу. И еще один важный момент: она никогда не солит маринад, а добавляет соль лишь перед тем, как поставить противень с курицей в духовку. Готовую птицу оставьте на несколько минут и лишь затем подавайте. Лучший гарнир для такой курицы — полента или овощное пюре.

4 порции

- 400 мл белого сухого вина хорошего качества
- 1 курица весом 1,2 кг
- 2 красные луковицы
- 10–12 вяленых помидоров в масле (рецепт на с. 40)
- 15 маслин
- 1 веточка шалфея
- 10 веточек петрушки
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- прямоугольный противень, кастрюля для маринования

Курицу помыть, вытереть насухо бумажными полотенцами и нарезать небольшими кусочками.

Лук очистить, помыть и крупно нарезать. Травы помыть и обсушить на бумажных полотенцах.

Выложить куски курицы в кастрюлю, добавить лук, травы, свежемолотый черный перец. Влить белое вино, хорошо перемешать руками, накрыть кастрюлю крышкой и поставить мясо мариноваться в холодильник на 5–6 часов. Достать кастрюлю из холодильника за 2 часа до приготовления.

Разогреть духовку до 200 °С. Выложить курицу на противень с рассолом, травами и луком. Добавить соль, оливковое масло, маслины.

Поставить противень в предварительно разогретую духовку. Через 20 минут добавить помидоры и запекать курицу еще 15 минут.

Готовую курицу отставить на несколько минут, затем разложить по тарелкам и подавать.



4 порции

- 1 кролик с печенью (весом около 1,2 кг)
- 100 мл белого сухого вина хорошего качества
- 300 мл куриного бульона (рецепт на с. 23)
- оливковое масло холодного отжима
- 1/2 средней красной луковицы
- 40 г сливочного масла
- 30 г сыровяленой панчетты
- 1 веточка розмарина
- 1 веточка шалфея
- 10 очищенных грецких орехов
- 1/4 ч. л. свежемолотого мускатного ореха
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- 2 сковороды

Кролик в ореховом соусе *coniglio alle noci*

КОНИЛЬО АЛЛЕ НОЧИ — еще одно традиционно праздничное аппетитное блюдо, рецепт которого много лет назад достался Микелине от ее свекрови. Кролика, приготовленного в ореховом соусе, обычно подают с картофельным пюре и едят в новогоднюю ночь.

Кролика помойте и нарежьте на небольшие порционные куски.

В сковороде растопите сливочное масло, обжарьте в нем печень кролика на умеренном огне до светло-золотистого цвета и выложите ее на тарелку.

Лук очистите и помойте вместе с травами, а затем обсушите на бумажных полотенцах.

Мелко порубите панчетту, лук, орехи, листья розмарина и шалфея и спассеруйте их в масле, оставшемся от обжаривания печени.

Посолите, поперчите и посыпьте свежемолотым мускатным орехом.

Добавьте куски кролика, печень и белое сухое вино. Тушите около 20 минут в сковороде без крышки на сильном огне, пока вино не уварится. Затем влейте куриный бульон и тушите кролика в сковороде под закрытой крышкой на медленном огне в течение одного часа.

Выложите кролика на порционные тарелки и сразу подавайте.



Свиная печень в сальнике, запеченная на углях *fegato di maiale in retine, cotto sulla brace*

Я встречала множество рецептов приготовления печени в сальнике. Очень часто ее предварительно маринуют в белом вине, иногда кладут огромное количество свежемолотого черного перца. На мой взгляд, именно у Микелины получается лучший и самый вкусный вариант приготовления ФЕГАТО ДИ МАЯЛЕ ИН РЕТИНЕ, КОТТО СУЛЛА БРАЧЕ.

Свиную печень можно запечь в духовке или обжарить в сковороде — благодаря сальнику она в любом случае остается очень сочной и приобретает нежкую консистенцию.

4 порции

- 4 куска печени общим весом 400 г
- 1 средний сальник (размером около 0,5 м)
- 4 лавровых листа
- молотый красный стручковый перец
- соль

Вам также понадобится:

- гриль, решетка и древесный уголь

В гриле или на мангале разожгите угли. Как только они станут «седыми», поставьте сверху решетку для жарки мяса — она должна сильно раскалиться.

Печень помойте, обсушите с помощью бумажных полотенец и нарежьте на одинаковые длинные куски толщиной 1 см.

Сальник разрежьте на 4 части, ополосните теплой водой, расправьте и выложите на рабочую поверхность. По центру каждого куска распределите печень и лавровый лист и поперчите.

Оберните печень сальником и выложите на раскаленную решетку гриля. Обжаривайте печень со всех сторон до золотистого цвета.

Готовую печень выложите на тарелку, посолите и сразу подавайте.



мясо

Свиные польпетты в томатно- перцевом соусе *polpette di maiale in salsa di peperoni e pomodori*

Эти свиные польпетты меня научил готовить друг Микелины Франко. Он из тех людей, у которых все получается гениально — что бы они ни приготовили. Франко рассказал мне, что рецепт польпетт достался ему от матери — она всегда готовила эти ПОЛЬПЕТТЕ ДИ МАЯЛЕ ИН САЛЬСА ДИ ПЕПЕРОНИ Э ПОМОДОРИ зимой, когда свинина самая вкусная, а соус к ним консервировала летом, в лучший сезон для спелых томатов.

4 порции

- 250 мл бутилированной воды
- 1 л пассаты из томатов (рецепт на с. 90)
- 500 г свежеприготовленного свиного фарша
- 50 г свиного сала, порезанного тонкими ломтиками
- 60 г панировочных сухарей
- 60 г тертого сыра пармезан
- 2 куриных яйца
- 1 маленький пучок петрушки
- 2 больших болгарских перца
- 1/2 острого красного стручкового перца
- 1 очищенный зубок чеснока
- 1 веточка базилика
- 2 лавровых листа
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- блендер, керамическая огнеупорная кастрюля, миска

Приготовьте соус. Перец (острый стручковый и два болгарских) помойте, удалите семена и измельчите в блендере до однородного состояния.

В кастрюле разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем мелко порубленный зубчик чеснока. Добавьте в сковороду пюре из перца, пассату из томатов, базилик, лавровый лист и воду, доведите соус до кипения и варите около 20 минут.

Приготовьте польпетты. Листья петрушки помойте, обсушите на бумажных полотенцах и мелко порубите. В отдельной миске взбейте яйца с помощью венчика в пышную массу.

Выложите свежий фарш в отдельную миску и тщательно перемешайте с петрушкой, пармезаном, сухарями и взбитыми яйцами. Посолите и поперчите получившуюся массу.

Сформуйте польпетты величиной с грецкий орех. Постоянно ополаскивайте руки, чтобы к ним не прилипало мясо.

Выложите польпетты в кипящий соус. Через 10 минут убавьте огонь, аккуратно перемешайте польпетты деревянной ложкой и варите их на медленном огне под крышкой 40 минут.

Готовые польпетты оставьте на 30 минут под крышкой, затем выложите на тарелки и подавайте.



мясо

Спеццатино spezzatino

Спеццатино — питательная и очень сытная кре-стьянская еда, которую готовили обычно сразу в большом количестве и на всю семью перед тяжелой работой на поле либо перед сбором оливок.

Я встречала множество вариантов приготовления спеццатино, но все они мало отличаются друг от друга. И на севере, и на юге, и в центре процесс практически одинаков, разнится лишь состав ингредиентов: в зависимости от региона используются различные виды мяса, варьируются добавки (оливки, артишоки и т.д.).

В нашей семье это блюдо также традиционно готовится перед тем, как мы едем собирать оливки. В обеденный перерыв в тенистом месте расстилаем скатерть и угощаемся — на порцию приходится примерно по половиннику. Кусок свежего хлеба и тарелка спеццатино — универсальный рецепт для подкрепления сил!

4 порции

- 2 л овощного бульона или воды
- 300 г свинины (окорок или шейная часть)
- 300 г индейки (кожу удалить)
- 300 г куриного филе (кожу удалить)
- 1/2 свиного сердца (или 2 свиные почки)
- 4–5 средних очищенных помидоров
- 5–6 средних картофелин
- 1 средняя очищенная луковица
- 4 куриных яйца
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- кастрюля из огнеупорной керамики, емкость для взбивания яиц

Разогрейте в кастрюле оливковое масло и спассеруйте в нем мелко порубленный лук.

Очистите свиное сердце от пленок и жира (если используете почки, то вырежьте у них мочеточники). Нарежьте все мясо кубиками размером 3 см.

Разогрейте в кастрюле масло и обжарьте в нем на сильном огне, постоянно помешивая, свинину с луком. Добавьте индейку и курицу, затем сердце, и, продолжая помешивать и не допуская пригорания, обжаривайте на среднем огне 20–25 минут.

Посолите, поперчите мясо, добавьте помидоры, залейте бульоном и варите мясо в течение 40 минут.

Картофель очистите, помойте в холодной воде и нарежьте мелкими кубиками.

При необходимости влейте в кастрюлю с мясом еще немного бульона. Увеличьте огонь, добавьте порезанный картофель и доведите жидкость в кастрюле до кипения. Накройте кастрюлю крышкой, убавьте огонь и варите спеццатино до полной готовности картофеля около 30–40 минут.

В отдельной миске взбейте венчиком яйца и добавьте их в кастрюлю с мясом. Перемешивайте около 1 минуты, пока яйцо не «схватится», затем уберите кастрюлю с огня и оставьте на 20 минут.

Спеццатино разлейте по тарелкам и подавайте с хлебом.

Торчинелли

torcinelli

ТОРЧИНЕЛЛИ — фаршированный бараний сальник — это, пожалуй, самое необычное и фантастически вкусное блюдо, которое готовит Микелина! Запомните: главное — очень хорошо промыть кишки в теплой воде, вывернув их наизнанку.

Таким способом готовят фаршированный бараний сальник в нескольких регионах Италии (например, в Абруццо, Лацио и Молизе). Для торчинелли существует множество вариантов начинки, часто ее делают из зобной железы или мозгов ягненка. Перед тем как завернуть эти продукты в сальник, их не надо подвергать термической обработке. Микелина же предпочитает торчинелли с начинкой из печени и легкого ягненка.

4 порции

- 1 большой сальник (размером около 2 м)
- 5 м свежих кишок ягненка
- 250 г печени ягненка
- 250 г легкого ягненка
- 1 средний пучок петрушки
- 2 сваренных вскрутоя яйца
- 2-3 очищенных зубчика чеснока
- 1 ст. л. сухого орегано
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- гриль или барбекю, уголь, решетка, доска, кастрюля

Нарежьте печень и легкое небольшими полосочками длиной 3-4 см и шириной 0,5 см. Яйца очистите и крупно нарежьте, чеснок крупно порубите.

Налейте в кастрюлю воду и поставьте ее на огонь. В кипящую воду выложите подготовленные субпродукты и отваривайте 1 минуту. Слейте воду, посолите мясо и остудите. Добавьте свежемолотый черный перец, соль и орегано и тщательно перемешайте.

Разрежьте сальник на прямоугольники 30x25 см, ополосните теплой водой, расправьте и выложите на рабочую поверхность. Выложите вдоль края с одной стороны по два кусочка печени и по два кусочка легких. Добавьте веточку петрушки, кусочек отварного яйца и кусочек чеснока.

Заверните оба края сальника внутрь и сверните его в рулет. Оберните сальник кишками один раз по всей длине, а затем обмотайте несколько раз по ширине. Свяжите оба конца кишки в узел. Таким образом приготовьте 8 одинаковых рулетов.

В гриле или на мангале разожгите угли. Как только они станут «седыми», поставьте сверху решетку для жарки мяса — она должна нагреться, чтобы избежать прилипания мяса.

Выложите торчинелли на решетку и обжарьте с каждой стороны по 7-10 минут до золотистого цвета. Подавайте торчинелли в горячем виде с тушенными овощами или салатом.





мясо

Ягняччи ребрышки, запеченные на углях *costolette di agnello, cotti sulla brace*

КОСТОЛЕНТЕ ДИ АНЬЕЛЛО, КОТТИ СУЛЛА БРАЧЕ — любимое мясное блюдо в семье Микелины. Без него не обходится ни один праздник, особенно Пасха и Рождество.

К Пасхе обычно готовятся заранее. С помощью друзей и знакомых ищут крестьян, занимающихся разведением ягнят. При покупке непременно интересуются здоровьем животного, его весом, питанием и особенно местом обитания. Предпочтение отдается молочным ягнятам, живущим не в загоне, а на свободных пастбищах.

Тушу животного делят на несколько частей и съедают за два дня — на Пасху и на Пасквемту (следующий за Пасхой день).

4 порции

- 100 мл белого сухого вина хорошего качества
- 12 ягнячих ребрышек
- 6–8 веточек розмарина
- 6 веточек петрушки
- 4 очищенных зубчика чеснока
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- кастрюля, гриль, решетка и древесный уголь

Ягненка подготовьте с вечера. Выложите ребрышки в кастрюлю, добавьте веточки розмарина и петрушки, порезанные зубчики чеснока, свежемолотый черный перец, влейте вино и хорошо все перемешайте. Накройте кастрюлю крышкой и поместите ее в холодильник до утра.

За 3 часа до начала готовки достаньте кастрюлю с ребрышками из холодильника.

В гриле или на мангале разожгите большое количество углей. Как только они станут «седыми», поставьте сверху решетку для жарки мяса — она должна сильно раскалиться.

Жарьте ребрышки на раскаленной решетке с двух сторон до золотистого цвета.

Готовые ребрышки выложите на тарелку, посолите и сразу подавайте.



Ягнячы ребрышки, запеченные с овощами *costolette di agnello al forno con le verdure*

КОСТОЛЕНТЕ ДИ АНЬЕЛЛО АЛЬ ФОРНО КОН ЛЕ ВЕРДУРЕ — любимое блюдо моего мужа. Микелина всегда готовит его, как только появляются первые свежие овощи — морковь и цуккини.

В процессе запекания ребрышки пропитываются ароматом вина и овощей и становятся необычайно вкусными.

4 порции

- 100 мл белого сухого вина хорошего качества
- 12 ягнячих ребрышек
- 2–3 очищенных зубчика чеснока
- 1 средняя красная луковица
- 3 маленьких цуккини
- 4 маленьких моркови
- 3 веточки петрушки
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- форма для запекания 40x25

Духовку разогрейте до 200 °C.

Петрушку помойте и обсушите на бумажных полотенцах. Очистите и помойте лук, морковь и цуккини. Лук нарежьте небольшими кусочками, цуккини — тонкими полосками, чеснок крупно порубите, морковь разрежьте пополам.

Выложите ягнячии ребрышки в форму так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Пространство между ними заполните подготовленными овощами, сверху выложите чеснок и веточки петрушки. Посолите, поперчите, влейте вино и оливковое масло.

Запекайте в предварительно разогретой духовке около 30–40 минут.

Готовые ребрышки выложите на тарелки и подавайте с любимым гарниром.

гарниры
contorni



риры

Ароматный картофель с травами *patate con le erbe aromatiche*

Ароматный картофель с травами Микелина готовят в дровяной печи. Благодаря этому блюдо получается фантастически вкусным! Конечно же, если у вас нет такой возможности, запекайте ПАТАТЕ КОН ЛЕ ЭРБЭ АРОМАТИКЕ в обычной духовке.

Микелина научила меня маленькому секрету: если хотите, чтобы картофель с травами стал очень хрустящим, за 10 минут до готовности посыпьте его панировочными сухарями.

4 порции

- 10 больших картофелин
- 5 веточек тимьяна
- 6 веточек розмарина
- 2 веточки базилика
- 2 веточки петрушки
- 2 очищенных зубчика чеснока
- оливковое масло холодного отжима
- соль

Вам также понадобится:

- огнеупорная стеклянная форма, миска

Духовку разогреть до 220 °С.

Картофель очистите от кожуры и помойте (молодой картофель чистить не надо!). Нарежьте большими брусками и обсушите бумажными полотенцами.

Помойте, обсушите на бумажных полотенцах и мелко порубите листья тимьяна, розмарина, петрушки и базилика, добавьте мелко порезанные зубчики чеснока и в отдельной миске перемешайте с картофелем и оливковым маслом.

Выложите картофель в форму и запекайте его в предварительно разогретой духовке 1 час, периодически переворачивая, чтобы он не приставал ко дну формы. За 10 минут до окончания процесса запекания посолите картофель и снова перемешайте.

Готовый картофель разложите по тарелкам и сразу подавайте.



Жареные белые грибы *funghi porcini fritti*

ФУНГИ ПОРЧИНИ ФРИТТИ — самый простой и самый вкусный гарнир из тех, что готовит Микелина. Чаще всего белые грибы, которыми в сезон торгуют все рынки страны, используют как основу для соуса к пасте. Но, поверьте, так делают только те, кто не пробовал их жареными, в хрустящей корочке из кукурузной муки. Вот это — настоящее лакомство! Такие грибы послужат идеальным гарниром к мясу или птице.

4 порции

- 8–10 средних белых грибов
- 2 куриных яйца
- 200 г кукурузной муки
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- миска, венчик, сковорода

Почистите и протрите каждый гриб влажной тряпочкой. Также можно ополоснуть их под холодной водой, а затем насухо обсушить бумажными полотенцами. Нарежьте грибы тонкими ломтиками.

Разбейте яйца в отдельную миску и взбейте венчиком в пышную пену. Кукурузную муку высыпьте в отдельную тарелку.

Ломтики грибов опустите в яичную смесь, а затем обвалийте в кукурузной муке.

Разогрейте в сковороде оливковое масло и обжаривайте в нем грибы по 2 минуты с каждой стороны, после чего выкладывайте их на бумажные полотенца, чтобы они впитали лишний жир.

Готовые белые грибы посолите и сразу подавайте.

Салат с запеченными на горячих углях баклажанами и болгарским перцем

insalata di melanzane e peperoni sotto cenere

ИСАЛАТА ДИ МЕЛАНЦАНЕ Э ПЕПЕРОНИ СОТТО ЧЕНЕРЕ — один из самых популярных домашних салатов в Италии — традиционно подается на гарнир к овощным или мясным блюдам. Микелина считает, что готовить его нужно исключительно из овощей, запеченных на древесных углях. Перец и баклажаны, приготовленные в духовке, никогда не получаются такими же ароматными и аппетитными.

Иногда в этом салате Микелина добавляет мелко порубленные листья перечной мяты — она придает готовому блюду насыщенный свежий вкус. Попробуйте приготовить такой салат, например, на даче: там, где есть и мангаль, и свежий воздух — важные составляющие кулинарного успеха!

4 порции

- 6–7 длинных баклажанов
- 2 больших болгарских перца
- 3–4 очищенных зубчика чеснока
- 1 маленький пучок петрушки
- оливковое масло холодного отжима
- соль

Петрушку помойте, обсушите на бумажных полотенцах, листья мелко порубите.

Баклажаны и перец запеките на горячих углях по 7–8 минут с каждой стороны. Баклажаны должны равномерно пропечься и стать мягкими внутри.

Если же у вас нет возможности запечь овощи на углях, то поместите их в разогретую до 200 °С духовку и готовьте под грилем 30–40 минут. Обязательно переворачивайте овощи, чтобы они равномерно пропеклись и не подгорели.

Остудите баклажаны и перец, очистите от кожицы и кожуры, разделите руками на тонкие полосочки и выложите в салатницу. Добавьте петрушку и мелкорубленый чеснок, посолите, заправьте оливковым маслом, хорошо перемешайте и оставьте при комнатной температуре на 20 минут. Еще раз перемешайте салат и сразу подавайте.



Салат с фенхелем и апельсинами

insalata di finocchio e arance

И НСАЛАТА ДИ ФИНОКЬЮ Э АРАНЧЕ — любимый салат мамы Микелины. Обычно его готовят зимой, когда апельсины и фенхель — самые сочные и вкусные. Подавайте этот салат к мясу или рыбе, приготовленным на гриле.

4 порции

- 2 больших клубня фенхеля
- 3 больших апельсина
- 5-7 маслин без косточек
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- салатница

Фенхель и апельсины помойте, у фенхеля удалите верхние листочки и нарежьте клубень тонкими ломтиками. При помощи острого ножа очистите два апельсина, срезая кожу до мякоти, и выньте дольки из пленок.

Выложите подготовленный фенхель и мякоть апельсинов на тарелку, сверху распределите порезанные тонкими кольцами маслины.

Приготовьте заправку. Выдавите сок из оставшегося апельсина в отдельную емкость, смешайте с солью, перцем и оливковым маслом и слегка взбейте вилкой.

Заправьте салат и сразу подавайте.

Чабботта

ciabbotta

Э то блюдо встречается во многих регионах Италии под разными названиями и с небольшими вариациями в ингредиентах. У каждой хозяйки есть собственный секрет его приготовления. Так Микелина обычно добавляет в готовую ЧАББОТТУ (чамботту, чаммотту) яйца, а получившуюся массу обжаривает — тогда это блюдо становится очень ароматным, похожим на вкуснейшую яичницу, в которую обмакивают кусочки хлеба и затем едят.

4 порции

- 2 больших болгарских перца
- 1 большая луковица
- 20 помидоров черри
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Вам также понадобится:

- большая сковорода

Лук очистите и нарежьте полукольцами, перец помойте и нарежьте кусочками.

В сковороде разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем лук. Добавьте перец и жарьте его на умеренном огне 30 минут, постоянно помешивая и не допуская прилипания ко дну сковороды. Посолите и поперчите овощи.

Помидоры помойте, разрежьте пополам, добавьте в сковороду и тушите еще 10-15 минут на медленном огне, не накрывая крышкой.

Готовую чабботту выложите в большую тарелку и подавайте с хлебом.

несладкая выпечка
rustici

Советы по приготовлению *consigli sulla preparazione*

МУКА

Муку перед любым приготовлением необходимо просеивать: это делает ее сухе, наполняет кислородом, улучшает пропекаемость изделия.

ДРОЖЖИ

Чтобы дрожжи хорошо «работали», необходимо разводить их в «правильной» воде, т.е. не слишком жесткой. Если у вас очень жесткая вода, которая дает большое количество накипи, разведите ее с натуральной бутилированной водой в соотношении 1:1.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Помните, что лучше использовать натуральные ингредиенты хорошего качества, поэтому никогда не заменяйте сливочное масло маргарином и другими гидрогенизованными жирами. Ароматизируйте тесто натуральными продуктами: ванилью, апельсиновой или лимонной цедрой или специями. Не используйте ванилин – в настоящее время в продаже есть, в основном, искусственный, который портит вкус конечного продукта, давая совершенно неприятный посторонний привкус.

ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА И ПИЦЦЫ

Духовка

В Италии большинство пекарен перешли на электрические духовки и печи, но есть и те, которые выпекают хлеб в дровяной печи.

Хлеб и пицца готовятся при температуре 220–250 °С, поэтому после покупки новой духовки сразу проконтролируйте, до какой температуры она разогревается.

Оптимальными считаются духовки с газовой горелкой, но, как правило, в них пригорает нижняя часть буханки, поэтому ее приходится переворачивать.

Для духовки с конвекцией выбирайте программу с отключенным вентилятором, иначе хлеб будет пересушен.

Время выпекания

Для хлеба весом 1 кг требуется, как правило, 1 час. Для хлебобулочных изделий весом 50–60 г хватает 20 минут.

Тонкости

Посыпьте противень мукой, чтобы к нему не приставал хлеб.

Для получения красивой золотистой корочки у буханки Микелина использует следующий прием: разогревает до нужной температуры духовку и помещает на ее нижний уровень форму с водой. Через 15 минут убирает воду и ставит в духовку форму (противень) с хлебом.

Готовый хлеб выкладывайте на решетку и оставляйте остывать в сухом прохладном (но не холодном) месте.



Деревенский картофельный хлеб *pane di patate contadino*

В Италии чаще всего встречается три вида картофеля: красный (его запекают в духовке и используют для жарки и приготовления ньокк), белый (он подходит для варки) и желтый (он хорош для варки, жарки и приготовления ньокк).

Для приготовления ПАНЕ ДИ ПАТАТЕ КОНТАДИНО, очень популярного в Италии, лучше всего использовать белый или желтый картофель. Такой хлеб имеет очень ароматный мягкий мякиш, а само изделие, как правило, хранится дольше обычного.

Как водится, существует множество рецептов картофельного хлеба, но самый вкусный, на мой взгляд, именно этот вариант, традиционный для тех мест, где живет Микелина.

Приготовьте опару. На рабочую поверхность просейте горячую муку и сделайте углубление в центре. Добавьте дрожжи и воду и замесите тесто.

Готовое тесто выложите в кружку, смазав ее оливковым маслом, и оставьте на сутки при комнатной температуре.

Через сутки отварите картофель в мундире, очистите его и пропустите через пресс.

На рабочую поверхность просейте горячую муку и сделайте углубление в центре. Добавьте опару, воду, соль и картофель и энергично замесите тесто. Вымешивайте его в течение 20 минут. Готовое тесто должно получиться мягким, влажным и эластичным.

Сформуйте из теста шар, выложите его в отдельную миску и оставьте на 3 часа расставаться при температуре 25–30 °C. Затем снова вымесите тесто и сформуйте из него круглую буханку.

Выложите буханку на противень, смазанный оливковым маслом, и оставьте, пока она не увеличится в объеме вдвое.

Разогрейте духовку до 240 °C и обрызгайте ее водой из пульверизатора. Выпекайте буханку 20 минут. Затем уменьшите температуру до 190 °C, смочите поверхность хлеба водой, используя силиконовую кисточку, и выпекайте еще 30 минут.

Выключите духовку и оставьте в ней буханку на 5–7 минут. Готовый хлеб полностью остудите на решетке, нарежьте ломтями и подавайте.

На одну буханку весом примерно 1 кг

- 500 мл теплой родниковой или бутилированной воды
- 400 г просеянной муки из твердых сортов пшеницы
- 500 г картофеля
- 8 г соли
- опара, приготовленная по рецепту ниже
- мука для замеса

Для опары:

- 60 мл бутилированной воды
- 100 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 10 г свежих прессованных дрожжей

Вам также понадобится:

- кружка, кастрюля, картофельный пресс, миска, противень



сая выпечка

Кальцоне с помидорами и моцареллой *calzone con pomodori e mozzarella*

КАЛЬЦОНЕ — это закрытый пирог с самыми различными начинками: рикотта со шпинатом, крупнорубленый фарш со шпинатом, крупнорубленый фарш с рикоттой и многие другие. Самый известный рецепт — конечно, неаполитанский. Его ближайшие аналоги существуют в Апулии, Базиликате и Калабрии, поэтому можно смело утверждать, что этот вид выпечки популярен, в основном, в южной Италии.

Микелина обычно предпочитает использовать классическую начинку из помидоров и моцареллы, а готовит КАЛЬЦОНЕ КОН ПОМОДОРИ Э МОЦАРЕЛЛА разными способами — и жарит, и запекает в дровяной печи.

В сковороде разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем два мелко порубленных зубчика чеснока.

Добавьте помидоры и базилик и потушите их в течение 15 минут. Постоянно помешивайте, следите за тем, чтобы помидоры не приставали ко дну сковороды. Выключите огонь, остудите помидоры и слейте лишнюю жидкость.

Готовое тесто для пиццы разделите на 4 части, из каждой сформуйте шар и выложите в удобную глубокую миску, смазанную оливковым маслом.

Накройте полотенцем и поставьте расставаться в теплое место (25–30 °C) на 1 час.

Затем выложите тесто на рабочую поверхность, посыпав мукой. Разделите каждый шар на две части, из которых сформуйте очень тонкие диски, растягивая тесто руками в разные стороны.

Моцареллу достаньте из рассола и, отжав руками лишнюю жидкость, нарежьте кубиками.

Каждый лист теста мысленно разделите на две равные части. На одну половину равномерно выложите кусочки помидоров и моцареллы и накройте ее второй половиной. Плотно соедините и защипите края. Повторите с оставшимся тестом.

В кастрюле разогрейте до 130 °C большое количество оливкового масла и обжарьте в нем кальцоне с двух сторон.

Готовые кальцоне выложите на тарелку и подавайте горячими.

4 порции

- 500 г теста (рецепт на с. 202)
- 500 г очищенных помидоров
- 750 г моцареллы
- 2 очищенных зубчика чеснока
- 1 веточка свежего базилика
- оливковое масло холодного отжима

Вам также понадобится:

- сковорода, глубокая миска, кастрюля

Кашателли

casciatelli

КАШАТЕЛЛИ — это вкуснейшие пироги с сыром (от итал. *cascio* — сыр), разновидностей которых существует огромное множество. Нашей семье особенно нравится самый простой, интересный и вкусный вариант — с тестом бризе. Оно несложно в приготовлении и изумительно подходит для различных пирогов и соленых кростат.

Лучший сыр для кашателли — качотта, однако при необходимости его можно заменить пармезаном.

15-17 штук

- 80 мл теплой воды
- 100 г топленого свиного жира
- 200 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- соль

Для начинки:

- 280 г тертого твердого сыра (например, качотта см. с. 42)
- 3 куриных яйца
- 1 куриное яйцо для смазывания пирогов

Вам также понадобится:

- формы для теста диаметром 15 см, противень, бумага для выпечки, нож, доска для замеса теста, пищевая пленка, кастрюля, скалка

Приготовьте тесто. В кастрюле нагрейте свиной жир на медленном огне, затем снимите с огня и остудите.

На рабочую поверхность просейте горкой муку и сделайте углубление в центре. Добавьте соль, свиной жир и воду и быстро и энергично замесите тесто. Готовое тесто должно быть эластичным, плотным и блестящим.

Сформуйте из теста шар, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 1 час.

Приготовьте начинку. В миске при помощи венчика слегка взбейте яйца. В отдельную миску мелко натрите сыр и тщательно перемешайте его с яйцами. Масса должна получиться очень пластичной, поэтому при необходимости добавьте еще одно яйцо.

Тесто достаньте из холодильника, выложите на рабочую поверхность, присыпанную мукой, и очень тонко раскатайте скалкой, стараясь не порвать.

Вырежьте с помощью форм круглые диски, каждый мысленно разделите на две равные части. На одну половину ложкой равномерно распределите начинку.

В середине второй половины сделайте крестообразный надрез и закройте ею часть теста с начинкой. Защипите края каждого пирога и выложите кашателли на противень, выстеленный бумагой для выпечки.

Разогрейте духовку до 195 °С.

Смажьте каждый пирог взбитым яйцом. Поставьте противень в предварительно разогретую духовку и выпекайте кашателли около 25-30 минут.

Готовые кашателли выложите на большую тарелку и сразу подавайте.

Кашателли *casciatelli*

КАШАТЕЛЛИ — это вкуснейшие пироги с сыром (от итал. *cascio* — сыр), разновидностей которых существует огромное множество. Нашей семье особенно нравится самый простой, интересный и вкусный вариант — с тестом бризе. Оно несложно в приготовлении и изумительно подходит для различных пирогов и соленых кростат.

Лучший сыр для кашателли — качотта, однако при необходимости его можно заменить пармезаном.

15-17 штук

- 80 мл теплой воды
- 100 г топленого свиного жира
- 200 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- соль

Для начинки:

- 280 г тертого твердого сыра (например, качотта см. с. 42)
- 3 куриных яйца
- 1 куриное яйцо для смазывания пирогов

Вам также понадобится:

- формы для теста диаметром 15 см, противень, бумага для выпечки, нож, доска для замеса теста, пищевая пленка, кастриюля, скалка

Приготовьте тесто. В кастриюле нагрейте свиной жир на медленном огне, затем снимите с огня и остудите.

На рабочую поверхность просейте горячую муку и сделайте углубление в центре. Добавьте соль, свиной жир и воду и быстро и энергично замесите тесто. Готовое тесто должно быть эластичным, плотным и блестящим.

Сформуйте из теста шар, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 1 час.

Приготовьте начинку. В миске при помощи венчика слегка взбейте яйца. В отдельную миску мелко натрите сыр и тщательно перемешайте его с яйцами. Масса должна получиться очень пластичной, поэтому при необходимости добавьте еще одно яйцо.

Тесто достаньте из холодильника, выложите на рабочую поверхность, присыпанную мукой, и очень тонко раскатайте скалкой, стараясь не порвать.

Вырежьте с помощью форм круглые диски, каждый мысленно разделите на две равные части. На одну половину ложкой равномерно распределите начинку.

В середине второй половины сделайте крестообразный надрез и закройте ею часть теста с начинкой. Защипите края каждого пирога и выложите кашателли на противень, выстеленный бумагой для выпечки.

Разогрейте духовку до 195 °С.

Смажьте каждый пирог взбитым яйцом. Поставьте противень в предварительно разогретую духовку и выпекайте кашателли около 25-30 минут.

Готовые кашателли выложите на большую тарелку и сразу подавайте.

Печенье с сыром *biscotti al formaggio*

Это восхитительное печенье с сыром Микелина обычно подает в корзинке с хлебом и булочками. Кстати, к основному рецепту она часто добавляет различные ароматные травы — и мы каждый раз наслаждаемся разными оттенками вкусов БИСКОТТИ АЛЬ ФОРМАДЖИО. Обязательно попробуйте и мой любимый вариант с мелко порубленными листьями розмарина!

4 порции

- 100 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «0»*)
- 50 г тертого сыра пармезан
- 50 г тертого швейцарского сыра (например, эмменталь или радамер)
- 100 г размягченного сливочного масла
- 1 куриное яйцо
- соль

Вам также понадобится:

- прямоугольный противень, доска для замеса теста, пищевая пленка, формы для вырезания теста диаметром 5-7 см, бумага для выпечки

На стол просейте муку и смешайте ее с сыром. Сделайте в центре углубление, добавьте нарезанное кубиками сливочное масло, яйцо и щепотку соли. Замесите тесто, стараясь не подсыпать много муки.

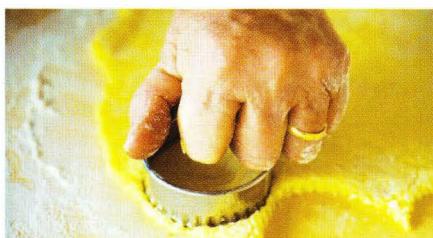
Сформуйте из теста шар, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 1 час.

Духовку разогрейте до 180 °C.

Охлажденное тесто освободите из пленки и раскатайте в пласт толщиной 0,5 см. Вырежьте из него с помощью форм для теста около 30 кружков.

Выложите их на выстеленный бумагой для выпечки противень и выпекайте в предварительно разогретой духовке около 15 минут до светло-золотистого цвета.

Готовое печенье снимите с противня, немножко остудите и подавайте.



Пирог в домашнем стиле *torta rustica*

Пирог, приготовленный по этому рецепту, настолько вкусен и прост, что в него просто невозможно не влюбиться. Микелина считает, что лучше не ждать, пока ТОРТА РУСТИКА остывает, а есть пирог с пылу с жару! Кстати, если вы не найдете сыр пекорино, попробуйте заменить его таким же количеством сыра пармезан.

8 порций

- 300 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «О»*)
- 150 г пармской вареной ветчины (одним куском)
- 150 г сыра моцарелла аппассита (итал. *mozzarella appassita*; или сыра скаморца, или проволоне)
- 100 г тертого сыра пармезан
- 100 г тертого сыра пекорино романо
- 5 куриных яиц
- 180 мл молока комнатной температуры (жирность 6%)
- 180 мл кукурузного или другого растительного масла
- 15 г разрыхлителя
- оливковое масло
- мука для обсыпки формы

Вам также понадобится:

- прямоугольная форма 25x30 см, удобная чашка для замеса теста

Разогрейте духовку до 200 °С.

В большую миску разбейте яйца и взбейте их в пышную пену с помощью венчика.

Влейте молоко и масло, добавьте разрыхлитель, тертые сыры и муку и тщательно перемешайте деревянной ложкой.

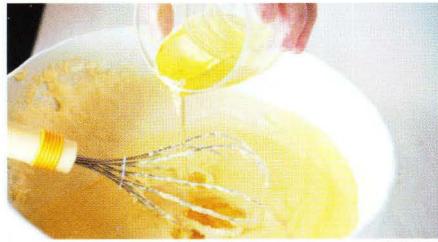
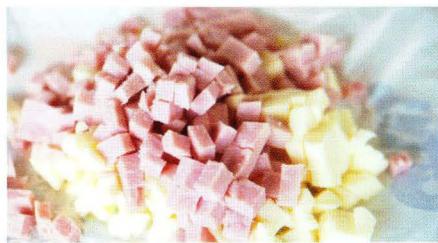
Добавьте порезанные кубиками моцареллу и ветчину, снова тщательно перемешайте.

Форму смажьте оливковым маслом и присыпьте мукой.

Влейте тесто и разровняйте ложкой поверхность.

Выпекайте пирог в предварительно разогретой духовке около 45 минут. Готовность определяйте при помощи зубочистки.

Готовый пирог нарежьте на порционные куски и сразу подавайте.



Пицца аль тальо *pizza al taglio*

ПИЦЦА АЛЬ ТАЛЬО продается в Италии в небольших пиццериях порционно, часто на вынос. Самые популярные начинки — это и помидоры, орегано и моцарелла; и крупно нарезанный картофель с орегано; и моцарелла с помидорами и острыми сыровялеными сосисками; и тунец, консервированный в оливковом масле, с красным сладким луком. Пожалуй, с уверенностью могу сказать, что их многообразие бесконечно!

Большой плюс этой пиццы в том, что тесто для основы расстается недолго, в то время как в классическом рецепте этот процесс может занимать от 4 до 24 часов.

Для теста (на 2 противня):

- 600 мл теплой бутилированной воды
- 1 кг просеянной муки из мягких сортов пшеницы (пополам *farina di grano tenero tipo «0»* и *«00»*)
- 50 г свежих прессованных дрожжей
- оливковое масло холодного отжима
- соль
- мука для замеса

Вам также понадобится:

- миска, полотенце, 2 противня

Просейте на стол муку с солью, сделайте в центре углубление и добавьте разведенные в небольшом количестве воды дрожжи. Замесите тесто, по необходимости подливая понемногу теплую воду.

Тщательно вымешивайте его около 20 минут. Тесто должно получиться мягким, приятным на ощупь и немного влажным.

Сформуйте из теста шар, выложите его в миску, обильно смазав ее оливковым маслом и накрыв полотенцем, и оставьте расставаться при температуре 25–30 °C около 2 часов. Тесто должно увеличиться в 3–4 раза и получиться мягким, приятным на ощупь и немного влажным.

Духовку разогрейте до 250 °C.

Разделите готовое тесто на 2 части. Каждую растяните на весу руками, затем распределите по противням, обильно смазанным оливковым маслом. Накройте полотенцем и поставьте расставаться тесто в теплое место еще на 1 час.

Выложите начинку на готовое тесто и запекайте около 20 минут.

Готовую пиццу нарежьте на порционные куски и сразу подавайте.

При приготовлении теста для пиццы никогда не используйте скалку, тогда готовое изделие будет воздушным и очень вкусным. При этом подсыпайте небольшое количество муки, чтобы тесто не получилось слишком крутым и с ним было легче работать.



Пицца с помидорами и моцареллой *pizza con pomodori e mozzarella*

- 500 г теста для пиццы
(рецепт на с. 202)
- 500 г очищенных помидоров
- 4 моцареллы весом
250 г каждая
- 2 очищенных зубчика чеснока
- 1 ч. л. сухого орегано
- оливковое масло холодного
отжима
- соль

Помидоры нарежьте и перемешайте с орегано, солью и мелко порубленными зубчиками чеснока. Моцареллу достаньте из рассола и, отжав руками лишнюю жидкость, нарежьте кубиками.

Помидоры выложите в один слой на подготовленное тесто и полейте оливковым маслом. Поместите пиццу в предварительно разогретую до 250 °С духовку на 10 минут.

Затем выложите кусочки моцареллы поверх помидоров и запекайте пиццу в духовке еще 15–20 минут.



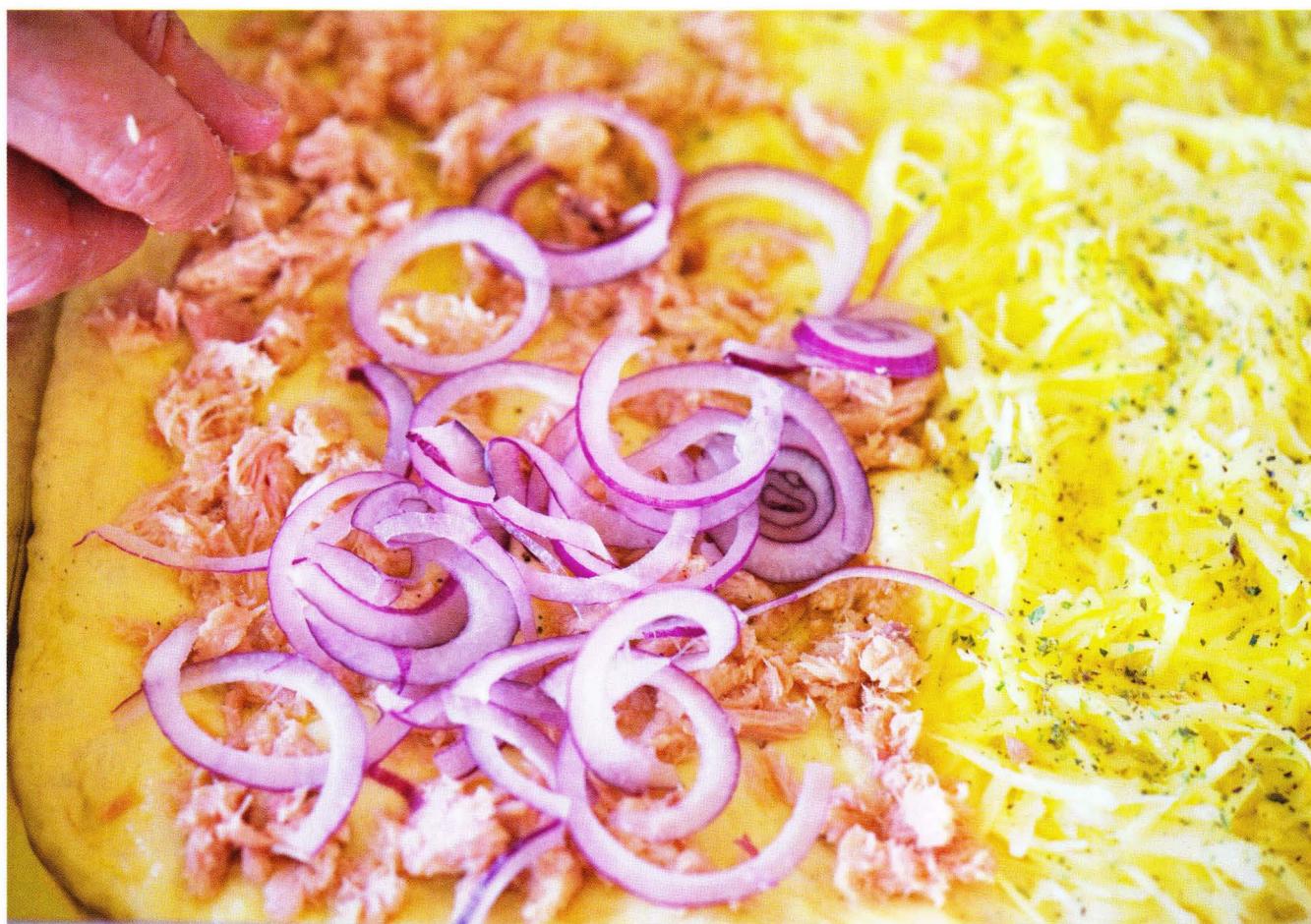
Пицца с картофелем *pizza con patate*

- 500 г теста для пиццы
(рецепт на с. 202)
- 500 г картофеля
- 1 ч. л. сухого орегано
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Картофель помойте, почистите, крупно натрите и выложите на подготовленное тесто.

Посыпьте солью и орегано, полейте оливковым маслом.

Запекайте пиццу в предварительно разогретой до 250 °С духовке около 20 минут.



Пицца с тунцом и красным луком *pizza con tonno e cipolle rosse*

- 500 г теста для пиццы
[рецепт на с. 202](#)
- 1 средняя красная луковица
- 160 г консервированного в оливковом масле тунца (масло слейте)
- оливковое масло холодного отжима
- свежемолотый черный перец
- соль

Выложите рыбу в отдельную миску и слегка разомните с помощью вилки. Лук очистите, помойте и нарежьте очень тонкими кольцами.

Выложите тунец на подготовленное тесто, сверху распределите лук, посолите, поперчите и сбрызните оливковым маслом.

Запекайте пиццу в предварительно разогретой до 250 °С духовке около 20 минут.

Вам также понадобится:

- миска, вилка

Фокачча с розмарином

focaccia al rosmarino

ФОКАЧЧА была известна еще со времен древних римлян и представляла собой тонкий диск из теста. В настящее время ее делают не только разного размера, но и формы — прямоугольной, круглой, квадратной. Да и называют так не только выпечку на основе замеса из муки, воды и дрожжей, но и различные открытые пироги с колбасами, сырами и т.д.

Фокаччу делают во многих регионах Италии, особенно славятся ею Лигурия и Апулия. Выпекают ее обычно в широких формах с низкими бортиками или непосредственно на противнях.

Фокачча с розмарином — очень простая и ароматная выпечка, которую Микелина обычно готовят, когда мы собираемся за столом всей семьей. Часто ей помогают замешивать тесто наши племянницы, страстные любительницы ароматной ФОКАЧЧА АЛЬ РОЗМАРИНО.

6-8 порций

- 280 мл теплой воды
- 500 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (лополам *farina di grano tenero tipo «0»* и *tipo «00»*)
- 25 г свежих прессованных дрожжей
- 3-4 веточки розмарина
- соль

Вам также понадобится:

- миска, полотенце, 2 прямоугольные формы 40x50 см

Просейте на стол муку с солью, сделайте в центре углубление и добавьте разведенные в небольшом количестве воды дрожжи. Замесите тесто, по необходимости понемногу подливая теплую воду.

Тщательно вымешивайте его около 20 минут. Тесто должно получиться мягким, приятным на ощупь и немного влажным.

Сформуйте из теста шар, выложите его в миску, обильно смазав ее оливковым маслом и накрыв полотенцем, и оставьте расстаиваться при температуре 25-30 °С на 2-3 часа.

Духовку разогрейте до 250 °С.

Формы обильно смажьте оливковым маслом. Разделите готовое тесто на две части, каждую растяните на весу руками, затем распределите по формам и смажьте оливковым маслом. Оставьте фокаччу расстаиваться в теплом месте на 1 час.

Посыпьте подготовленное тесто листьями розмарина и запекайте в предварительно разогретой духовке около 20 минут.

Готовую фокаччу подавайте горячей.

При приготовлении теста для фокаччи и пиццы никогда не используйте скакку, тогда готовое изделие получится очень вкусным. При этом подсыпайте небольшое количество муки, чтобы тесто не получилось слишком крутым и с ним было легче работать.



Чабатта

ciabatta

Рецепт ЧАБАТТЫ (что в переводе с итальянского означает «тапок») появился в середине 70-х годов XIX века в Ломбардии (Комо), но затем был несколько переработан пекарями города Ровиго. Именно там и начали выпекать ее в промышленном масштабе. Теперь, пожалуй, этот хлеб можно считать самым известным за пределами Италии, поэтому и существует множество рецептов его приготовления!

По классической рецептуре для получения продукта высокого качества на расстойку опары требуется от 18 до 24 часов. Однако Микелина часто пользуется менее сложным и длительным вариантом, получая при этом неизменно превосходный результат — ароматную ЧАБАТТУ с аппетитной хрустящей корочкой.

4 штуки

- 600 мл бутилированной воды
- 1 кг просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «0»*)
- 35 г свежих прессованных дрожжей
- 1 ст. л. рисового солода
- соль

Вам также понадобится:

- прямоугольный противень, миска, доска для замеса теста

Растворите дрожжи в 100 мл теплой воды.

Просейте на стол муку с солью, сделайте в центре углубление и добавьте разведенные дрожжи, солод. Замесите тесто, по необходимости понемногу подливая оставшуюся теплую воду и стараясь не подсыпать большое количество муки.

Энергично вымешивайте его в течение 20 минут. Тесто должно получиться эластичным, ровным и блестящим. Сформуйте из теста шар, выложите его в миску, накройте полотенцем и поставьте расстаиваться в теплое место (25–30 °C) в течение 1 часа.

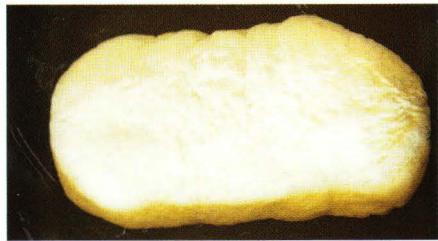
Подошедшее тесто разделите на четыре равные части длиной около 30 см и толщиной 5 см. Обсыпьте каждую мукой, выложите на противень и оставьте расстаиваться еще на 1 час.

Затем потяните руками каждую порцию в разные стороны, чтобы придать им форму буханки длиной около 40 см.

Снова накройте хлеб полотенцем и поставьте расстаиваться в теплом месте еще на полтора часа.

Разогрейте духовку до 250 °C. Выпекайте чабатты в предварительно разогретой духовке в течение 15 минут, затем убавьте температуру до 225 °C и выпекайте хлеб еще около 50 минут.

Готовые чабатты остудите и подавайте.



сладкое
dolci



6 порций

- 100 мл молока комнатной температуры
- 60 г просеянной цельнозерновой пшеничной муки
- 40 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 1 кг груш (сорт *Вильямс, Дюшес*)
- 2 куриных яйца
- 8 г разрыхлителя
- 2 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
- 80 г сахара
- 20 г сливочного масла для смазывания формы
- мука для обсыпки формы

Вам также понадобится:

- 3 миски среднего размера, миксер, круглая разъемная форма диаметром 26 см

Грушевый пирог с цельнозерновой мукой *torta integrale di pere*

Микелина предпочитает готовить очень простые, но в то же время невероятно аппетитные пироги — и вы в этом можете легко убедиться. Стоит лишь испечь ароматный грушевый пирог, который просто обожает вся наша семья! На мой взгляд, лучше всего подать ТОРТА ИНТЕГРАЛЕ ДИ ПЕРЕ к чашечке кофе на завтрак.

Отделите желтки от белков.

Груши помойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Выложите в отдельную миску, посыпьте сахаром и полейте лимонным соком.

В отдельной миске взбейте венчиком охлажденные желтки, добавьте оба вида муки и разрыхлитель.

Хорошо размешайте тесто и тонкой струйкой влейте молоко комнатной температуры.

В другой миске взбейте белки комнатной температуры с помощью миксера до плотных устойчивых пиков и смешайте их с остальным тестом движениями снизу вверх. Добавьте полученное тесто к грушам и аккуратно перемешайте.

Форму смажьте сливочным маслом и обсыпьте мукой. Выложите тесто и выпекайте в предварительно разогретой до 190 °С духовке около 50 минут.

Готовый пирог вытащите из формы, посыпьте сверху сахарной пудрой, нарежьте на куски и подавайте.

Кростата с шелковицей

crostata di gelsio

В Италии синонимом слова «тарт» является КРОСТАТА. И чаще всего для изготовления сладкой кростаты, как и для разнообразных печений, используют тесто под названием «фролла».

Рецепт теста, известный еще с XI века, был усовершенствован в начале XVI столетия. Его широко использовали для приготовления мясных пирогов. Существуют различные виды «фроллы», различающиеся по составу ингредиентов и технике замеса. Но в результате всегда получается рассыпчатое и в то же время очень плотное тесто. Пожалуй, по консистенции оно очень близко к песочному.

8 порций

- 270 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 90 г сахара
- 145 г сливочного масла комнатной температуры
- 2 яичных желтка
- тертая цедра 1 лимона

Для начинки:

- 700 г свежей шелковицы
- 100 мл белого сухого вина хорошего качества
- 200 г сахара
- сливочное масло для смазывания формы

Вам также понадобится:

- стеклянная огнеупорная форма для выпечки, скалка, доска для замеса теста, нож, кастриюля

И НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ ОТ МИКЕЛИНЫ

По выпеканию кростаты

- Если в рецепте необходима соль, то предварительно растворите ее в небольшом количестве воды.
- Страйтесь по возможности для приготовления теста вместо сахара использовать сахарную пудру.
- Довольно часто при приготовлении кростаты рекомендуется использовать декоративную фасоль. Но у нас дома чаще применяется другая методика: вставьте меньшую по размеру форму внутрь основной с подготовленным тестом. После его выпекания вспомогательная форма может быть легко удалена.

Приготовьте варенье из шелковицы. Шелковицу помойте и сложите в кастрюлю. Добавьте вино и сахар и варите в течение 40 минут. Как только масса закипит, убавьте огонь до медленного. Готовое варенье остудите.

На рабочую поверхность просейте горячую муку и сделайте углубление в центре. Добавьте мелко нарезанное сливочное масло, яичные желтки, цедру и сахар. Замесите тесто, стараясь не подсыпать много муки. Замешивайте очень быстро, стараясь добиться однородной консистенции.

Сформуйте из теста шар, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 2 часа.

Выньте тесто из холодильника и разделите на 2 неравные части — одна должна быть больше второй в два раза. Меньшую часть уберите в холодильник.

Смажьте форму сливочным маслом. Духовку разогрейте до 195 °С. Большой кусок теста быстро раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм и выложите в подготовленную форму. Несколько раз наколите корж вилкой и запекайте в предварительно разогретой духовке 15 минут.

Достаньте форму из духовки и распределите по поверхности коржа шелковичное варенье.

Оставшееся тесто достаньте из холодильника, раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм и нарежьте на полоски 27×1,5 см. Выложите их поверх коржа с вареньем сначала вертикально, затем горизонтально. Выпекайте кростату в середине разогретой духовки 15 минут.

Готовую кростату полностью остудите, выньте из формы и подавайте, порезав на порционные куски.

По приготовлению теста «фролла»

- Используйте муку с низким содержанием глютена (лучше всего брать специальную муку для выпекания сладостей)
- Чтобы корж получился очень плотным, страйтесь замешивать тесто очень быстро, чтобы тепло рук не согревало его и, как следствие, его было проще раскатывать
- Если вы хотите получить более рассыпчатое тесто, то добавьте в замес 6 г разрыхлителя

Лимонная баба

babà al limone

Эту вкуснейшую сдобу раньше продавали повсюду, и я помню, с каким наслаждением угощалась ею в детстве.

В Италии же с удивлением обнаружила, что ромовая баба также пользуется большой популярностью. Оказывается, уже в течение двух веков ее делают в Неаполе, поэтому она по праву считается местным традиционным блюдом.

Микелина готовит такую бабу по ставшему классическим неаполитанскому рецепту, однако пропитывает ее особым сиропом на основе ликера «Лимончелло» и сахара. И, пожалуй, именно в таком варианте — БАБА АЛЬ ЛИМОНЕ — получается самой вкусной.

16 штук

- 500 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «0»*;
усиленная мука Манитоба)
- 50 г сахара
- 4 куриных яйца
- тертая цедра 1 лимона
- 25 г свежих прессованных дрожжей
- 200 г растопленного сливочного масла
- 2–3 ст. л. молока
- соль
- сливочное масло для смазывания форм
- мука для обсыпки форм

Для сиропа:

- 500 мл воды
- 250 г сахара
- 8 ст. л. ликера «Лимончелло» (рецепт на с. 268)
- тертая цедра 1 лимона

Вам также понадобится:

- доска для замеса теста,
- 16 формочек для баб или для маффинов, миска для расстойки теста, кастрюля

Растворите дрожжи в молоке. На рабочую поверхность просейте горкой муку и сделайте углубление в центре. Добавьте щепотку соли, сахар, сливочное масло, яйца, лимонную цедру и разведенные в молоке дрожжи. Замесите тесто, стараясь не подсыпать много муки.

Сформуйте из теста шар, выложите в отдельную миску, накройте полотенцем и поставьте расставаться в сухое место при температуре 25–30 °С в течение 1,5 часов, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

Формы смажьте сливочным маслом и обсыпьте мукою. Заполните каждую форму тестом наполовину и поставьте расставаться в теплое место еще на 40 минут, пока тесто не подойдет к краям формы.

Разогрейте духовку до 200 °С.

Выпекайте бабы в разогретой духовке в течение 40 минут. Затем достаньте, немного остудите и выньте из форм.

Приготовьте сироп. Налейте в кастрюлю воду, добавьте сахар, порезанную цедру одного лимона и свежевыжатый сок. Варите сироп на медленном огне в течение 5 минут. Уберите кастрюлю с огня и влейте «Лимончелло». Горячий сироп перемешайте и вылейте в глубокую тарелку.

Каждую бабу окуните в сироп, затем переверните, поставьте на отдельную тарелку и полностью остудите в течение 1 часа.

Готовые лимонные бабы подавайте с чашечкой кофе!

Маковый торт

torta al papavero

Рецепт этого макового торта я нашла в одной прекрасной книге десертов, немного его обработала и улучшила. Теперь в моем блоге ТОРТА АЛЬ ПАПАВЕРО пользуется невероятной популярностью! И не зря — он настолько вкусен, что я часто пеку его по семейным праздникам, а Микелина внесла его в семейную книгу рецептов.

6-8 порций

- 250 мл молока
- 120 г мака
- 300 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 10 г разрыхлителя
- 180 г размягченного сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 ст. л. ванильного сахара
- 3 яичных белка комнатной температуры
- соль

Для крема:

- 350 г охлажденного маскарпоне
- 150 г сахарной пудры
- 1 ст. л. ванильного сахара
- сливочное масло для смазывания формы

Вам также понадобится:

- кастрюля, 3 миски среднего размера, миксер, круглая разъемная форма диаметром 26 см

Молоко налейте в кастрюлю и доведите до кипения на медленном огне. Уберите с огня, всыпьте мак, перемешайте и остудите.

Разогрейте духовку до 180 °С. Форму смажьте сливочным маслом. Муку смешайте с солью и разрыхлителем и просейте.

При помощи миксера взбейте сливочное масло с 150 г сахара и 1 ст. л. ванильного сахара. Добавьте просеянную муку и тщательно перемешайте до однородного состояния. Влейте молоко и снова тщательно перемешайте.

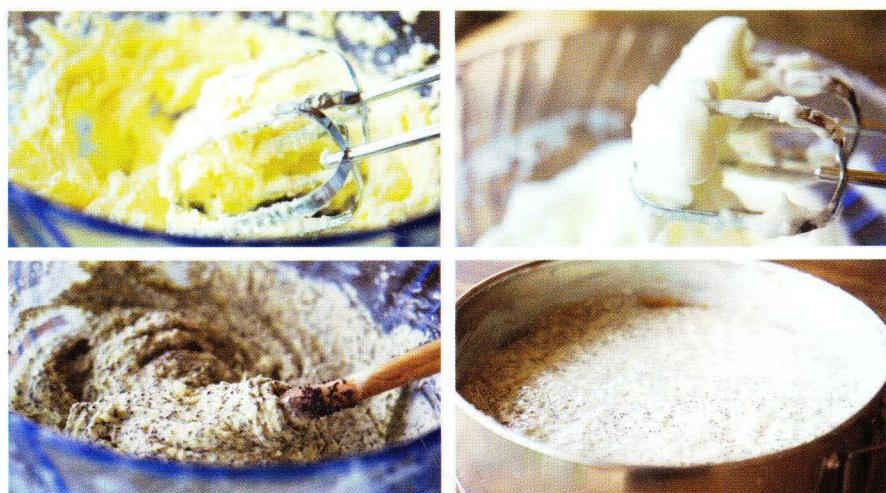
При помощи миксера взбейте белки с оставшимся сахаром до плотных устойчивых пиков и аккуратно перемешайте с тестом движениями снизу вверх.

Распределите тесто по форме и выпекайте в предварительно разогретой духовке около 1 часа. Проверьте готовность зубочисткой: воткните ее в центр коржа и сразу достаньте — если зубочистка сухая, то тесто полностью пропеклось.

Готовый корж достаньте из формы, остудите и разрежьте вдоль на две части.

Приготовьте крем. При помощи миксера взбейте маскарпоне с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Выложите на один корж треть крема, разровняйте, накройте вторым коржом и обмажьте бока и верх оставшимся кремом. Поместите торт в холодильник на 8 часов.

Готовый торт подавайте в охлажденном виде, нарезав на порционные куски.





адкое

Мягкий пирог с рикоттой и черешней *torta morbida con ricotta e ciliegie*

В Италии часто добавляют в тесто рикотту — она придает ему особо нежную текстуру. Поэтому Микелина очень любит такую выпечку и готовит ее, добавляя в тесто различные фрукты и ягоды — вишню, абрикосы и персики, каждый раз получая новый особенный вкус готового пирога.

ТОРТА МОРБИДА ДИ РИКОТТА Э ЧИЛЬЕДЖЕ можно подавать как теплым, с пылу с жару, так и в холодном виде. Пирог всегда будет вкусным и разным!

6-8 порций

- 500 г мягкой рикотты
- 120 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 120 г сахара
- 120 г размягченного сливочного масла
- 12 г разрыхлителя
- 2 ст. л. ванильного сахара
- 4 куриных яйца
- 120 г черешни, очищенной от косточек
- сливочное масло для смазывания формы

Вам также понадобится:

- круглая разъемная форма или керамическая форма диаметром 26 см, миски для приготовления теста, силиконовая лопатка

Разогрейте духовку до 200 °С. Форму смажьте сливочным маслом.

Смешайте муку с разрыхлителем. Разрежьте ягоды пополам.

В отдельную миску разбейте яйца, всыпьте сахар и ванильный сахар и взбейте при помощи миксера, работающего на высокой скорости, в пышную светлую пену.

Добавьте рикотту и муку с разрыхлителем и тщательно перемешайте силиконовой лопаткой. Добавьте размягченное сливочное масло и снова перемешайте. Распределите тесто по форме, разровняйте, сверху разложите ягоды, слегка вдавливая их в тесто.

Выпекайте пирог в предварительно разогретой духовке около 40-50 минут.

Достаньте форму из духовки и полностью остудите пирог. Нарежьте его на порционные куски и подавайте.



сладкое

Мягкий шоколадный десерт *dolce morbido al cioccolato*

Это самый любимый десерт моего свекра Микеле. А знаете, почему? Не только из-за невероятного шоколадного вкуса и аромата. Приготовленный по этому рецепту ДОЛЬЧЕ МОРБИДО АЛЬ ЧОККОЛАТО в середине получается очень нежным и мягким. Чтобы десерт получился не жидким, очень важно не сокращать время выпекания!

4 порции

- 200 г горького шоколада (содержание какао 80%)
- 2 куриных яйца
- 2 яичных желтка
- 60 г сахара
- 140 г сливочного масла
- 40 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- сливочное масло для смазывания формы

Вам также понадобится:

- миска для взбивания яиц, две кастрюли для водяной бани, 4 круглые формочки диаметром 10 см, миксер, венчик

Разогрейте духовку до 200 °С. Смажьте формы сливочным маслом.

В отдельную миску разбейте яйца, добавьте желтки и сахар и взбейте при помощи миксера, работающего на высокой скорости, в пышную устойчивую массу.

Постоянно помешивая, растопите на водяной бане поломанный на кусочки шоколад и сливочное масло и, помешивая венчиком, влейте тонкой струйкой к взбитым яйцам.

Добавьте муку и тщательно перемешайте до однородного состояния.

Разлейте тесто по формочкам, используя половник, и выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 10 минут.

Готовые десерты достаньте из духовки и сразу подавайте, оставив их в формочках.

Печенье с рикоттой

biscotti con la ricotta

БИСКОТТИ КОН ЛА РИКОТТА — мягкое печенье с очень нежной текстурой. Микелина готовит его с самыми разными начинками: вареньем, медом и рикоттой, шоколадной пастой и просто шоколадом. Мой же любимый вариант — с густым вишневым вареньем или джемом.

25-30 штук

- 300 г мягкой рикотты
- 125 г размягченного сливочного масла
- 300 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 10 г разрыхлителя
- 2 ст. л. сахара
- щепотка соли

Для начинки:

- 100 г вишневого варенья или джема

Вам также понадобится:

- прямоугольный противень, доска для замеса и раскатывания теста, скалка, колесико для нарезки пасты, пищевая пленка

На рабочую поверхность просейте муку и сделайте углубление в центре. Добавьте рикотту, сливочное масло, сахар и соль и замесите тесто, стараясь не подсыпать много муки.

Сформуйте из теста шар, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 30 минут.

Разогрейте духовку до 180 °C. Застелите противень бумагой для выпечки.

Достаньте тесто из холодильника и раскатайте в пласт толщиной около 0,5 см. При помощи колесика для нарезки пасты вырежьте из него прямоугольники 15x5 см. На одну половину каждого кусочка выложите варенье, накройте второй половиной и защипите края.

Выложите печенье на противень и выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут до золотистого цвета.

Готовое печенье снимите с противня и сразу подавайте.



Савоярди

savoiardi

САВОЯРДИ — известное итальянское бисквитное печенье из Савойи (сейчас — Пьемонт). Считается, что, вероятнее всего, оно было придумано при дворе графов Савоя. По консистенции печенье получается очень легкое и ломкое, по форме — продолговатое. Савоярди используют для приготовления легких десертов и, в первую очередь, для тирамису.

20-25 штук

- 120 г сахара
- 120 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы (*farina di grano tenero tipo «00»*)
- 25 г сахарной пудры
- 4 куриных яйца
- 20 г сливочного масла

Вам также понадобится:

- миксер, прямоугольный противень, две миски, бумага для выпечки, ситечко

Разогрейте духовку до 180 °С.

Отделите белки от желтков. Взбейте при помощи миксера, работающего на высокой скорости, желтки и 100 г сахара в устойчивую плотную белую массу. Просейте 100 г муки через ситечко в миску со взбитыми желтками.

В отдельной миске взбейте белки при помощи миксера, работающего на высокой скорости, до плотных устойчивых пиков. Аккуратно, движениями снизу вверх, перемешайте с желтковой массой при помощи деревянной ложки.

Застелите противень бумагой для выпечки, смажьте ее сливочным маслом и посыпьте оставшейся мукою. Поместите тесто в кондитерский мешок и, не используя насадки, отсадите на противень полоски длиной около 10 см. Смешайте сахарную пудру с оставшимся сахаром и посыпьте печенья. Выпекайте в предварительно разогретой духовке около 15 минут до светло-золотистого цвета.

Достаньте противень из духовки и очень осторожно снимите савоярди с бумаги. Остудите в течение 1 часа и подавайте или используйте для приготовления десерта.



Тирамису tiramisu

ТИРАМИСУ (в переводе с итальянского «подними меня на небеса; взбодри меня») — это, пожалуй, самый универсальный и любимый всеми итальянцами десерт. Я не могу утверждать, что этот рецепт самый верный и правильный — слишком уж много его вариаций как в составе ингредиентов, так и в самом процессе приготовления. Кто-то добавляет марсалу или сливки, а кто-то делает крем под названием «сабайон».

Легенды о происхождении тирамису также очень многообразны. Некоторые утверждают, что его родина — Тоскана (Сиена), другие — что Венето (Тревизо), а третьи настаивают на Пьемонте (Торино). Первая, пожалуй, одна из самых распространенных. Еще в XVII веке в связи с визитом Великого тосканского герцога Козимо де Медичи в Сиену кондитеры города придумали десерт, состоящий из бисквита, пропитанного ликером «Алкермес», взбитых сливок и шоколада и назвали его «Zuppa di Duca». Успех был просто феноменальным, к тому же многие приписывали этому блюду свойства афродизиака.

Остальные версии связаны с именами отдельных кондитеров известных ресторанов Турине или Тревизо (*«Le Besccherie»*) и относятся к XX веку.

Впервые рецепт этого многослойного десерта был опубликован в книге *Giovanni Capnist «I dolci del Veneto»* (1983), но название «тирамису» было упомянуто в книге *«La Marcia Gastronomica»* (1988).

4-6 порций

- 4 куриных желтка
- 500 г маскарпоне
- 450 мл кофе, приготовленного в гейзерной кофеварке, или эспрессо
- 300 г печенья савоярди (**рецепт на с. 236**)
- 100 г сахара
- 20 г горького какао-порошка

Вам также понадобится:

- гейзерная кофеварка, миска для взбивания крема, миска для кофе, форма 50x25 см

Примерно на 300 мл крема:

- 5 яичных желтков
- 100 г сахара
- 150 мл сухого ликера марсала

Сварите очень крепкий кофе в гейзерной кофеварке, налейте его в отдельную емкость и остудите.

Приготовьте крем. В отдельной миске при помощи миксера, работающего на высокой скорости, взбивайте желтки с сахаром, пока они не побелеют. Добавьте маскарпоне и снова взбейте.

Распределите по дну формы небольшой слой крема. Поверх выложите в один слой савоярди, окуная их в кофе. Следите чтобы печенья не разваливались, но при этом были равномерно пропитаны.

Сверху распределите крем, снова савоярди и завершите еще одним слоем крема. Посыпьте тирамису какао-порошком и поместите в холодильник на 12 часов, чтобы десерт пропитался.

Подавайте тирамису в холодном виде и ешьте, используя десертную ложку или вилку.

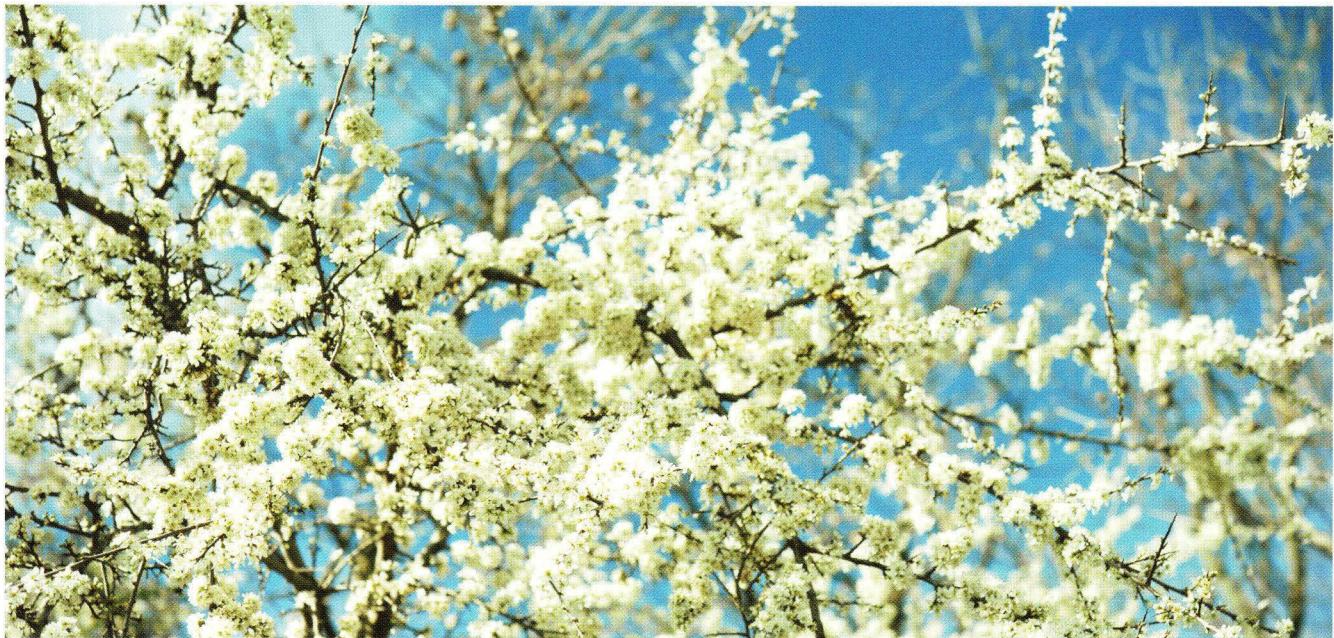
СОВЕТ ОТ МИКЕЛИНЫ

Если вы опасаетесь использовать свежие яйца, то попробуйте приготовить крем под названием «сабайон».

В отдельной миске при помощи миксера, работающего на высокой скорости, взбивайте желтки с сахаром, пока они не побелеют. Добавляя по 1 ст. л. ложке ликера, продолжайте взбивание.

Поместите емкость на водяную баню и продолжайте взбивать крем до тех пор, пока он не станет воздушным и легким.

Вместо марсалы можно использовать белое сухое вино или шампанское, белый вермут или португальский портвейн.



Хрустящий миндаль *croccante di mandorle*

Этот прекрасный хрустящий миндаль очень любят наши племянницы. И немудрено! Медовая карамель, пожалуй, нравится всем детям, но будьте осторожны, потому что она липнет к зубам. Я рекомендую вам сделать порционные кусочки КРОККАНТЕ ДИ МАНДОРЛЕ очень маленькими.

6 порций

- 250 г лущеного миндаля (или фундука)
- 300 г жидкого меда (акация, цветочный)
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 веточки свежего тимьяна или тертая цедра 1 лимона

Вам также понадобится:

- прямоугольный противень, кастрюля

Сложите миндаль в отдельную кастрюлю, залейте кипятком и оставьте на 20 минут. Удалите с орехов кожицу.

Разогрейте духовку до 120 °C.

Выложите на противень подготовленный миндаль и поместите его в предварительно разогретую духовку. Дождитесь, пока орехи подрумянятся, затем переверните и доведите до золотистого цвета с другой стороны.

Достаньте противень из духовки и остудите миндаль.

Растопите мед в небольшой кастрюле на медленном огне (это займет 2-3 минуты).

Тимьян помойте, обсушите на бумажных полотенцах, мелко порубите и добавьте к меду. Всыпьте миндаль и тщательно размешайте деревянной ложкой.

Варите медовую смесь на медленном огне около 15 минут. Проверьте готовность. Для этого опустите зубочистку сначала в мед, затем в холодную воду. Если мед превратится в карамель (кристаллизуется) — самое время убрать готовую смесь с огня.

Накройте противень бумагой для выпечки и смажьте ее оливковым маслом. Выложите на нее горячий миндаль и, постоянно смачивая под холодной водой нож, равномерно в один слой распределите орехи по всей бумаге.

Нарежьте остывший миндаль на кусочки, полностью остудите и подавайте.

Шоколадное печенье с фундуком и миндалем

biscotti di cioccolato con nocciole e mandorle

Это вкуснейшее, буквально тающее во рту печенье Микелина готовит по образу и подобию известного печенья *Baci di Dama*. Его половинки соединяют при помощи шоколада и охлаждают. Традиционно БИСКОТТИ ДИ ЧОККОЛАТО КОН НОЧЧОЛЕ Э МАНДОРЛЕ подают в конце обеда с чашечкой кофе.

20 штук

- 140 г размягченного сливочного масла
- 110 г какао-порошка
- 100 г горького шоколада (содержание какао 80%)
- 100 г лущеного фундука
- 100 г лущеного и очищенного от кожицы миндаля
- 2 куриных яйца
- 140 г сахара

Вам также понадобится:

- бумага для выпечки, прямоугольный противень, миксер, кофемолка, две кастрюли для водяной бани, миска, кондитерский мешок с насадками.

Разогрейте духовку до 180 °С. Противень застелите бумагой для выпечки.

Смелите в кофемолке в муку фундук и миндаль, выложите в миску и добавьте какао-порошок, яйца, сливочное масло и сахар. Взбейте при помощи миксера, работающего на высокой скорости, до получения однородной массы.

Выложите тесто в кондитерский пакет с насадкой «звездочка» и в несколько слоев отсадите на противень 40 печений. Выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 20 минут.

Большую кастрюлю наполовину наполните водой и поставьте на огонь, сверху поместите маленькую кастрюлю и выложите в нее поломанный на кусочки шоколад. Периодически помешивайте, пока он полностью не растопится.

Достаньте печенье из духовки, остудите и снимите его с бумаги. Смажьте 20 штук растопленным шоколадом и соедините с оставшимися печеньями. Поместите в холодильник минимум на полчаса.

Подавайте шоколадное печенье хорошо охлажденным.



заготовки

conserve

Советы по приготовлению

consigli sulla preparazione

Варенье, джем и мarmелад — самый простой и удобный способ консервации фруктов. В Италии мarmелад называется варенье, содержащее небольшие кусочки фруктов. Джем представляет собой однородную массу, а в варенье фрукты сохраняются целыми.

ТЕХНОЛОГИЯ

Для получения хорошего результата очень важно соблюдать время варки — в среднем занимающее 2-3 часа для всех фруктов и 6-7 часов для томатов. Если варенье готовилось меньше положенного времени, оно будет очень жидким. В таком продукте легче разводятся грибки и плесень.

Проверить готовность варенья очень просто: выложите небольшое его количество на блюдце — готовая масса должна медленно стекать по поверхности.

Лучше всего готовить варенье и мarmелад в сотейнике на медленном огне, используя рассекатель. При этом не закрывайте сотейник крышкой и постоянно помешивайте массу деревянной ложкой.

Готовое варенье распределите горячим по подготовленным стерилизованным банкам, герметично закройте крышками. Банки переверните и оставьте так до полного остывания варенья.

САХАР

В заготовках сахар используется в том числе и как загуститель. При уменьшении его нормы в джемах и вареньях в качестве загустителя используют пектин

— полисахарид, который содержится во всех фруктах. Наиболее богаты им цитрусовые, яблоки и груши.

Чтобы не увеличивать количество сахара во время готовки мarmелада или варенья из фруктов с низким содержанием пектина, просто добавьте к ним те, что содержат большее количество этого вещества.

Если фрукты недостаточно кислые, в процессе варки сахар может кристаллизоваться. Чтобы избежать этого, перед варкой поместите фрукты в кастрюлю полную воды и добавьте свежевыжатый лимонный сок. Вы можете добавить лимонный сок также в процессе варки.

КАК СТЕРИЛИЗОВАТЬ БАНКИ

Я всегда стерилизую банки с крышками в духовке. Сначала тщательно мою их с содой, затем промываю несколько раз в теплой воде и вытираю насухо полотенцем. Банки ставлю на решетку в духовку в перевернутом виде и рядом кладу крышки. Включаю духовку на 190 °С и оставляю на 40 минут. Будьте осторожны — горячие банки из духовки могут лопнуть во время заполнения вареньем, поэтому прежде немного остудите их, а затем выкладывайте заготовки в теплые банки.

Варенье с острым стручковым перцем

marmellata di peperoncino

В первые я опубликовала этот рецепт несколько лет назад в своем интернет-блоге — и с тех пор не прошло дня, чтобы кто-то не зашел поблагодарить меня за МАРМЕЛЛАТА ДИ ПЕПЕРОНЧИНО. Я слышала слова благодарности даже на презентации моей первой книги «Вкус Тосканы»! Такой мармелад несколько необычен — скорее это сладкий соус, идеально подходящий к свинине и твердым выдержаным сырам. Сам же рецепт родом из Калабрии и Базиликата, а узнала его Микелина много лет назад еще от своей бабушки!

На 1 литр

- 400 г больших красных болгарских перцев
- 5 острых красных стручковых перцев
- 4 больших спелых твердых яблока
- 400 г сахара
- 20 мл белого винного уксуса
- 1 звездочка аниса
- 4 горошины кориандра
- 2 горошины душистого перца

Вам также понадобится:

- блендер или сотейник, кастрюля, банки с закручивающимися крышками

Яблоки помойте, очистите от кожуры и семян. Перцы помойте, очистите от семян, мелко нарежьте вместе с яблоками. Сложите их в удобную большую кастрюлю, засыпьте сахаром и оставьте при комнатной температуре примерно на сутки или чуть больше.

Поставьте кастрюлю на сильный огонь, доведите массу до кипения и варите на медленном огне около 40 минут, постоянно помешивая.

Уберите кастрюлю с огня. Измельчите мармелад в блендере до однородного состояния и верните на огонь.

Добавьте в кастрюлю анис, душистый перец, кориандр и варите на медленном огне еще 20 минут. Влейте винный уксус и готовьте мармелад еще около 5 минут, после чего уберите с огня и оставьте примерно на сутки.

Готовый мармелад доведите до кипения, разлейте по стерилизованным банкам, герметично закройте и полностью остудите. Храните его не более 6 месяцев в прохладном темном сухом месте.

Варенье с помидорами и тимьяном

marmellata di pomodori e timo

После того как вы хоть раз попробуете этот мармелад с помидорами, приготовленный по рецепту Микелины, он станет частым гостем на вашем столе! МАРМЕЛАТА ДИ ПОМОДОРО Э ТИМО идеально подавать к выдержаным твердым сырам и к вареному мясу. Чтобы готовый мармелад стал еще вкуснее, оставьте его в прохладном месте на неделю.

На 300 мл

- 500 г свежих помидоров черри
- 300 г сахара
- 5 красных острых стручковых перца
- 2 средних яблока
- 1 большой пучок тимьяна

Вам также понадобится:

- кастрюля или сотейник, блендер, 12 стеклянных банок объемом по 25 мл или 2 стеклянных банки объемом по 150 мл

Помидоры помойте, нарежьте большими ломтиками и сложите в кастрюлю. Яблоки помойте, очистите от кожуры и семян, мелко нарежьте и добавьте к помидорам вместе с порезанным перцем и листьями тимьяна.

Засыпьте все сахаром и оставьте на 3 часа при комнатной температуре. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и варите мармелад около 40 минут.

Уберите кастрюлю с огня, измельчите подготовленную массу в блендере до однородного состояния и оставьте мармелад при комнатной температуре на сутки. Затем проварите его на медленном огне 20 минут, остудите и оставьте еще на сутки.

Готовый мармелад доведите до кипения, разлейте по стерилизованным банкам, герметично закройте и полностью остудите. Храните его не более 6 месяцев в прохладном темном месте.

Вишня в спирте *amarene al alcol*

Великолепную АМАРЕНЕ АЛЬ АЛКОЛЬ, консервированную в собственном соку, Микелина чаще всего использует для приготовления начинок в конфеты, крекеты и пирожные.

На 1 литр

- 1 кг свежей вишни
- 800 г сахара
- 100 г спирта

Вам также понадобится:

- кастрюля или сотейник,
- 2 стеклянные банки объемом по 0,5 л

Вишню помойте и удалите косточки.

Сложите ягоды в кастрюлю, засыпьте сахаром, накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре на сутки, чтобы вишня пустила сок.

Влейте в кастрюлю с ягодами спирт и аккуратно перемешайте.

Готовую вишню распределите по стерилизованным банкам, герметично закройте и полностью остудите.

Храните не более 12 месяцев в прохладном темном месте.

Джем из абрикосов с лавандой *confettura di albicocche e lavanda*

КОНФЕТТУРА ДИ АЛЬБИКОКЕ Э ЛАВАНДА — невероятно вкусный абрикосовый джем с особо изысканным ароматом, который придают ему цветы лаванды. Микелина часто угощает им на завтрак.

На 700 мл:

- 700 г свежих абрикосов
- 500 г сахара
- 5–6 веточек лаванды

Вам также понадобится:

- кастрюля или сотейник, шумовка, банки с крышками

Абрикосы помойте, удалите из них косточки. Сложите абрикосы в кастрюлю, засыпьте сахаром и оставьте на сутки.

Примерно через 24 часа поставьте кастрюлю с абрикосами на огонь, доведите массу до кипения, снимите с нее шумовкой пену и варите джем в течение 20 минут. Уберите кастрюлю с огня. Измельчите абрикосы блендером и оставьте получившуюся массу остывать и настаиваться еще на сутки.

Верните кастрюлю на огонь, добавьте цветы лаванды и варите джем на медленном огне еще 30 минут.

Готовый джем разлейте по стерилизованным банкам, герметично закройте и полностью остудите. Храните его в течение 6 месяцев в прохладном темном сухом месте.

заготовки

Джем с базиликом

confettura di basilico

Этот ароматный джем с базиликом, который готовят Микелина, — один из самых любимых в нашей семье. Он прекрасно подходит к выдержаным твердым сырам и к вареному мясу. Кстати, чтобы КОНФЕТТУРА ДИ БАЗИЛИКО получился еще вкуснее, поместите готовый джем на неделю в холодильник.

На 150 мл

- 50 мл холодной бутилированной воды
- 3 больших пучка базилика (примерно 150–170 листьев)
- 3 красных острых стручковых перца
- 2 средних яблока
- 150 г сахара

Вам также понадобится:

- кастрюля или сотейник, блендер, 6 стеклянных банок объемом по 25 мл или 1 стеклянная банка объемом 150 мл

Листья базилика помойте, обсушите на бумажных полотенцах и сложите в кастрюлю.

Перцы помойте, удалите семена и мелко нарежьте. Яблоки помойте, очистите от кожуры и семян, мелко порубите и добавьте вместе с водой и перцем в кастрюлю с базиликом. Засыпьте все сахаром и оставьте на 3 часа при комнатной температуре.

Поставьте кастрюлю на медленный огонь и варите получившуюся массу примерно 40 минут. Уберите кастрюлю с огня, джем измельчите в блендере до однородного состояния и оставьте при комнатной температуре на сутки.

Затем поставьте кастрюлю на медленный огонь и варите массу еще 20 минут.

Готовый джем разлейте по банкам, герметично закройте и полностью остудите. Храните его не более 6 месяцев в прохладном темном сухом месте.

Клубничный джем с бальзамическим уксусом

confettura di fragole all'aceto balsamico

Рецептом этого прекрасного джема Микелина поделилась со мною несколько лет назад, и с тех пор я часто варю КОНФЕТТУРА ДИ ФРАГОЛЕ АЛЛАЧЕТО БАЛЬЗАМИКО. Он прекрасно подходит для сыра и вареного мяса, а также для сыровяленых колбас. Хотя вы можете есть его просто с хлебом или добавив в качестве начинки в кrostату.

На 1 литр:

- 1 кг свежей клубники
- 800 г тростникового коричневого сахара
- 100 мл моденского бальзамического уксуса (*aceto balsamico di modena*)
- свежевыжатый сок одного среднего лимона

Вам также понадобится:

- кастрюля или сотейник, блендер, банки с крышками

Клубнику помойте, тщательно обсушите бумажными полотенцами, удалите плодоножку. Крупно нарежьте ягоды, выложите их в кастрюлю, засыпьте сахаром, влейте лимонный сок и оставьте при комнатной температуре на ночь.

Утром влейте к клубнике бальзамический уксус и поставьте кастрюлю на огонь. Варите ягоды, постоянно помешивая. Уберите кастрюлю с огня и оставьте клубнику остывать и настаиваться до вечера.

Затем верните кастрюлю на медленный огонь и варите джем в течение 20 минут. Получившуюся массу немного остудите, измельчите блендером до однородного состояния и оставьте клубнику при комнатной температуре на ночь.

Утром снова поставьте кастрюлю на медленный огонь и варите ягоды еще 30 минут.

Готовый джем разлейте по стерилизованным банкам, герметично закройте и полностью остудите. Храните его не более 6 месяцев в прохладном темном сухом месте.

ликеры
—
liquori



Ликеры в нашей семье, как, впрочем, и в любой итальянской, — часть застолья. После обильной трапезы просто необходимо выпить маленькую рюмку — это очень поможет пищеварению. И Микелина регулярно делает различные ликеры, с удовольствием пробуя новые рецепты, которыми обычно с ней делятся подруги.

Какие только удивительные варианты мне не попадались! С артишоками, с лавровым листом, с молодыми греческими орехами, с листьями оливкового дерева, с вишневыми косточками, с миндалем...

В этой главе я расскажу о наших самых любимых ликерах — и вы непременно сможете приготовить их дома самостоятельно!

Ликер из базилика

liquore di basilico

Для ликоре ди базилико вам понадобится крупнолистовой зеленый базилик. В Италии он бывает двух сортов: генуэзский и неаполитанский — и оба подходят для приготовления ликера. Листья базилика собираите рано утром, при этом они должны быть целыми, ровными и гладкими. Перед приготовлением сполосните их под холодной водой и обсушите на бумажных полотенцах.

На 1,5 литра

- 300 мл бутилированной воды
- 500 мл спирта 90°
- 50 листьев зеленого крупнолистового базилика
- 200 г сахара

Вам также понадобится:

- 1 стеклянная банка (с крышкой) объемом 2 л;
- 2 бутылки объемом по 750 мл

Листья базилика сложите в банку, залейте спиртом, герметично закройте крышкой и оставьте в темном сухом прохладном месте на 40 дней. Встряхивайте ее каждые два дня.

Затем при помощи сита отфильтруйте спирт, листья выбросите.

Приготовьте сироп. Воду доведите до кипения и немного остудите. Всыпьте сахар и, помешивая сироп ложкой, дождитесь, пока он растворится. Сироп полностью остудите, смешайте со спиртом, разлейте по бутылкам и герметично закройте.

Оставьте готовый ликер при комнатной температуре на два дня.

Храните готовый ликер в течение 3 месяцев в темном сухом прохладном месте.

Ликер с вишневыми листьями

liquore con le foglie di amarena

Ликоре кон ле фолье ди амарена — фирменный ликер Микелины — пожалуй, самый необычный напиток из всех, что мне приходилось пробовать. Пьют его, как и другие ликеры, — маленькую рюмку после обеденной трапезы.

На 2 литра

- 1 л белого сухого вина хорошего качества
- 500 мл спирта 95°
- 110 свежих вишневых листьев
- 350 г сахара
- 1 стручок ванили

Вам также понадобится:

- 1 стеклянная банка объемом 3 л, 2 бутылки объемом по 1 л, миска

Вишневые листья сполосните в холодной воде и обсушите на бумажных полотенцах.

Сложите их в банку, залейте спиртом, герметично закройте крышкой и оставьте в темном сухом месте на 7 дней.

Затем отфильтруйте спирт через марлю, листья выбросите.

В кастрюлю налейте вино и всыпьте сахар. Постоянно помешивая ложкой, нагревайте вино на медленном огне до полного растворения сахара. Снимите кастрюлю с огня, полностью остудите получившийся сироп и добавьте спирт и семена ванили.

Готовый ликер тщательно размешайте, разлейте по бутылкам и герметично закройте.

Храните его в течение 2–3 месяцев в сухом прохладном темном месте.

Ликер с мятой

liquore di menta

Для ЛИКУОРЕ ДИ МЕНТА выбирайте перечную мяту либо мяту с гладкими большими листьями. Как и для ликера с базиликом, вам понадобится свежая мята, которую необходимо собрать рано утром. Перед приготовлением сполосните ее под холодной водой и обсушите на бумажных полотенцах.

На 1,5 литра

- 500 мл спирта 90°
- 500 мл бутилированной воды
- 40 г свежей мяты
- 300 г сахарного песка

Вам также понадобится:

- 1 стеклянная банка (с крышкой) объемом 1 л, 2 бутылки объемом по 750 мл

Листья мяты сложите в банку, залейте спиртом, герметично закройте крышкой и оставьте в темном сухом прохладном месте на 30 дней. Встряхивайте ее каждые два дня.

Затем при помощи сита отфильтруйте спирт, листья выбросите.

Приготовьте сироп. Воду доведите до кипения и немножко остудите.

Всыпьте сахар и, помешивая сироп ложкой, дождитесь, пока он растворится. Сироп полностью остудите, смешайте со спиртом, разлейте по бутылкам и герметично закройте.

Оставьте готовый ликер при комнатной температуре на два дня.

Храните готовый ликер в течение 3 месяцев в темном сухом прохладном месте.

Лимонный крем

crema di limone

Существует множество рецептов этого вкуснейшего тягучего лимонного ликера, который обычно употребляют после принятия пищи. Но именно вариант приготовления КРЕМА ДИ ЛИМОНЕ, который использует Микелина, кажется мне наиболее удачным!

На 2 литра

- 1 л спирта 95°
- 2 л свежего молока
- 6 средних экологически чистых лимонов¹
- 1,5 кг сахара
- 1 стручок ванили

Вам также понадобится:

- 1 стеклянная банка с крышкой, 2 миски, 1 кастрюля, 2 бутылки объемом по 1 л

Лимоны хорошо помойте и тщательно обсушите. Срежьте желтую часть цедры при помощи овощечистки, выложите ее в банку, залейте спиртом, герметично закройте и оставьте в темном прохладном сухом месте на 4 дня.

Через 4 дня влейте молоко в кастрюлю, доведите до кипения и сразу всыпьте сахар. Варите в течение 2-3 минут, постоянно помешивая, чтобы сахар не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте семена ванили и уберите кастрюлю с огня. Остудите молоко в течение 3 часов, а затем отфильтруйте его через марлю.

В отдельную миску отфильтруйте через марлю спирт, смешайте его с молоком, цедру выбросите. Готовый ликер разлейте по бутылкам и герметично закройте.

Храните его в течение 1 месяца в холодильнике, пейте охлажденным.

¹ Экологически чистый лимон (или так называемый биолимон) — экологически безопасный продукт, выращенный без применения пестицидов, синтетических кормовых добавок, искусственных консервантов, красителей и ароматизаторов и т.п.

«Лимончелло»

limoncello

Для начала сразу скажу, что в Италии существует два очень похожих ликера. Один делают из лимонов, растущих на полуострове Гаргано (Апулия), и называется он «Лимончино», а второй — наиболее известный — получают из лимонов, растущих в районе города Сорренто (*Vico Equense, Massa Lubrense* и *Capri* — Кампания), и называется он как раз «ЛИМОНЧЕЛЛО».

Когда появился рецепт последнего, никто точно не знает, но за его авторство соревнуются друг с другом соррентийцы, амалфитанцы и каприйцы. Марка «Лимончелло» была официально зарегистрирована в 1988 году предпринимателем с острова Капри Массимо Канале, якобы первым получившим рецепт от своей бабушки, готовившей этот ликер с 1900 года.

Однако и среди жителей Сорренто и Амалфи ходят подобные легенды о семейных рецептах, известных с начала XX века.

В любом случае в тех краях давно готовят «Лимончелло», и поэтому одного абсолютно правильного его варианта не существует.

Этим же рецептом много лет назад поделился со мной знакомый производитель ликера из Масса Лубренсе, и с тех пор Микелина готовит «Лимончелло» исключительно так.

На 2 литра

- 1 л спирта
- 1 л бутилированной воды
- 10–11 экологически чистых лимонов
- 600 г сахара

Вам также понадобится:

- литровая банка с крышкой, кастрюля, сито, 2 бутылки по 1 л

Лимоны хорошо помойте и тщательно обсушите. Срежьте желтую часть цедры при помощи овощечистки и выложите ее в банку.

Залейте спиртом, герметично закройте и оставьте на 20 дней.

На этой стадии приготовления ликера между его производителями начинаются споры. Многие из них считают, что настойку надо выдерживать как можно дольше. Однако у нас в семье очень любят «Лимончелло», поэтому я пробовала множество различных рецептов — и, на мой взгляд, вполне будет достаточно и 5 дней. Пообщавшись со многими специалистами, я обнаружила, что большинство уже давно выдерживают цедру в спирте максимум неделю. Так что выбор за вами!

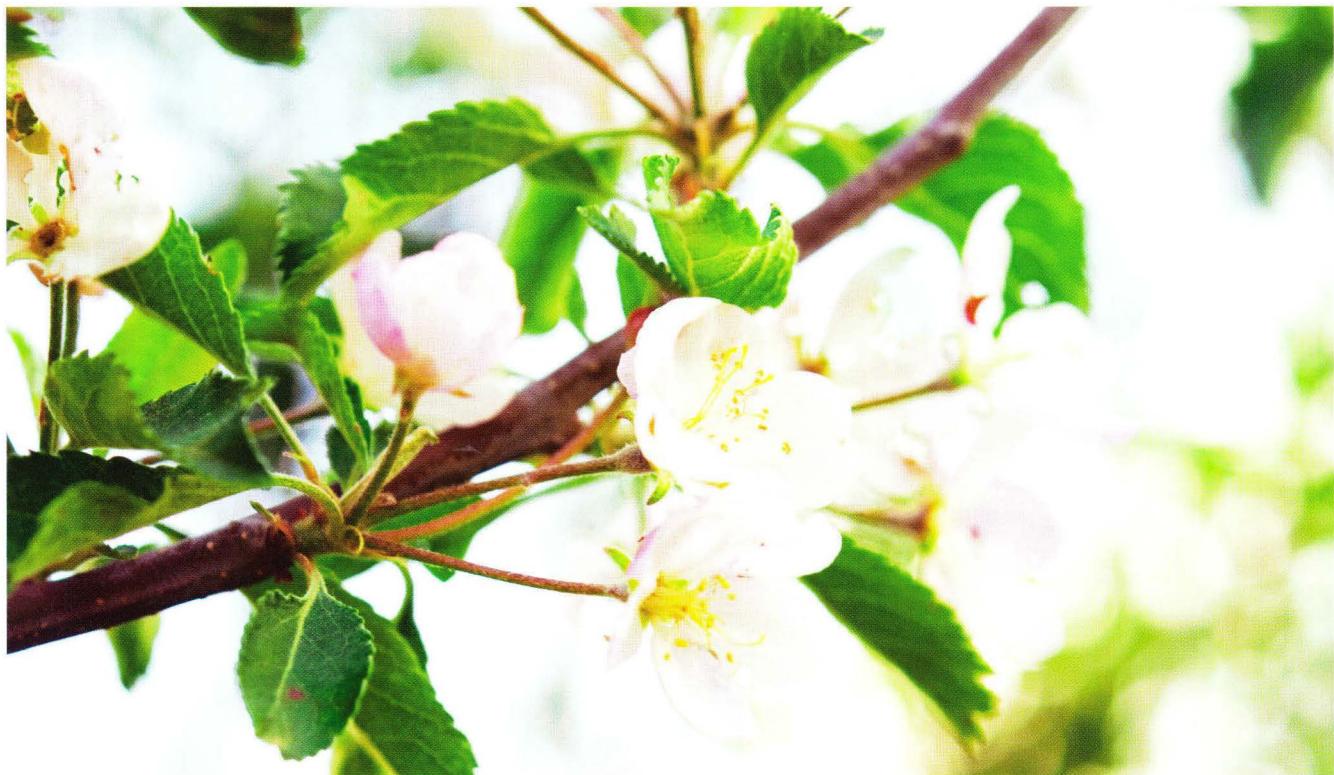
Приготовьте сахарный сироп. В кастрюле слегка нагрейте воду и всыпьте в нее сахар. Постоянно помешивайте сироп ложкой до полного растворения сахара, затем полностью остудите его.

Отфильтруйте настойку из цедры при помощи мелкого сита, смешайте с сахарным сиропом, разлейте жидкость по бутылкам и герметично закройте.

И снова подвох. Многие считают, что пить «Лимончелло» нужно через неделю, месяц, а то и позже. Но у нас в семье не принято выдерживать его более одного-двух дней — и поверьте, ликер со временем лучше не становится. Такого же мнения придерживаются все наши знакомые и родственники!

Храните ликер в темном холодном месте.

«Лимончелло» подают хорошо охлажденным в холодной рюмке в конце трапезы.



«Фраголино» *fragolino*

«ФРАГОЛИНО» — фантастически вкусный ликер, для приготовления которого Микелина использует обычно свежую фермерскую клубнику. Поэтому сезон для него наступает в конце мая, когда клубника самая ароматная. Подавать этот ликер можно как после еды, так и к десерту.

На 1,5 литра

- 500 мл спирта (90°)
- 300 мл бутилированной воды
- 350 г свежей клубники
- 200 г сахара

Вам также понадобится:

- литровая банка с крышкой, 2 бутылки по 750 мл

Никогда не мойте клубнику после удаления плодоножки, чтобы ягоды не впитали много воды.

Клубнику помойте, тщательно обсушите бумажными полотенцами, удалите плодоножку и разрежьте пополам. Выложите ягоды в стеклянную банку.

Приготовьте сахарный сироп. В кастрюлю влейте воду, доведите ее до кипения и немножко остудите. Всыпьте сахар и, помешивая сироп ложкой, дождитесь, пока он растворится. Сироп полностью остудите, смешайте со спиртом и залейте получившейся жидкостью ягоды.

Герметично закройте банку и уберите в темное сухое прохладное место на 12 дней. Встряхивайте ее каждые два дня.

Затем при помощи сите отфильтруйте ликер, разлейте по бутылкам и герметично закройте, клубнику выбросите. Оставьте «Фраголино» при комнатной температуре на два дня.

Храните готовый ликер в течение 3 месяцев в темном прохладном сухом месте.

Заключение *epilogo*

Когда я только появилась в Интернете и начала рассказывать о блюдах, которые готовит моя свекровь, даже и подумать не могла, что когда-нибудь посвящу им целую книгу! Я благодарна судьбе и Богу за то, что у меня появился шанс познакомиться с невероятно добрым и фантастически заботливым человеком — замечательной мамой и лучшей в мире свекровью. Ведь именно благодаря Микелине мне открылся совершенно другой, очень ВКУСНЫЙ мир. И я рада, что смогла познакомить с этим миром и вас, моих читателей!

MICHELINA, ti voglio un mondo di bene! Grazie, grazie, grazie!





Слова и термины

terminologia

КРОСТАТА (*crostata*)

Открытый или закрытый пирог, состоящий из основы (в качестве которой может использоваться слоеное тесто, тесто «фролла», «brigsee») и начинки. Начинка может быть как соленой, так и сладкой.

МАСКАРПОНЕ (*mascarpone*)

Молочный продукт, который получают из сливок (жирность 20–25%). Появился этот продукт в Ломбардии, на севере Италии (зона Лоди и Аббиатеграско). Скорее всего, слово «маскарпоне» произошло от «маскерпа» — сливки, или рикотта на ломбардском диалекте.

Получают маскарпоне таким образом: нагревают сливки до 80–90 °C на водяной бане и затем, постоянно помешивая, добавляют лимонную кислоту, лимонный сок или — в редких случаях — винную кислоту. Как только закончился этот этап, продукт складывают в хлопчатобумажные мешки и охлаждают в течение 20–24 часов в подвешенном состоянии. Затем маскарпоне сразу готов к употреблению.

И именно из-за своего необычного способа приготовления маскарпоне не входит в категорию «сыры» и по итальянским нормативам рассматривается как отдельный продукт. Цвет маскарпоне варьируется от белоснежного до светло-желтого. Вкус очень нежный, ближе к сладковатому, напоминает жирные сливки. Время хранения открытой упаковки очень ограничено, поэтому маскарпоне должен находиться только в холодильнике, и лучше съесть его как можно быстрее: в течение 2–3 дней.

МУКА ИЗ МЯГКИХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ (*farina di grano tenero*)

По итальянским нормативам мука мягких сортов пшеницы делится на типы «00», «0», «1», «2» и цельнозерновую. Она преимущественно состоит из крахмала (64–74%) и протеинов (9–15%), главным образом глютенина и глиадина. Процент глиадина и глютенина предопределяет качество теста: глютенин придает

ему эластичность и клейкость, а благодаря глиадину тесто растягивается. Вымешивание теста превращает глиадин и глютенин в сочетании с водой в глютен, который формирует мякиши.

В целом, можно сказать, что чем выше содержание глютена, тем выше сила муки. Мука с силой менее 80 не годится для выпечки. Мука с силой от 90 до 160 называется слабой: в ней очень низкое содержание глютена (9%) — такая мука используется для производства галет и бискотти.

Мука с силой от 160 до 250 — средней силы, ее используют для выпечки, например, апулийского или французского хлеба, для короткой расстойки, прямого замеса, фокаччи, ромовой бабы, слоеного теста, тарталеток. В целом, чем больше времени требуется на расстойку теста, тем выше должна быть сила муки, чтобы лучше удержать углекислый газ, возникающий в процессе ферментации. Глютен в состоянии впитать воды в 1,5 раза больше своего веса, поэтому чем больше сила муки, тем интенсивнее процесс поглощения ею воды.

Мука с силой от 250 до 370 называется усиленной. Для багетов, чабатты, пицц, розетт используют муку с силой от 250 до 310.

Муку с силой от 310 до 370 используют для изделий с длинной расстойкой, например, для панеттоне, пандоро, бриошой, круассанов, коломбы.

Существует мука с показателями выше 400, она называется манитоба даже в том случае, если зерно выращено в Европе. Изначально манитоба — мука канадского происхождения, которую производят в одноименной провинции. У этой муки очень высокий уровень содержания белков, и ее используют для того, чтобы смешивать со слабой мукой для придания последней большей силы. В большинстве случаев для хорошей дрожжевой выпечки нужна усиленная мука.

Частички отрубей в цельнозерновой муке ослабляют структуру глютена, удерживают много воды, и хотя такая мука содержит много протеинов, хлеб из такой муки печь сложно, так как тесто получается «слабым». В Италии существует и особая «мука для тортов и десертов» — слабая мука, смешанная с сильной.

НЬОККИ (*gnocchi*)

Небольшие кусочки теста овальной или круглой формы. Они могут быть приготовлены с добавлением картофеля, семолины, кукурузной муки, рикотты и других ингредиентов.

Ньюкки отваривают в кипящей воде и подают со сливочным маслом, томатным соусом, рагу и т.д.

ПАРМЕЗАН (*Parmiggiano Reggiano* — Пармиджа-но Реджано)

Сыр, имеющий марку DOP и чаще всего подделываемый. Согласно строгим правилам, его производство ограничено территориями провинций Парма, Реджио-Эмилия, Модена, Болонья и Мантую. Пармезан производят из свежего коровьего молока и выдерживают в специальном помещении как минимум 12 месяцев. На головке сыра (вес 37–38 кг) есть надпись «parmigiano reggiano» и маркировка производителя.

РИКОТТА (*ricotta*)

Молочный продукт, полученный путем нагревания сыворотки, оставшейся от процесса изготовления сыра, до 80–90 °C. Полученный продукт оставляют остыть, а затем расфасовывают в пластиковые или соломенные корзиночки. Срок хранения рикотты ограничен 2–3 днями, поэтому нужно использовать ее сразу после открытия упаковки. В Италии рикотту не относят к категории «сыры».

СЕМОЛА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ (*semola di grano duro* — семола ди грено duro).

СЕМОЛА (*Semola*) — мука крупного помола. Семола из твердых сортов пшеницы имеет желтоватый оттенок (это, в первую очередь и отличает ее от муки мягких сортов пшеницы) и крупные гранулы. В Италии эта мука используется для приготовления хлеба и пасты, а в некоторых случаях — традиционной сладкой выпечки.

СКАМОРЦА (*scamorza*)

Коровий сыр категории полусырых. По внешнему виду похож на моцареллу. Бывает как высушенным (*scamorza appassita*), так и копченным (*scamorza affumicata*). Традиционный сыр регионов Апулия, Молизе, Кампания и Абруццо.