



ISBN 978-5-904324-76-6



Кухни народов мира **Италия**

Италия

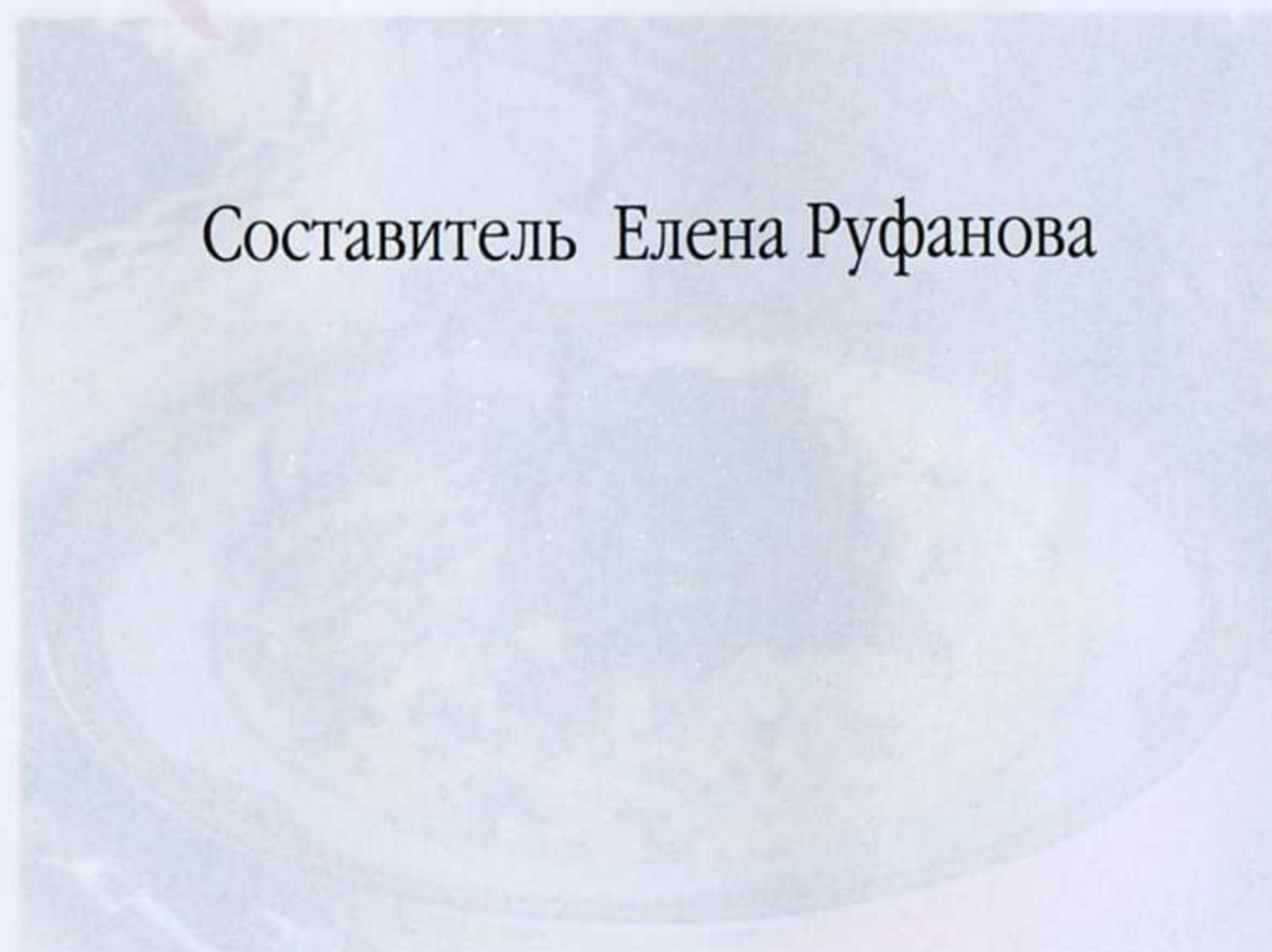


Кухни **Scanned by Reina**
народов мира

УДК 641.5
ББК 36.997
Р 91

Серия основана в 2011 году

Составитель Елена Руфанова



ISBN 978-5-904324-76-6

© ООО «Слог», 2011

Содержание

Салаты и закуски	4
Первые блюда	28
Вторые блюда и соусы	40
Выпечка	68
Десерты и напитки	84



Салат из осьминогов

200 г мелких консервированных осьминогов, 100 г консервированной спаржи или спаржевой фасоли, 1 огурец, 1 стебель сельдерея, 2 ст.ложки оливкового масла, 1 ч.ложка бальзамического уксуса, зелень, соль, белый молотый перец по вкусу.

1. Огурцы нашинковать соломкой, сельдерей небольшими кусочками, спаржу или фасоль нарезать кусочками длиной 3-4 см.

2. Приготовить соус: оливковое масло слегка взбить с бальзамическим уксусом, по вкусу посолить и поперчить.

3. Соединить огурцы, спаржу, сельдерей и осьминогов (без жидкости), выложить в салатник, полить соусом и подавать, украсив зеленью.



Салат с курицей

300 г осьминогов, 250 г куриного филе, 150 г томатов черри, 1/2 черешка сельдерея, 50 г листового салата, 1-2 ст.ложки оливкового масла, соль, лимонная смесь перцев по вкусу.

Для бульонов: 1 мелкая луковица, 1 небольшая морковь, 1 долька чеснока, 1 лавровый лист, 3-4 горошины душистого перца, соль.

1. В кипящую воду (1-1,5 л) опустить горошины перца, дольку чеснока и лавровый лист, довести до кипения, выложить осьминогов, по вкусу посолить и варить до мягкости, остудить, нарезать кусочками.

2. В кипящую подсоленную воду опустить филе курицы, целую очищенную морковь и луковицу, варить на слабом огне до готовности. Остудить, нарезать тонкими пластинами.

3. Листовой салат промыть, обсушить, нарвать руками на крупные кусочки, уложить на тарелку, сверху выложить ломтики курицы, осьминогов и нарезанные четвертинками томаты черри.

4. Черешок сельдерея нарезать небольшими кусочками, посыпать салат. Все по вкусу посолить и поперчить, перемешать, заправить оливковым маслом.





Овощной салат с морепродуктами

100 г баклажанов,
1 болгарский перец,
20 г лука-порея,
100 г томатов черри,
по 50 г салатных
листьев радиччио
и лолло-россо,
2-3 веточки
базилика,
300 г мидий киви,
2-3 дольки чеснока,
1/2 стручка острого
красного перца,
1/4 стакана
оливкового
масла,
растительное масло
для жаренья,
1 ч.ложка
бальзамического
уксуса,
соль по вкусу.

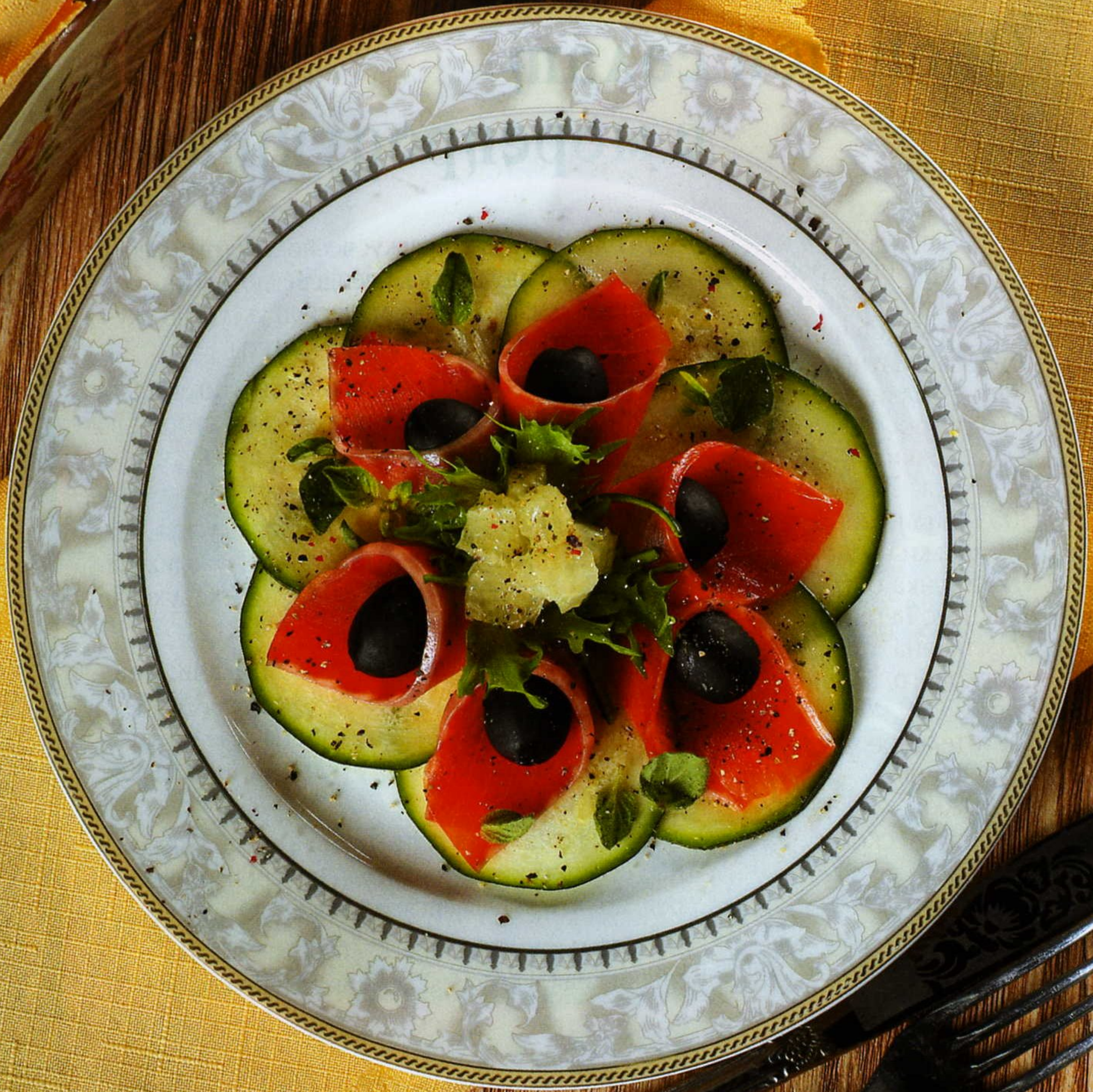
1. Приготовить заправку: чеснок, острый перец и базилик измельчить в блендере, добавить оливковое масло, бальзамический уксус, по вкусу посолить, взбивать еще 2-3 минуты.

2. Баклажаны нарезать тонкими ломтиками, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, выложить на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.

3. Мидии киви промыть, подрезать мускул, выложить на противень, полить каждую мидию заправкой и запекать в нагретой до 180°C духовке 5-7 минут.

4. Болгарский перец нарезать ломтиками, томаты черри разрезать пополам, лук-пореи нашинковать тонкими кольцами. Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки.

5. В салатнике смешать листья салата, баклажаны, болгарский перец, томаты черри и лук-пореи, полить оставшейся заправкой, перемешать. Выложить салат на тарелку, сверху уложить мидии киви, украсить базиликом и подавать.



Салат из цуккини с копченым лососем

1 цуккини (150 г),
100 г копченого
лосося,
1/4 банки
маслин,
1/4 лимона,
1 ст.ложка сока
лимона, 1 ч.ложка
бальзамического
уксуса, 2-3 ст.ложки
оливкового масла,
1 ст.ложка измель-
ченной зелени
орегано, соль, све-
жемолотый черный
и красный молотый
перец по вкусу.

1. Приготовить заправку: оливковое масло сме-
шать с бальзамическим уксусом и соком лимона.

2. Цуккини нарезать тонкими кружочками, по-
лить заправкой, перемешать и оставить марино-
ваться на 25-30 минут.

3. Лосось нарезать тонкими ломтиками. С ли-
мона срезать корочки, мякоть нарезать мелкими
кубиками.

4. На тарелку выложить кружочки цуккини,
сверху уложить ломтики лосося, свернув их ку-
лечками. В центр каждого кулечка положить по
половинке маслины.

Посыпать салат мякотью лимона, свежемолотым
черным и красным перцем, зеленью орегано и
полить оставшейся заправкой.

варианты

Салат будет вкуснее, если вместо лосося использовать копченого
тунца.

Замаринованные цуккини можно обжарить на гриле до золотисто-
го цвета и после готовить по рецепту.

Дополнительный вкус салату придадут сочные и хрустящие листоч-
ки салата айсберг: нарвите их крупными кусочками и уложите на
тарелку, сверху цуккини и рыбу.

Салат с фарфалле, помидорами и базиликом

200 г макаронных изделий фарфалле (бантики), 200 г томатов черри, 50 г листьев салата, 1/4 пучка зелени базилика, 50 г сыра пармезан, 4-5 ст.ложек оливкового масла, 1 ст.ложка винного уксуса, соль, свежемолотый черный и красный молотый перец по вкусу.



- 1.** Макароны отварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на сито, сбрызнуть оливковым маслом.
- 2.** Томаты черри разрезать пополам. Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, добавить нашинкованный базилик, по вкусу посолить, заправить оливковым маслом, смешанным с винным уксусом.
- 4.** Салат выложить на тарелку, посыпать тертым на мелкой терке пармезаном, свежемолотым черным и красным перцем.

Салат с рисом, говядиной и баклажанами

150 г отварного риса, 100 г говядины, 1 баклажан, 1 цуккини, 1 болгарский перец, 30 г черешкового сельдерея, 1 ст.ложка соевого соуса, 100 г оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу, базилик.

- 1.** Баклажаны нарезать тонкими кружками, обжарить с двух сторон на оливковом масле, посолить и поперчить по вкусу, откинуть на дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло.
- 2.** Цуккини, сельдерей и болгарский перец нарезать небольшими кусочками.
- 3.** Говядину промыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в масле до образования румяной корочки. Затем добавить цуккини, болгарский перец и сельдерей, жарить еще 5-6 минут.
- 4.** Влить соевый соус, посолить и поперчить по вкусу, добавить отварной рис. Тушить на слабом огне 2-3 минуты.

Дольки баклажанов выложить на тарелку, сверху положить овощной салат с рисом. При подаче украсить веточками базилика.





Салат из цуккини с песто



300 г цуккини,
200 г стручковой
зеленой фасоли,
2-3 помидора,
оливковое масло
для жаренья.
Для соуса песто:
1/4 пучка зеленого
базилика, 1 ст.ложка
кедровых орешков,
1-2 дольки чеснока,
1/2 стакана оливко-
вого масла, 30 г сыра
пармезан, соль
по вкусу.

1. Цуккини нарезать ломтиками и обжарить на рас-
тительном масле 3-4 минуты.

2. Фасоль отварить в подсоленной воде до готов-
ности, откинуть на сито, остудить, нарезать неболь-
шими кусочками. Помидоры нарезать дольками.

3. Подготовленные продукты соединить, заправить
соусом песто и подавать.

Приготовление соуса: в чашу блендера положить
зелень базилика, чеснок, кедровые орешки и тер-
тый на мелкой терке сыр. Влить оливковое масло
и взбивать 2-3 минуты, до образования однородной
массы, по вкусу посолить и приправить перцем.

Салат из черри с орешками

1 авокадо,
250 г томатов черри,
3 ст.ложки кедровых
орешков, 1/4 пучка
зелени базилика,
4-5 ст.ложек оливко-
вого масла, соль,
свежемолотый черный
и красный перец
по вкусу

1. Авокадо очистить, вырезать косточку, мякоть на-
резать тонкими ломтиками. Томаты черри разрезать
пополам.

2. Кедровые орешки обжарить на оливковом масле
(1 ч.ложка) до золотистого цвета. Зелень базилика
промыть, обсушить, мелко нарезать.

3. Подготовленные продукты соединить, по вкусу
посолить, заправить оливковым маслом. Салат выло-
жить на тарелку, посыпать свежемолотым черным и
красным перцем.



Салат с прошутто

4 плода инжира,
4-6 ломтиков прошутто
(пармской ветчины),
1/4 красной луковицы,
1/8 стакана ядер
грецких орехов,
60 г козьего сыра,
листовой салат.
Для соуса: 2 ст.ложки
оливкового масла,
1,5 ст.ложки белого
бальзамического
уксуса, 1/4 ч.ложки
орегано, соль, черный
молотый перец
по вкусу.

1. Приготовить соус: оливковое масло соединить с бальзамическим уксусом, добавить орегано, соль и молотый перец, перемешать.

2. Ветчину нарезать полосками шириной 2-2,5 см, обжарить на сковороде с антипригарным покрытием до румяной корочки (без добавления масла). Остудить.

3. Инжир нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать кольцами, ядра грецких орехов разделить на половинки.

4. На тарелки выложить салатные листья, кольца лука, инжир и ветчину, полить заправкой. Сверху разложить нарезанный кубиками козий сыр и половинки орехов.

Прошутто итальянская ветчина, приготовленная из свиного окорока, лучшей считается пармская, ее можно узнать по клейму с изображением короны Пармского герцогства.

Различают два вида ветчины — крудо и котто. Крудо — острая, приготовленная без варки с легким копчением, котто предварительно обжаривают или отваривают на пару, затем коптят.

Прошутто имеет тонкий вкус, за что и ценится во всем мире. Чтобы оценить его в полной мере, нарежьте ветчину тончайшими ломтиками, предварительно дав ей полежать около часа при комнатной температуре, в качестве дополнения подойдут инжир, дыня и сочные фрукты. Тонкий вкус прошутто начинает ослабевать сразу же после нарезки, поэтому не нарежьте ее задолго до подачи, не храните в нарезанном виде и уж тем более не замораживайте продукт.

Каприйский салат с черри



6 томатов черри,
6 мелких шариков
сыра моцарелла
из молока буйволицы
(bufalo mozzarella)
в рассоле, соль,
черный молотый
перец по вкусу,
по 1 ст.ложке олив-
кового масла и соуса
песто, маслины
и листья салата
для украшения.

1. Приготовить заправку, перемешав оливковое масло и соус песто.
2. Томаты черри разрезать пополам, выложить на тарелки на листья салата, между ними уложить шарики моцареллы.
3. Полить салат заправкой, украсить маслинами и подавать.

Для зимнего каприйского салата томаты предварительно обжаривают на масле, остужают и затем соединяют с сыром.

Кармашки с оливками

4-6 ломтиков белого хлеба, 50 г салями, 1 луковица, 50 г оливок, 1 долька чеснока, 1 ст.ложка каперсов, по 1 ст.ложке нашинкованной зелени базилика и орегано, 2-3 ст.ложки тертого пармезана, 1 ст.ложка винного уксуса, щепотка кайенского перца, 1-2 ст.ложки сливочного масла, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле до мягкости.
2. Салями и оливки нарезать мелкими кубиками, чеснок и каперсы измельчить, пармезан натереть на мелкой терке, базилик и орегано мелко порубить.
3. Соединить подготовленные продукты, добавить кайенский перец и уксус, по вкусу посолить и поперчить, тщательно перемешать.
4. Ломтики белого хлеба смазать сливочным маслом, затем приготовленной пастой, сложить по два ломтика хлеба вместе. Обжарить с каждой стороны по 3-4 минуты в ростере или на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Разрезать кармашки по диагонали, выложить на тарелку, украсить оливками, зеленью и подавать.





Карпаччо из тунца



400 г свежего филе тунца, 4 лимона, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени базилика, 1 пучок мяты, оливковое масло, соль, белый молотый перец по вкусу.

1. Филе тунца слегка подморозить, нарезать тонкими ломтиками, тщательно обсушить, полить свежесжатым соком лимонов и оливковым маслом.

2. Посыпать измельченными травами, по вкусу посолить и поперчить, оставить на несколько часов мариноваться.

Как только рыба замаринуется, сразу подавать на стол.

Карпаччо из говядины

На 100 г филе говядины: 75 г свежих шампиньонов, 1 лимон, 1/2 пучка базилика, 40 г сыра пармезан, 4 ст.ложки оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу

1. Филе завернуть в пищевую пленку, убрать на 1 час в морозильник, после нарезать очень тонкими пластинами.

2. Вымытые шампиньоны и сыр нарезать тонкими пластинками.

3. На 2 тарелки налить по 1 ст.ложке масла, выложить кусочки мяса, сбрызнуть оставшимся маслом. Сверху выложить грибы и сыр, посыпать свежемолотым перцем и листочками базилика.

Подавать с разрезанным на половинки лимоном, оливковым маслом и солью.

Карпаччо первоначально блюдо из нарезанного тонкими ломтиками сырого мяса, замаринованного в оливковом масле и лимонном соке (уксусе). В настоящее время карпаччо любой тонко нарезанный продукт, включая рыбу, грибы, фрукты и др.



Мидии в лимонном соусе



500 г мидий киви (половинок),
1-2 дольки чеснока,
1/2 пучка петрушки,
1/2 лимона,
3-4 ст.ложки
оливкового масла,
соль, белый молотый
перец или лимонная
смесь перцев
по вкусу.

1. Мидии киви промыть, подрезать мускул, выложить на противень и запечь в духовке при 180°C 5-7 минут.

2. Приготовить соус: оливковое масло соединить с лимонным соком, добавить измельченную зелень петрушки и пропущенный через пресс чеснок, по вкусу посолить и поперчить.

3. Готовые мидии выложить на блюдо, полить соусом и подавать.

Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

Креветки с пармезаном

30 крупных
креветок,
200 г молотых
сухарей, 50 г сыра
пармезан, 2 дольки
чеснока, оливковое
масло, зелень
петрушки.

1. Креветки очистить, побрызгать маслом, перемешать.

2. Чеснок и зелень петрушки мелко порубить, перемешать с тертым на мелкой терке сыром и сухарями.

3. В получившейся смеси запанировать креветки, выложить их на смазанный маслом противень и запекать в духовке при 180°C 12-15 минут.

Подавать закуску в горячем виде.



Кростини с прошутто



1/2 багета,
10-12 маленьких
шариков моцареллы,
10-12 небольших
ломтиков пармской
ветчины, 1 ст.ложка
оливкового масла,
1-2 ст.ложки соуса
песто, листовой салат
сок 1/4 лимона, мор-
ская соль по вкусу,
томаты черри
для подачи.

1. Багет нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см, сбрызнуть каждый оливковым маслом, натереть чесноком, подсушить в духовке при 180°C 3-4 минуты или обжарить на гриле до золотистой корочки.

2. Шарики моцареллы обмакнуть в соус песто, обернуть каждый ломтиком ветчины, выложить получившиеся рулетики на ломтик хлеба, полить оставшимся песто.

3. Готовые кростини выложить на блюдо на листья салата, рядом разложить половинки томатов черри, побрызгать бутерброды соком лимона, посыпать морской солью и подавать.

Бутерброд с анчоусами

1 багет 3-4 помидора,
100 г филе анчоусов
в масле, 150 г сыра
моцарелла, оливковое
масло, орегано,
соль, белый молотый
перец по вкусу,
зелень базилика.

1. Разрезать багет вдоль, сделать в мякише не очень глубокие надрезы, посыпать солью, перцем и измельченным орегано, полить оливковым маслом.

2. Помидоры нарезать кружочками, сыр тонкими пластинками, анчоусы небольшими кусочками.

3. На нижнюю половинку багета уложить слой кружочков помидоров, на них пластинки сыра, затем кусочки анчоусов, посыпать рубленой зеленью базилика.

4. Накрыть все половинкой багета, слегка прижать и подавать, нарезав кусочками.

Сырное фондю

По 200 г сыра моцарелла и дольчелатте, 50 г сыра пармезан, 1/4 стакана белого сухого вина, 1 стакан 10%-ных сливок, 1 долька чеснока, 1 ст.ложка кукурузной муки.

Для подачи: саями, пармская ветчина, белый хлеб.

1. Моцареллу и пармезан натереть на мелкой треке, дольчелатте раскрошить.

2. Емкость для фондю натереть разрезанной пополам долькой чеснока, влить сливки и довести до кипения. Добавить сыр и продолжать нагревать, помешивая, до полного растворения сыра.

3. Муку развести белым вином и, помешивая, добавить к сыру и сливкам, проварить 2-3 минуты, чтобы соус загустел.

4. К фондю подать нарезанные тонкими ломтиками саями и ветчину, нарезанный мелкими кубиками белый хлеб.



Дольчелатте мягкий сыр с голубой плесенью, употребляется как в чистом виде, так и для приготовления закусок, салатов и соусов для пасты.

Закусочные шампиньоны

На 500 г шампиньонов: 150-180 г сыра фета, 2-4 дольки чеснока, 1-2 ст.ложки панировочных сухарей, 2 ст.ложки оливкового масла, белое сухое вино, соль, черный молотый перец, сушеный розмарин, сушеный базилик по вкусу, 1-2 яйца.

1. Грибы вымыть, обсушить, аккуратно отделить ножки, нарезать их очень мелкими кубиками.

2. Чеснок мелко нарезать, обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, выложить грибные ножки и жарить 5-7 минут, остудить.

3. Сыр натереть или мелко раскрошить, добавить слегка взбитые яйца, обжаренные грибы и панировочные сухари, хорошо перемешать. Если смесь получилась слишком густой, разбавить ее белым вином.

4. Приправить начинку молотым перцем, розмарином и базиликом, при необходимости по вкусу посолить, хорошо перемешать.

5. Наполнить грибные шляпки получившимся фаршем, выложить на смазанный маслом противень, сбрызнуть белым вином и запекать в духовке при 180°C 30-40 минут, периодически поливая закуску белым вином.

Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.





Антипаста

60 г крупных
оливок и маслин,
соус песто.
Для маринованных
осьминогов:
400 г мелких
осьминогов,
1 долька чеснока,
по 50 мл белого
уксуса и воды,
1 ст.ложка оливко-
вого масла
Для запеченного
перца:
по 1 красному и
желтому сладкому
перцу,
30 г оливкового
масла,
1-2 дольки
чеснока,
1 ст.ложка зелени
петрушки.

1. Осьминогов залить водой и варить на слабом огне до мягкости, около 1 часа. Оливковое масло соединить с уксусом и водой, добавить измельченную дольку чеснока, в полученный маринад положить осьминогов, перемешать и оставить на 3-6 часов в холодильнике. После осьминогов вынуть из маринада.

2. Стручки перца выложить на решетку и запечь в духовке при 180°C до готовности, пока кожица не начнет подгорать и чернеть. Вынуть, сложить в полиэтиленовый пакет, плотно завязать и оставить на 10-15 минут. После очистить от кожицы, разрезать на четвертинки, удалить семена. Четвертинки разрезать вдоль на узкие полоски, смешать с маслом, измельченным чесноком и рубленой зеленью.

3. На большое блюдо выложить крупные маслины и оливки, запеченные перцы, осьминогов и соус песто, украсить листочками базилика и подавать.

Антипаста — любимое итальянцами блюдо, набор закусок, которые подают перед пастой.



Суп из фасоли с тыквой

300 г белой фасоли, 100 г мидий, 100 г креветок, 1 морковь, 200 г тыквы, 150 г томатов в собственном соку 50 г черешкового сельдерея, 50 г лука-порея, 50 г оливкового масла, 1 л мясного бульона, 50 г пармезана, соль, молотый перец по вкусу.

1. Фасоль замочить в холодной воде на 4-5 часов. Тыкву и морковь нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на оливковом масле.

2. В кипящий бульон опустить фасоль, обжаренные овощи и варить на слабом огне 25-30 минут, до мягкости фасоли. Затем добавить нарезанные кусочками томаты в собственном соку, посолить и поперчить, варить еще 5 минут.

3. Креветки очистить, обжарить вместе с мидиями, нашинкованным луком-пореем и сельдереем, посолить, поперчить по вкусу.

Разлить суп по тарелкам, добавить обжаренные морепродукты, посыпать тертым пармезаном.

Суп-пюре из моркови

500 г моркови, 2-3 картофелины, 1 стакан 20%-ных сливок, 50 г лука-порея, 50 г сливочного масла, 100 г сыра пармезан, 1 л куриного бульона, соль, молотый перец, 1 пучок базилика, 1/2 багета.

1. Морковь и картофель нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, добавить нарезанный кольцами лук-порей, жарить 3-5 минут.

2. Бульон довести до кипения, опустить овощи, посолить и варить на слабом огне до готовности.

3. Суп взбить в блендере, довести до кипения, влить сливки, посолить и поперчить по вкусу, варить на слабом огне 3-5 минут.

4. Багет нарезать кубиками, сбрызнуть оливковым маслом, подсушить в нагретой до 200°C духовке. Суп разлить по тарелкам, посыпать нашинкованным базиликом и сухариками.



Минестроне

150 г спаржевой фасоли, 2 картофеля, 1 морковь, 50 г черешкового сельдерея, 1 цуккини, 2 помидора, 1 луковица, 50 г пармезана, 50 г оливкового масла, 2 ст.ложки томатной пасты, соль, молотый перец по вкусу, 1 пучок базилика.

1. Картофель и морковь нарезать ломтиками, опустить в кипящую воду и варить до мягкости.

2. Лук нарезать полукольцами, обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, выложить нарезанную кусочками спаржевую фасоль, жарить 3-5 минут. Затем добавить нарезанный ломтиками сельдерей, жарить еще 3-5 минут.

3. Обжаренные овощи выложить в суп, по вкусу посолить и поперчить, варить на слабом огне 5-7 минут.

При подаче посыпать суп тертым пармезаном и нашинкованной зеленью базилика.

Минестроне (в переводе «большой суп») традиционный итальянский суп с сезонными овощами, в который иногда добавляют рис или пасту. Согласно классическим рецептам продукты варятся до готовности, затем половина овощей измельчается в блендере и вновь выкладывается в суп.

Чаще всего для приготовления используется овощной отвар, реже мясной бульон. Овощи (лук, морковь, сельдерей, фенхель) обжариваются на слабом огне в оливковом масле, насыщая его ароматами. В готовый минестроне добавляют тертый сыр, мелко нарезанный базилик, соус песто.



Ароматный суп



250 г грибов,
150 мл молока,
420 мл овощного
отвара, 1 луковица,
1 ст.ложка оливкового
масла, 4 ломтика
багета, 1-2 дольки
чеснока, 2 ст.ложки
тертого сыра,
1,5 ст.ложки
сливочного масла,
соль, черный молотый
перец по вкусу.

1. Грибы почистить, нарезать небольшими ломтиками. Ломтики хлеба подсушить в духовке при 180°C до золотистого цвета, смазать смесью оливкового масла и измельченного чеснока.

2. Лук нашинковать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, выложить грибы, перемешать, чтобы они пропитались маслом, обжарить 1 минуту. Затем влить молоко, довести до кипения и варить на слабом огне под крышкой 5 минут.

3. Влить подогретый овощной отвар, по вкусу посолить и поперчить, довести до кипения и проварить 1 минуту.

4. На дно супницы выложить поджаренный хлеб, сверху вылить суп, посыпать тертым сыром.

Суп из бобов

500 г крупных свежих
бобов, 3 ломтика
хлеба, оливковое
масло, соль, черный
молотый перец
по вкусу.

1. Бобы очистить от оболочки, залить подсоленной водой и варить 2 часа, часто надавливая на бобы деревянным пестиком.

2. Когда суп разварится до состояния пюре, снять его с огня, по вкусу поперчить и приправить маслом. Подавать с хлебом, обжаренным в духовке или на гриле.



Бульон с лапшой из сыра



1 л мясного бульона,
растительное масло
для жаренья, соль,
черный и красный
молотый перец
по вкусу,
зелень орегано.
Для лапши:
4 яйца,
1/4 стакана молока,
200 г твердого сыра,
соль по вкусу.

1. Приготовить лапшу: яйца взбить, добавить молоко и тертый на мелкой терке сыр, по вкусу посолить, тщательно перемешать.

Обжарить тонкие блинчики на смазанной растительным маслом сковороде, выложить на противень и поместить в нагретую до 170°C духовку на 5-7 минут, чтобы блинчики подсохли. Слегка остудить и нарезать тонкими полосками.

2. Бульон довести до кипения, по вкусу посолить и приправить перцем. Добавить лапшу, довести до кипения и убрать с огня.

Разлить по тарелкам, посыпать нашинкованной зеленью орегано и подавать.

Суп с макаронами

1 кг картофеля,
200 г коротких
макарон, 2 л мясного
бульона, 1 луковица,
1 пучок петрушки,
оливковое масло,
соль, черный молотый
перец по вкусу.

1. Лук нарезать кубиками, спассеровать на оливковом масле до прозрачности, добавить нарезанный кубиками картофель и обжаривать, помешивая, 4-5 минут.

2. Посыпать молотым перцем, залить горячим бульоном и варить на слабом огне 35-40 минут, затем всыпать макароны, посолить и варить до готовности макарон.

В готовый суп добавить рубленую зелень петрушки и подавать.



← Томатный суп с базиликом

1 банка консервированных томатов в собственном соку (800 г), 1 банка консервированной белой фасоли в томатном соусе, 1 луковица, 2-3 дольки чеснока, 2 стакана овощного отвара, 200 г макарон фарфалле, 1/2 пучка базилика, оливковое масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

1. Лук и чеснок нарезать кубиками, обжарить на оливковом масле 2-3 минуты.

2. Добавить разрезанные пополам томаты (вместе с соком) и фасоль (вместе с соусом), влить бульон, довести до кипения.

3. Суп по вкусу посолить, приправить перцем и варить на слабом огне 7-10 минут.

4. Макароны отварить до готовности, откинуть на сито. Базилик промыть, обсушить, мелко нарезать.

5. В кипящий томатный суп выложить макароны и базилик, проварить еще 1-2 минуты и снять с огня.

Тосканский суп

500 г помидоров, 1 луковица, 1 сладкий перец, 2/3 стебля сельдерея, 600 мл мясного бульона, 3 яйца, 4-6 ломтиков белого хлеба, 40 г сыра пармезан, оливковое масло, соль, молотый перец.

1. Лук, стебель сельдерея и сладкий перец нарезать кубиками, помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать кубиками.

2. На оливковом масле спассеровать лук до мягкости, выложить сельдерея, перец и помидоры, тушить на слабом огне 10 минут. Затем залить горячим бульоном и варить под крышкой 15 минут, по вкусу посолить и поперчить.

3. Яйца слегка взбить с тертым на мелкой терке сыром, ввести в готовый суп, перемешать. Ломтики хлеба поджарить, выложить в тарелки, залить супом, посыпать зеленью сельдерея и подавать.



Холодный суп из груш с горгонзолой



4 груши, 110 г сыра
горгонзола,
1/2 стакана белого
вина, 750 мл куриного
бульона, 2 стакана
сливок, 1 луковица,
1-2 дольки чеснока,
сливочное масло,
соль, белый молотый
перец по вкусу.

1. Груши очистить, нарезать тонкими ломтиками, удалив сердцевину. Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, потушить в сливочном масле (2-3 ст.ложки) вместе с ломтиками груш 4-5 минут.
2. Влить вино, довести до кипения, влить бульон, вновь довести до кипения и варить на слабом огне 35-40 минут, помешивая.
3. Горгонзолу нарезать мелкими кубиками, выложить в суп, держать на слабом огне, помешивая, чтобы сыр растворился. Затем добавить взбитые сливки, по вкусу посолить и поперчить. Снять с огня.
4. Перед подачей суп хорошо охладить в холодильнике.

Римский суп с яйцом

2 яйца,
1/2 л мясного бульона,
200 г плавленого
сыра, 4 ломтика
белого хлеба,
сливочное масла,
зелень.

1. Ломтики хлеба подрумянить на сливочном масле с двух сторон, затем выложить на каждый ломтик по кусочку сыра и запекать в духовке при 180°C до золотистой корочки.
2. В тарелку положить 2 ломтика хлеба, осторожно, стараясь не повредить желток, разбить яйцо. Залить горячим бульоном, посыпать зеленью и подавать.

Лосось, жаренный в тесте

500 г филе лосося, 1 стакан муки, 2 яйца, 1/2 стакана светлого пива, 2 ст.ложки сока лимона, оливковое масло для жаренья, соль, белый молотый перец по вкусу

Для томатного соуса: 2 крупных мясистых помидора, 2-3 дольки чеснока, 1 ст.ложка нашинкованной зелени орегано, 1 ст.ложка винного уксуса, 1 ч.ложка бальзамического уксуса, 2-3 ст.ложки оливкового масла.



1. Яйца взбить вилкой, влить пиво, по вкусу посолить и приправить перцем, всыпать муку и замесить жидкое тесто.

2. Филе лосося нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть соком лимона, обвалять каждый кусочек в муке, окунуть в тесто и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Подавать с отварным рисом, томатным соусом и овощами.

Приготовление томатного соуса: помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть натереть на терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, оливковое масло, сок лимона, бальзамический уксус и орегано, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

Курица миланезе в соусе

3-4 куриных филе, 1 яйцо, 1/2 ч.ложки сушеного орегано, 50 г сыра пармезан, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1 ч.ложка тертой цедры лимона, оливковое масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

Для томатного соуса: 300 г консервированных томатов в собственном соку, 50 г лука-порей, 1-2 столовые ложки оливкового масла, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

1. Куриное филе промыть, обсушить, отбить до толщины 5-7 мм.

2. Пармезан и лимонную цедру натереть на мелкой терке, смешать с панировочными сухарями, орегано, солью, черным и красным молотым перцем.

3. Подготовленные филе обмакнуть в слегка взбитое яйцо, обвалять в сырной панировке и обжарить с двух сторон на оливковом масле до золотистого цвета. Довести до готовности в нагретой до 180°C духовке.

4. Приготовить соус: лук-порей нарезать мелкими кубиками, обжарить на оливковом масле 1-2 минуты, добавить томаты, измельченные в блендере, по вкусу посолить и тушить на слабом огне 3-5 минут.

5. Готовую курицу выложить на блюдо, подавать с томатным соусом и овощным салатом.





Утиная грудка с красной смородиной

1 утиная грудка,
130 г красной
смородины,
1-2 ст.ложки коньяка,
1 ч.ложка коричневого
сахара, 1/2 апельсина,
1 ст.ложка сливочно-
го масла, 2 листочка
шалфея, 1-2 ягоды
можжевельника, соль,
горошины черного
перца по вкусу.

1. Ягоды можжевельника и горошины перца растолочь в деревянной ступке, всыпать смесь в сковороду с растопленным маслом, добавить листочки шалфея и довести ароматное масло до кипения.

2. Выложить в сковороду грудку спинкой вниз и жарить на среднем огне 6-7 минут, до золотистой корочки, затем грудку перевернуть, по вкусу посолить и жарить еще 5 минут, довести в духовке при 180°C до готовности. Готовую грудку держать в теплом месте.

3. В масло, оставшееся от жаренья утки, выложить смородину (100 г), посыпать коричневым сахаром и прогревать, пока соус не начнет карамелизоваться. Выжать в сковороду сок из половинки апельсина и уварить на слабом огне наполовину. Влить коньяк, поджечь, дать огню прогореть.

4. Грудку нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо, полить соусом, украсить оставшейся смородиной и подавать.

Средиземноморские куриные ножки

600 г куриных голеней, 5-6 долек чеснока, 1-2 стручка сладкого перца, 1 ст.ложка лимонного сока, 1/2 банки маслин, 1/4 стакана оливкового масла, 1/2 ч.ложки сушеного чабреца, соль, черный и красный молотый перец по вкусу



1. Приготовить маринад: 2-3 дольки чеснока измельчить, смешать с лимонным соком, чабрецом и оливковым маслом.

2. Куриные голени промыть, обсушить, натереть солью и перцем, залить приготовленным маринадом и оставить мариноваться на 20-30 минут.

3. Перец очистить от семян, нарезать крупными ломтиками. Форму для запекания смазать оливковым маслом, выложить ломтики перца и оставшиеся дольки чеснока, разрезанные пополам.

4. Поместить в нагретую до 190°C духовку на 5-7 минут, после в форму выложить куриные голени, перемешать и запекать еще 25-30 минут, до готовности. После добавить маслины и запекать еще 3-5 минут.

Подавать ножки с отварным или жареным картофелем, украсив листочками базилика.

Кролик по-лигурийски

1 тушка кролика, 2 стакана красного вина, 1/2 стакана молока, 1 луковица, 2-3 веточки тимьяна, 1-2 ст.ложки маслин, 2-3 ст.ложки кедровых орешков, 1/4 стакана оливкового масла, 1,5 ст.ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Подготовленную тушку кролика разрезать на крупные продолговатые куски, удалить косточки, чтобы получилось чистое филе. Полученные филе скатать в рулетики, перевязать каждый пищевой нитью.

2. Луковицу нарезать мелкими кубиками, выложить в сковороду с разогретой смесью масел и обжаривать, помешивая, 1-2 минуты.

3. Затем выложить рулетики и обжарить со всех сторон до золотистой корочки.

4. Влить вино и молоко, по вкусу посолить, добавить веточки тимьяна и тушить под крышкой 30 минут. После добавить маслины и орешки, тушить еще 4-5 минут.



Баранина, тушенная в вине с травами и анчоусами

600 г мякоти баранины, 1 веточка розмарина, 3-4 листочка шалфея, 2-3 дольки чеснока, 1-2 помидора, 1 ст.ложка муки, 1 стакан белого сухого вина, 2-3 филе соленых анчоусов, оливковое масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.



1. Мякоть баранины промыть, обсушить, нарезать ломтиками, слегка отбить и обжарить на оливковом масле с двух сторон до золотистого цвета.

2. Добавить измельченный чеснок, нашинкованную зелень розмарина и шалфея, посыпать мукой и жарить на сильном огне, постоянно помешивая, 3-5 минут.

3. Выложить нарезанные мелкими кубиками помидоры, влить вино, по вкусу посолить и приправить перцем, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25-30 минут, до мягкости мяса, по необходимости подливая кипяченую воду.

4. Филе анчоусов измельчить в блендере, перемешать с 2-3 ст.ложками соуса, в котором тушилось мясо, выложить в сковороду к мясу, тщательно перемешать и проварить еще 1-2 минуты. При подаче украсить зеленью петрушки.

Чицоле рицъене

10 средних луковиц, 100 г ветчины, 2 яйца, 2 ст.ложки тертого сыра, 1 маленькая белая булочка, 50 г сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, 1-2 ст.ложки сахара, соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

1. Луковицы очистить, вынуть серединки, оставляя целыми стенки.

2. Ветчину и серединки луковиц мелко порубить, перемешать с размоченной в молоке булочкой, добавить яйца, тертый сыр и рубленую зелень петрушки, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.

3. Нафаршировать луковицы получившейся массой, выложить в смазанный маслом сотейник.

4. Растопить сливочное масло, всыпать сахар, прогреть, чтобы сахар полностью растворился, затем влить бульон, довести до кипения. Залить получившимся соусом луковицы и тушить на слабом огне под крышкой 35-40 минут.





Голубцы с сыром

1 небольшой вилок белокочанной капусты, 5-6 ломтиков белого хлеба (1/4 буханки), 1,5 стакана молока, 3 яйца, 150 г твердого сыра, растительное масло, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для соуса:

2-3 ст.ложки сливочного масла, 1-2 ст.ложки муки, 1/2 стакана мясного бульона, 1 стакан сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Вилочек капусты разобрать на отдельные листья, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до мягкости.

2. Приготовить начинку: с кусочков хлеба срезать корочки, мякиш измельчить, залить теплым молоком, тщательно перемешать, добавить взбитые яйца, тертый на мелкой терке сыр, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

3. На капустные листья выложить по 1-2 ст.ложки начинки, свернуть конвертиками, выложить на смазанный растительным маслом противень.

4. Приготовить соус: муку обжарить на сливочном масле 1-2 минуты, развести бульоном, довести до кипения, после огонь убавить до минимального и варить, помешивая, 3-5 минут. Затем добавить сметану, по вкусу посолить и приправить перцем, варить, помешивая, на слабом огне еще 2-3 минуты.

5. Залить голубцы сметанным соусом и запекать в нагретой до 180°C духовке 20-25 минут. При подаче украсить зеленью.



Ньокки со шпинатом

500 г картофеля,
90 г шпината,
2 ст.ложки сливочного
масла, 1 яйцо, 1 стакан
муки, зелень базилика.
Для соуса: 270 г консер-
вированных томатов,
1,5 ст.ложки томатной
пасты, 1 небольшая
луковица, 2 ст.ложки
оливкового масла,
2-3 ст.ложки рубленой
зелени базилика,
1/2 стакана красного
сухого вина,
1,5 ст.ложки сахара,
соль, черный молотый
перец по вкусу.

Ньокки (гноцци)

маленькие клецки оваль-
ной формы, обычно их
готовят из картофеля,
а подают как макароны
с соусами и тертым сы-
ром. Ньокки могут быть
как легкой и быстрой
закуской, так и сытным
основным блюдом.

1. Картофель отварить в мундире в подсоленной воде до готовности, немного остудить, очистить, протереть через сито.

2. Шпинат перебрать, промыть, залить 2-3 ст.ложками воды и припустить до готовности, в течение 3-4 минут. Обсушить, мелко нарезать.

3. В картофельное пюре добавить шпинат, сливочное масло, яйцо и половину муки, по вкусу посолить, хорошо перемешать. Выложить на присыпанный мукой стол и, постепенно добавляя оставшуюся муку, замесить тесто.

4. Раскатать тесто в жгуты толщиной 2 см, нарезать кусочками шириной 1 см, каждый кусочек слегка придавить пальцем в центре. Убрать в холодильник на 30-40 минут.

5. Приготовить соус: луковицу нарезать мелкими кубиками, обжарить на масле до золотистого цвета, затем выложить нарезанные кусочками консервированные томаты (без кожицы) и тушить, помешивая, 2-3 минуты. Добавить томатную пасту и зелень базилика, влить вино, приправить сахаром, солью и молотым перцем и тушить на слабом огне под крышкой около 20 минут, время от времени помешивая.

6. Охлажденные ньокки отварить в подсоленной воде порциями по 2-3 минуты с момента закипания, переложить на подогретое блюдо, подавать с томатным соусом.



Аранчини

250 г риса арборио, 2 яйца, 1 ст.ложка сливочного масла, 25-30 г сыра пармезан, мука, панировочные сухари, соль по вкусу, арахисовое масло для жаренья.

Для начинки: 50 г мясного фарша, 1/2 мелкой луковицы, 1/4 пакетика шафрана, 40 г томатного концентрата, 10 г сыра пармезан, сахар, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень петрушки, оливковое масло.

1. 600 мл воды довести до кипения, всыпать рис, по вкусу посолить и варить 18 минут, часто перемешивая. К концу варки рис должен впитать всю воду, зернышки внутри должны быть чуть твердыми. Добавить тертый на мелкой терке сыр и сливочное масло, ввести взбитое яйцо, хорошо перемешать. Остудить.

2. Приготовить начинку: лук нарезать мелкими кубиками, припустить в оливковом масле (1-1,5 ст.ложки) 1 минуту, выложить мясной фарш, влить столько воды, чтобы содержимое было полностью покрыто, довести до кипения, по вкусу посолить и поперчить.

Добавить томатный концентрат, смешанный с щепоткой сахара и разведенный несколькими каплями воды, хорошо перемешать и варить на среднем огне 25-30 минут. За 2-3 минуты до окончания варки добавить измельченную зелень петрушки.

Снять с огня, всыпать тертый сыр и шафран, перемешать.

3. Рис брать смоченными в воде руками, формировать небольшие лепешки, в середину каждой класть мясную начинку и придавать форму шариков.

4. Получившиеся шарики обваливать в муке, окунуть в оставшееся яйцо (взбить и немного подсолить), обваливать в сухарях.

Жарить аранчини в масле со всех сторон до золотистой корочки.

Аранчини блюдо сицилийской кухни, шарики из риса с мясной начинкой.



Ризотто с яичницей

2/3 стакана риса,
1 луковица,
250 г брокколи, 4 яйца,
1,5 стакана мясного
бульона, 4-5 ст.ложек
тертого пармезана,
3-4 ст.ложки оливкового
масла, соль, черный
молотый перец
по вкусу, томаты черри
и зелень базилика
для подачи.

1. Лук нашинковать соломкой, обжарить 1-2 минуты на оливковом масле, выложить рис и жарить на слабом огне 2-3 минуты. Залить мясным бульоном, по вкусу посолить и варить на слабом огне до готовности риса.

2. Брокколи разобрать на небольшие соцветия, отварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на сито.

3. В готовый рис добавить брокколи и тертый на мелкой терке пармезан, по вкусу поперчить, тщательно перемешать.

4. Поджарить яичницы глазуньи, по вкусу посолить и приправить перцем.

На тарелку горкой выложить ризотто, яичницу, украсить томатами черри, базиликом и подавать.

Ризотто с копченым лососем

1 стакан риса, 2 стакана
рыбного или куриного
бульона, 200 г филе
копченого лосося,
1/4 стакана белого сухого
вина, 2 ст.ложки сливочно-
го масла, 1 ч.ложка тертой
цедры лимона, 50 г сыра
пармезан, соль, белый
молотый перец по вкусу.

1. Рис обжарить на сливочном масле 2-3 минуты, чтобы он стал прозрачным, залить бульоном, довести до кипения, накрыть крышкой и варить на среднем огне 10-15 минут, до полуготовности.

2. Добавить нарезанное ломтиками филе лосося и тертую на мелкой терке цедру, влить вино, по вкусу посолить и приправить перцем. Варить на среднем огне до готовности риса.

При подаче посыпать нарезанным тонкими пластинками пармезаном, украсить зеленью и долькой лимона.



Рис арборио — один из самых популярных сортов риса в Италии, идеально подходит для приготовления ризотто, поскольку выделяет при варке крахмалистые вещества, придающие блюду необходимую кремовую текстуру. Варится арборио быстро, его лучше снимать с огня чуть раньше, чем другие сорта, рис сам дойдет до нужной степени готовности.

Сердитые пенне



Пенне (от итал. *penna* — перо) трубочки длиной до 4 см с диагонально срезанными краями. Готовится этот вид макаронных изделий до состояния «аль денте» (слегка твердые внутри) и подается с различными соусами. Также пенне используют для приготовления салатов и запеканок.

400 г макарон пенне, 250 г консервированных томатов в собственном соку, 150 г консервированного сладкого перца, 100 г грудинки, 1 луковица, 2-3 дольки чеснока, 1 небольшой стручок перца чили, 2-3 ст.ложки тертого сыра пармезан, 2-3 ст.ложки оливкового масла, соль по вкусу, зелень петрушки.

1. Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, обжарить на оливковом масле 1-2 минуты, выложить нарезанную мелкими кубиками грудинку и жарить еще 2-3 минуты.

2. Консервированный перец нарезать ломтиками, с томатов снять кожицу, мякоть измельчить в блендере, перец чили очистить от семян мелко нарезать. Выложить все в сковороду к овощам и грудинке, по вкусу посолить и тушить на слабом огне 5-7 минут, чтобы соус слегка загустел.

3. Пенне отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, смешать с приготовленным соусом, выложить на тарелку, посыпать тертым на мелкой терке пармезаном, украсить зеленью петрушки и подавать.

Спагетти с манговым соусом

400 г спагетти, 150 г ветчины, 1/2 плода манго, 50 г лука-порей, 1 ст.ложка муки, 2/3 стакана 20%-ных сливок, 50 мл коньяка, 50 г сливочного масла, 1/2 ч.ложки нашинкованной зелени орегано, 1 ст.ложка оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Приготовить соус: манго очистить, удалить косточку, мякоть нарезать мелкими кубиками, обжарить вместе с нашинкованным луком-пореем 1-2 минуты на сливочном масле. Влить 2-3 ст.ложки воды и тушить на слабом огне 5-7 минут, затем добавить коньяк, тушить еще 2-3 минуты.

Муку развести сливками, добавить к манго с луком и варить, помешивая, на слабом огне до загустения соуса. По вкусу посолить и приправить перцем, добавить орегано и проварить еще 1-2 минуты.

2. Спагетти отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, сбрызнуть оливковым маслом. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

3. Спагетти выложить на тарелку, сверху положить ломтики ветчины, полить соусом и подавать.



Мафалде с брокколи, чесноком и чили

250 г лапши мафалде, 350 г брокколи, 2-3 дольки чеснока, 1 небольшой стручок сушеного перца чили, 1 крупный помидор, 3-4 ст.ложки тертого сыра пармезан, оливковое масло, соль, черный молотый перец по вкусу.



Мафалде (манфреди) плоская прямоугольная лапша шириной до 1,8 см с неровными краями.

1. Разобрать брокколи на небольшие соцветия, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 3-4 минуты, откинуть на сито. Помидор ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать мелкими кубиками.

2. Чеснок раздавить ножом и обжарить на оливковом масле (3-4 ст.ложки) до светло-коричневого цвета, чеснок убрать, а в сковороду положить брокколи, раскрошенный чили и мякоть помидора. Тушить на слабом огне 7-10 минут, по вкусу посолить и приправить перцем.

3. В кипящую подсоленную воду опустить лапшу и варить на 7-10 минут, до готовности, откинуть на сито, сбрызнуть оливковым маслом.

Переложить вновь в кастрюлю, добавить тушеные овощи, перемешать и выложить на тарелку. Посыпать пармезаном, нашинкованной зеленью укропа или базилика.



Спагетти Вонголе

300 г спагетти быстрого приготовления, 250 г консервированных моллюсков, 2 дольки чеснока, 1/4 пучка петрушки, 1/3 стакана белого сухого вина, 1 небольшой сушеный перец чили, 1/4 ч.ложки тертой цедры лимона, 1 ст.ложка сока лимона, оливковое масло, соль по вкусу.

1. Спагетти опустить в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне до готовности. Откинуть на сито, сбрызнуть оливковым маслом.

2. Оливковое масло разогреть, выложить раздавленные дольки чеснока и стручок чили обжаривать 1 минуту, затем чеснок и чили вынуть, а в ароматное масло положить моллюсков и жарить 1 минуту.

3. Залить вином, довести до кипения, выложить спагетти, добавить нашинкованную зелень петрушки, сок и тертую на мелкой терке цедру лимона, тщательно перемешать и подавать.

Лазанья с беконом и шпинатом



12-15 листов теста для лазаньи,
100 г сыра пармезан, соль.

Для шпинатной начинки:

500 г замороженного шпината,
2 ст.ложки сливочного масла,
1/2 стакана 10%-ных сливок,
1 ст.ложка муки.

Для грибной начинки:

2 луковицы, 1-2 дольки чеснока,
200 г бекона, 350 г грибов,
1/4 стакана томатного соуса,
оливковое масло для жаренья.

Для соуса:

2 стакана сметаны, 1/2 стакана
10%-ных сливок, 2-3 ст.ложки
кукурузной муки, черный и красный
молотый перец по вкусу.

1. Шпинат залить молоком, добавить сливочное масло, поместить на слабый огонь и варить 5-7 минут, чтобы шпинат полностью оттаял. Добавить разведенную в небольшом количестве холодной воды муку, по вкусу посолить и приправить перцем, варить на слабом огне, помешивая, еще 3-5 минут, до загустения.

2. Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, обжарить на оливковом масле 3-5 минут, выложить нарезанные ломтиками грибы и бекон, жарить еще 3-5 минут, добавить томатный соус, по вкусу посолить и тушить еще 2-3 минуты.

3. Приготовить соус: муку развести сливками варить на слабом огне, помешивая, 1-2 минуты, добавить сметану, довести до кипения и варить, помешивая, еще 2-3 минуты, чтобы соус загустел. По вкусу посолить и приправить перцем.

4. Листы теста для лазаньи отварить в слегка подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито, сбрызнуть оливковым маслом. Пармезан натереть на мелкой терке.

5. Форму для запекания смазать оливковым маслом, уложить внахлест 3-4 листа теста, сверху выложить половину шпинатной начинки, посыпать тертым сыром.

6. Накрыть 3-4 листами теста, сверху выложить грибную начинку, посыпать сыром, вновь накрыть листами теста, выложить оставшуюся шпинатную начинку, посыпать тертым сыром.

7. Накрыть листами теста, залить соусом, посыпать оставшимся сыром и запекать в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут. При подаче нарезать кусочками, украсить базиликом.



Лазанья с лососем

12-16 листов теста для лазаньи, 2 банки консервированного лосося, 150 г консервированных томатов в собственном соку, 50 г сливочного масла, 2 ст.ложки муки, по 2/3 стакана 10%-ных сливок и белого сухого вина, 100 г сыра пармезан, 1 ст.ложка соуса хрен, 1-2 цуккини (350-400 г), оливковое масло, соль, свежемолотый черный и красный молотый перец.

1. Листы теста отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, смазать каждый лист оливковым или растительным маслом.

2. Цуккини нарезать тонкими кружочками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 30-40 секунд, откинуть на дуршлаг.

3. Приготовить соус: муку обжарить на сливочном масле 1-2 минуты, помешивая, влить вино, дать покипеть 1-2 минуты, снять с огня, добавить сливки, взбитые в блендере томаты, половину тертого на мелкой терке сыра и соус хрен, по вкусу

посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

4. С консервов слить масло, кусочки рыбы очистить от костей и размять вилкой, выложить в соус, перемешать.

5. Форму смазать оливковым маслом, слоями выложить листы теста для лазаньи, соус и цуккини. Последний слой цуккини.

6. Посыпать оставшимся тертым сыром и запекать в нагретой до 180°C духовке 30-35 минут. При подаче посыпать свежемолотым черным и красным перцем, украсить зеленью тимьяна.

Соус болоньезе

По 100 г фарша из свинины и говядины, 35 г панчетты (вяленой свиной грудинки), по 100 мл молока и сухого вина (красного или белого), 1/2 мелкой луковицы, 1/2 моркови, 1/3 стебля сельдерея, 10 г сливочного масла, 320 г консервированных томатов, 1,5 ч.ложки томатной пасты, 1-2 дольки чеснока, 1 ч.ложка оливкового масла, 2/3 ч.ложки смеси трав.

1. Панчетту, лук, чеснок, морковь и сельдерей нарезать очень мелкими кубиками. В глубокой кастрюле разогреть смесь оливкового и сливочного масла, выложить подготовленные продукты и обжаривать на слабом огне, помешивая, 8-10 минут, до мягкости овощей.

2. Выложить фарш, хорошо размешать, чтобы не было комков, обжаривать 5 минут, постоянно помешивая. Влить молоко, немного увеличить огонь и варить, помешивая, 10-15 минут, пока все молоко не впитается в фарш.

3. Влить вино и проварить, помешивая, 10-15 минут, чтобы фарш впитал все вино, добавить томатную пасту и томаты, влить 320 мл воды, приправить солью, молотым перцем и травами, довести соус до кипения, постоянно помешивая и разминая ложкой томаты.

4. Убавить огонь до минимального, накрыть кастрюлю крышкой (если крышка без отверстия для выхода пара,



то накрыть кастрюлю неплотно) и томить 2 часа, перемешивая соус каждые 20 минут. В конце приготовления соус можно посолить и приправить специями по вкусу.

5. Дать готовому соусу постоять 10-15 минут, при подаче большую часть перемешать с макаронами, а оставшийся соус выложить сверху.



Равиоли с зеленью

Для теста:
1/2 стакана
пшеничной муки,
1/4 стакана манной
крупы, 1/3 стакана
ржаной муки, 3 белка,
щепотка морской
соли, щепотка тертого
мускатного ореха,
1/3 стакана воды.

Для начинки:
500 г смеси зелени,
2 луковицы 100 г сыра
фета, 1/2 ст.ложки
нашинкованной
зелени базилика,
2 белка, 2 ст.ложки
кунжута, 1-2 дольки
чеснока, соль, черный
молотый перец
по вкусу.

1. Приготовить тесто: смешать пшеничную муку с ржаной и манной крупой, добавить 2 белка, соль, мускатный орех и воду. Замесить тугое тесто, обернуть пищевой пленкой и оставить на 30-40 минут.

2. Зелень перебрать, промыть, обдать кипятком, отжать, мелко нарезать; лук нашинковать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до мягкости, добавить нарезанную кубиками фету, зелень, базилик и измельченный чеснок, по вкусу посолить и приправить перцем, потушить 1-2 минуты. Слегка остудить, добавить 2 белка и кунжут, тщательно перемешать.

3. Тесто раскатать в пласт толщиной 1-2 мм, разрезать на квадраты со стороной 5-6 см, на середину каждого положить по 1 ст.ложке начинки. Края квадратов смазать белком, сложить пополам, чтобы получились треугольники. Края плотно сжать зубчиками вилки, оставить ravioli на 5 минут.

4. После опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности. Подавать ravioli с овощным салатом, полив томатным соусом (кетчупом).

Томатный соус с базиликом



600 г спелых помидоров, 1 пучок зелени базилика, 1 долька чеснока, оливковое масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

1. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть протереть через сито.

2. В сотейнике разогреть оливковое масло, обжарить раздавленную дольку чеснока 1 минуту, затем ее вынуть и выложить томатное пюре, довести на сильном огне до кипения (помидоры будут сильно брызгаться, поэтому лучше брать посуду с высокими стенками), затем огонь убавить до минимального.

3. Добавить измельченную зелень базилика, по вкусу посолить и поперчить и томить на слабом огне до полутора часов, чем дольше соус томится, тем он вкуснее.

«свежий» вариант соуса

В томатное пюре добавить измельченную дольку чеснока, рубленый базилик и немного оливкового масла, по вкусу посолить и поперчить, выдержать в холодильнике 30-40 минут и подавать к макаронам.

Соус песто

1 пучок зеленого базилика, 1-2 дольки чеснока, 1-2 ст.ложки кедровых орехов, 1 ст.ложка тертого сыра пармезан, 30-40 мл оливкового масла.

1. Листочки базилика промыть, обсушить, перетереть в ступке, добавить чеснок и кедровые орехи, растереть все вместе, по вкусу посолить.

2. Продолжая растирать, тонкой струйкой добавить оливковое масло и в самом конце тертый сыр, все тщательно перемешать.



Традиционный итальянский соус **песто** появился в Лигурии, где в изобилии произрастают пряные травы. В классическом рецепте используют базилик, который зимой могут заменять салатом рокет. Существует красная версия соуса, цвет в нем придают сушеные помидоры или сладкий перец, а вкус базилик. Если песто готовят для макарон или риса, его делают более жидким, добавляя больше оливкового масла.



Чиабатта

300 г пшеничной муки,
7 г сухих дрожжей,
по 1 ст.ложке сухого
молока, соли
и оливкового масла,
200 мл теплой воды,
по 1/4 ч.ложки
сушеного молотого
тимьяна, свежемолото-
го черного и красного
перца, 1/2 болгарского
перца.

1. Муку просеять, добавить дрожжи, соль, сухое молоко, тимьян, черный и красный молотый перец, нарезанный мелкими кубиками болгарский перец, тщательно перемешать.

2. Влить масло и теплую воду, замесить липкое тесто, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1-1,5 часа, чтобы тесто увеличилось вдвое.

3. Из поднявшегося теста сформовать батон, выложить на присыпанный мукой противень, накрыть полотенцем и оставить для расстойки еще на 35-40 минут.

Выпекать в нагретой до 200°C духовке 25-30 минут, до золотистого цвета.

Чиабатта итальянский хлеб из пшеничной муки, изначально выпекался только в Лигурии, позже стал популярен не только по всей Италии, но и в Европе, США. Существует много разновидностей чиабатты, но, как правило, этот хлеб имеет хрустящую корочку и мякиш с крупными, неравномерно расположенными порами.

на заметку

Чтобы чиабатта удалась, муку следует брать с богатым содержанием клейковины, если хотите, чтобы поры были крупными, до 2 см, то используйте вместо обычной воды газированную и обязательно дайте тесту подойти 2 раза после замешивания и после того, как выложите сформованный батон на противень. Тесто для чиабатты должно быть липким, его нельзя вымешивать, а нужно лишь слегка обминать. Если готовите тесто на несколько батонов, то его лучше разрезать острым ножом на продолговатые куски и осторожно, кончиками пальцев, придать необходимую форму.



Фокачча с перцем и луком

2 стакана муки,
2 ч.ложки сухих
дрожжей, 3 ст.ложки
оливкового масла,
1 ч.ложка сахара,
1 ст.ложка (без горки)
соли, 1 стакан
минеральной
негазированной воды,
2 стручка болгарского
перца, 1 пучок
зеленого лука.

1. В глубокую миску влить воду, добавить оливковое масло, сахар, соль, перемешать. Всыпать просеянную с дрожжами муку и замесить тесто, накрыть полотенцем, поставить в теплое место на 30 минут.

2. Болгарский перец и лук нарезать мелкими кубиками, аккуратно подмешать к тесту и дать постоять еще 10 минут. Затем тесто переложить на присыпанный мукой стол, растянуть руками, придавая овальную форму, пальцами сделать на лепешке ямочки.

3. Переложить на смазанный оливковым маслом противень, накрыть полотенцем и дать тесту немного подняться (10-15 минут).

Смазать лепешку оливковым маслом и выпекать в духовке при 200°C 20-25 минут.

Фокачча довольно пресный хлеб, но ему можно придать дополнительный аромат и вкус: посыпьте тесто рублеными пряными травами, тертым сыром или нарезанной мелкими кубиками ветчиной. Чтобы фокачча удалась, используйте для приготовления белую муку из твердой пшеницы, благодаря высокому содержанию белков хлеб поднимается лучше и имеет более однородную структуру. Все компоненты при замешивании теста должны быть одной (комнатной) температуры, следите и за температурой духовки при недостаточном тепле тесто может не подняться и хлеб получится твердым, сильный жар также может убить дрожжи. Будьте осторожны при добавлении воды — ее количество зависит от сорта муки и может отличаться от указанного в рецепте.



Деревенские лепешки по-сицилийски

250 г муки, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 1 стакан (200 мл) газированной воды, 1 ст.ложка оливкового масла, розмарин, морская соль, свежемолотый черный и красный перец по вкусу.

1. Муку соединить с дрожжами, добавить 1/4 ч.ложки соли, тщательно перемешать. Влить масло, помешивая, добавить воду, замесить мягкое тесто.
2. Тесто выложить на присыпанный мукой стол и вымешивать 4-5 минут, чтобы оно стало упругим.
3. Готовое тесто разделить на 6-8 кусочков, раскатать в лепешки диаметром 15-16 см, выложить на присыпанный манной крупой противень. Посыпать солью, нашинкованной зеленью розмарина, черным и красным перцем, оставить на 5-10 минут.
4. Затем лепешки сбрызнуть оливковым маслом и выпекать в нагретой до 220°C духовке 8-10 минут, до золотистого цвета.

Фарината

150 г нутовой (гороховой муки), 3 ст.ложки оливкового масла, розмарин, соль, 450-500 мл воды, молотый перец.

1. В теплой воде развести щепотку соли, перемешивая, понемногу добавлять нутовую муку, приправить по вкусу розмарином. Должно получиться довольно жидкое тесто.
2. Посуду с тестом накрыть и оставить на 1,5-2 часа, после снять образовавшуюся пену.
3. Добавить оливковое масло и перелить тесто на смазанный маслом противень. Выпекать в духовке при 220°C около 20 минут. При подаче посыпать фаринату свежемолотым перцем.

Полента с грибами

200 г готовой поленты, 300 г шампиньонов, 150 г томатов в собственном соку, 50 г сыра пармезан, 1 луковица, соль, черный молотый перец по вкусу, оливковое масло, зелень петрушки.



1. Лук нашинковать соломкой, грибы нарезать ломтиками, обжарить вместе до полуготовности, затем добавить нарезанные кусочками томаты в собственном соку, по вкусу посолить и поперчить, тушить на слабом огне 5-7 минут.

2. Поленту нарезать кусочками толщиной 1 см, выложить на дно смазанной оливковым маслом формы. Сверху выложить грибы, посыпать тертым на мелкой терке пармезаном и запекать в духовке при 180°C 10-15 минут.

При подаче посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Приготовление поленты

В кастрюле с толстыми стенками вскипятить 4 стакана воды. Помешивая деревянной лопаткой, всыпать 300 г кукурузной крупы, посолить по вкусу. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, 25-30 минут, пока полента не начнет отделяться от стенок и дна. Немного остудить, выложить на разделочную доску, придавая необходимую форму.

Сладкий рисовый пирог

250 г риса, 1/2 л молока, 1/2 стакана сахара, 3 ст.ложки меда, 2 яйца, 100 г молотых сухарей, 1/2 стакана изюма, 1 ст.ложка растворимого кофе, 2 ст.ложки какао, 1 яблоко, 2 груши, 1/2 стакана пшеничной муки, 1 ст.ложки лимонной цедры, сахарная пудра.

1. Рис отварить в молоке до готовности, откинуть на сито. Изюм замочить на 15-20 минут в теплой воде, обсушить.

2. В сотейник влить 1 стакан воды, растворить в нем кофе и сахар, варить, пока сахар полностью не растворится. Немного остудить и, взбивая, добавить яйца, мед, какао, цедру. Всыпать муку и сухари, замесить жидкое тесто. Если тесто получится густым, добавить теплого молока.

3. Яблоко и груши очистить, нарезать ломтиками. В тесто добавить изюм, рис, фрукты, тщательно перемешать.

4. Выложить тесто в смазанную растительным маслом форму и выпекать в духовке при 180° С 35-40 минут. При подаче посыпать сахарной пудрой.





Пицца с грибами



250 г готового теста для пиццы, 3 ст.ложки томатной пасты, 1-2 дольки чеснока, 2-3 веточки базилика, 1 ст.ложка растительного масла, 150 г копченых колбасок, 100 г шампиньонов, 100 г томатов черри, 1 болгарский перец, 50 г маслин, 100 г твердого сыра, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

1. Приготовить томатный соус: чеснок и базилик мелко нарезать, добавить томатную пасту, растительное масло, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

2. Копченые колбаски и грибы нарезать тонкими ломтиками, болгарский перец тонкими кольцами. Томаты черри и маслины разрезать пополам. Сыр натереть на мелкой терке.

3. Тесто раскатать в лепешку толщиной 1-1,5 см, сделать небольшие бортики, выложить на смазанный растительным маслом противень.

4. Лепешку смазать приготовленным томатным соусом, сверху выложить грибы, перец, колбаски, томаты черри и маслины, посыпать тертым сыром. Бортики смазать взбитым яйцом, выпекать пиццу в нагретой до 230°C духовке в течение 20-25 минут.

Тесто для пиццы

2 стакана муки, 20 г свежих дрожжей, по 1/2 ч.ложке сахара и соли.

Смешать дрожжи и сахар, добавить 1/2 стакана теплой воды, 3 ст.ложки муки, хорошо перемешать, накрыть полотенцем, поставить в теплое место на 30-40 минут. Муку просеять горкой на доску, в середине сделать углубление, вылить дрожжи, посолить, добавить 1 стакан теплой воды, замесить мягкое тесто, вымешивая около 10 минут. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 40 минут. Тесто должно увеличиться вдвое. Этого количества теста хватит на 3-4 большие пиццы.



Пицца «Маргарита»

Для теста:

500 г муки, 20 г пивных дрожжей, 1/2 ч.ложки морской соли, 2 ч.ложки оливкового масла, 1/2 ч.ложки сахара, 1 стакан воды.

Для начинки:

200 г томатов черри, 150 г сыра моцарелла, 50 г сыра пармезан, 1 ст.ложка соуса песто, 1/4 стакана томатного соуса.

1. В 1/2 стакана теплой воды растворить дрожжи и сахар, оставить на 15-20 минут.

2. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, добавить соль и оливковое масло, помешивая, влить дрожжи и оставшуюся теплую воду, замесить мягкое эластичное тесто.

3. Тесто раскатать в лепешку толщиной 1-1,5 см, выложить на смазанный оливковым маслом противень и дать полежать 15-20 минут, после смазать томатным соусом, не доходя до краев 1-1,5 см.

4. Сверху выложить нарезанную небольшими кусочками моцареллу и разрезанные пополам томаты черри, посыпать тертым на мелкой терке пармезаном, полить соусом песто.

5. Края теста смазать оливковым маслом. Выпекать в нагретой до 230°C духовке 15-20 минут. При подаче украсить базиликом.

Пицца «Маргарита» одна из самых простых и популярных, история ее создания имеет множество версий. По одной из них считается, что первую пиццу приготовил в 1889 году неаполитанец Рафаэле Эспозито в честь королевы Маргариты Савойской. Пицца имела цвета национального флага — красный (томаты), белый (моцарелла), зеленый (базилик) и называлась «Патриотичная». Позже народ переименовал ее в «Маргариту». Есть версия, согласно которой Маргарита сама отобрала ингредиенты для пиццы, а пекла ее жена Рафаэле. Но кто бы ни был автором вкусной лепешки, неаполитанцы с тех пор любую другую пиццу, кроме собственной, называют бутербродами.



Пицца с шампиньонами и зеленым горошком

Для теста:
300 г муки,
1,5 стакана воды,
2 ч.ложки сухих
дрожжей, 2 ст.ложки
оливкового масла,
щепотка морской соли.
Для начинки:
3 ст.ложки майонеза,
100 зеленого горошка,
200 г шампиньонов,
200 г винограда,
2-3 помидора,
150 г ветчины.

1. В 1/2 стакана теплой воды растворить дрожжи, всыпать 1 стакан муки, аккуратно вымесить, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 30 минут.

2. После добавить в опару оливковое масло, соль, оставшуюся воду и муку, замесить мягкое эластичное тесто, накрыть полотенцем и убрать в теплое место на 30-40 минут, присыпать мукой, обмять и оставить еще на 40-50 минут.

3. Поднявшееся тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень, сделав невысокие бортики.

4. Шампиньоны разрезать пополам, ветчину нарезать кубиками, помидоры кружочками, виноград разрезать пополам, удалить косточки.

5. На тесто выложить помидоры, виноград, зеленый горошек, шампиньоны и ветчину, смазать майонезом.

Выпекать в нагретой до 200°C духовке 15-20 минут. При подаче украсить зеленью петрушки.

Главный секрет при приготовлении **пиццы** – это секрет теста, итальянцы как правило, его не разглашают. Тесто для пиццы не раскатывают скалками, его вращают, подкидывают, нежно расправляют и растягивают руками. Начинкой же может быть все, что угодно, лишь бы вкус какого-то одного компонента не забивал вкус остальных. По традициям, в виде добавок допускаются только оливковое масло, базилик, душица и чеснок.



Рождественские шоколадные бискотти

200 г муки,
1 ч.ложка разрыхлителя,
1 яйцо, 1/2 стакана
коричневого сахара,
1 ст.ложка сливочно-
го масла, 1/2 ч.ложки
ванильного сахара,
200 г темного шоколада,
100 г очищенных
фисташек,
сахарная пудра.

- 1.** Шоколад растопить на водной бане, остудить до комнатной температуры.
- 2.** Муку смешать с разрыхлителем, сахаром и ванильным сахаром, добавить слегка взбитое яйцо и размягченное сливочное масло, тщательно вымесить, добавить растопленный шоколад и измельченные фисташки, перемешать до образования однородного теста.
- 3.** Сформовать из теста колбаску диаметром 5-6 см, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в нагретой до 180°C духовке 20 минут.
- 4.** Выложить бискотти на решетку и дать остыть, нарезать ломтиками шириной 1 см и переложить на застеленный пергаментной бумагой противень. Поместить в нагретую до 160°C духовку на 7-10 минут, до образования хрустящей корочки. При подаче посыпать сахарной пудрой, украсить фисташками.

Бискотти — традиционное рождественское блюдо в Италии, готовят его и для обычного стола. Название переводится как «испеченный дважды», что отражает суть процесса приготовления: печенье сначала выпекается в виде батона, затем нарезается ломтиками и запекается еще раз. В разных областях Италии бискотти и подают по-разному: с кофе, десертными винами, обмакивая в растопленный шоколад и т.д.

Маседуан из фруктов

На 2 порции: по 50 г винограда, яблок, груш, клубники и консервированных абрикосов, сок 1/2 лимона, 2 шарика сливочного мороженого, сахар по вкусу.



1. Яблоки и груши очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть соком лимона.
2. Абрикосы откинуть на сито, обсушить, нарезать тонкими ломтиками, клубнику разрезать на четвертинки, ягоды винограда пополам.
3. Подготовленные фрукты соединить, посыпать сахаром (1-2 ч.ложки), полить оставшимся соком лимона, аккуратно перемешать.
4. Разложить фруктовое ассорти в креманки, охладить в холодильнике 30-40 минут. При подаче в каждую креманку добавить по 1 шарiku мороженого.

Маседуан с апельсинами

500 г груш, 2 апельсина, 1/4 лимона, 1 ст.ложка сока лимона, 1-2 бутона гвоздики, 2-3 ст.ложки меда, сахар по вкусу.



1. В 1 стакане воды растворить мед и сахар, добавить бутончики гвоздики и лимонный сок, довести до кипения.
2. Груши очистить от кожицы, с широкой стороны вырезать сердцевину, оставив хвостик, выложить плоды в сироп и варить на слабом огне 10-15 минут, до мягкости. Если груши твердого сорта, время варки может увеличиться до 20 минут. Готовые плоды вынуть.
3. У апельсинов удалить кожицу и белые пленки, опустить, не разделяя на дольки, в сироп и варить на слабом огне 5 минут, изредка переворачивая. Выложить апельсины к грушам.
4. Сироп довести на среднем огне до кипения, варить 10 минут, чтобы он слегка уварился. Перелить горячий сироп в емкость с фруктами, перемешать, остудить до комнатной температуры.

5. Поставить посуду с фруктами в холодильник на 3-4 часа, изредка вынимая ее и переворачивая фрукты. Перед подачей добавить к фруктам кружочки лимона.



Мусс из черешни

500 г белой черешни,
250 мл белого вина,
130 г сыра маскарпоне,
100 г сметаны,
50 г сахара, 1 ч.ложка
ванильного сахара,
1 ст.ложка крахмала,
1/2 ч.ложки молотой
корицы, 1/2 лимона.

1. Черешню без косточек сложить в сотейник, добавить сахар, корицу, вино и измельченную цедру половинки лимона, довести на сильном огне до кипения, затем огонь убавить до минимального и варить 5 минут.
2. Из лимона выжать сок, соединить с 1 ст.ложкой воды, развести в полученной смеси крахмал, помешивая, ввести в кастрюлю, довести до кипения, продолжая помешивать, и снять с огня. Остудить до комнатной температуры.
3. Сметану взбить с маскарпоне и ванильным сахаром, осторожно подмешать к черешне, разложить мусс в небольшие формочки, убрать в холодильник на 1-2 часа.

Тар-тар из клубники

250 г клубники, 2 ст.ложки белого мартини, 1/2 ч.ложки сахарной пудры, 2 стакана 10%-ных сливок, 2 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки желатина, 40 г свежего корня имбиря, 2 ст.ложки лимонного сока, щепотка куркумы, мята для украшения.

Приготовить панна котту:

1. Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания.
2. Корень имбиря измельчить, выложить в сливки, добавить сахар и куркуму, довести все до кипения, снять с огня, немного остудить и, постоянно перемешивая, ввести желатин. Оставить на 15 минут, затем процедить через 2-3 слоя марли, разлить в небольшие формочки.
3. Остудить до комнатной температуры, затем убрать в холодильник на 2-3 часа, до полного застывания.

Приготовить десерт:

Клубнику нарезать тонкими ломтиками, выложить на тарелку, полить лимонным соком и мартини, посыпать сахарной пудрой. Рядом выложить панна котту и подавать.



Панна котта из манго

1 плод манго, 350 мл кокосового молока, 1 стакан 10%-ных сливок, 1/2 стакана сахара, 2 ст.ложки желатина.



Панна котта — национальный итальянский десерт, легкое сливочное желе, часто, чтобы уменьшить калорийность, половину сливок заменяют молоком.

Ароматизировать панна котту лучше всего ванилью: в теплые сливки опустить стручок ванили, довести почти до кипения, стручок вынуть, а сливки использовать далее по рецепту. В Италии для приготовления десерта предпочитают использовать листовой желатин, считается, что он более чистый. Для пикантности в сливочную панна котту можно добавить немного вина марсала (или другого десертного).

1. Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания.
2. Вскипятить кокосовое молоко с добавлением сахара, немного остудить и, постоянно помешивая, распустить в нем набухший желатин. Остудить до комнатной температуры.
3. Манго очистить, мякоть натереть на мелкой терке или измельчить в блендере, добавить в желейную смесь вместе со взбитыми сливками. Убрать в холодильник на 2-3 часа, до полного застывания. При подаче украсить взбитыми сливками, ломтиками манго, листочками мяты.

Сицилийская кассата

250 мл 35%-ных сливок, 50 г шоколадных хлопьев, 150 г цукатов, 80 мл фруктового ликера (лучше мараскино), 1 яичный белок, 2 ст.ложки сахарной пудры, коктейльные вишни и взбитые сливки для украшения.

1. Цукаты мелко нарезать, залить ликером и оставить на 30-40 минут.
2. Белок взбить с сахарной пудрой в крепкую пену, осторожно подмешать цукаты (вместе с ликером) и шоколадные хлопья.
3. Сливки взбить в пышный крем, осторожно подмешать в шоколадную массу, перелить смесь в формочки и убрать в морозильник на 3-5 часов, до полного застывания. За 30-40 минут до подачи кассату переставить в холодильник. При подаче украсить взбитыми сливками, коктейльными вишнями или свежими ягодами, листочками мяты, тертым шоколадом.



Желе капуччино



500 мл крепкого кофе,
6 листов желатина
(или 12-15 г порошка),
80-90 г коричневого сахара,
150 мл 35%-ных сливок,
3-4 ст.ложки ликера
«Тиа Мария» или другого
кофейного.

1. Желатин залить 1/2 стакана холодного кофе, оставить на 10-15 минут, затем добавить еще 1/4 стакана кофе и сахар, поставить на водяную баню и нагревать, не доводя до кипения, пока желатин полностью не растворится.

2. Остудить желейную смесь до комнатной температуры, подмешать оставшийся кофе и ликер.

3. Порционные формочки смочить водой, перелить желейную смесь и убрать в холодильник до полного застывания.

4. При подаче желе перевернуть на тарелки, украсить взбитыми сливками, ломтиками ягод или фруктов.

Мороженое кофейное

300 мл крепкого натурального кофе, 200 мл молока, 5 желтков, 1/2 стакана 35%-ных сливок, 1/2 стакана сахара, 50 г горького шоколада, мята.

1. Сварить крепкий натуральный кофе.

2. На водяной бане взбить желтки с половиной сахара, взбивая, добавить кофе и молоко. Варить, постоянно помешивая, 3-5 минут, пока масса не загустеет. Крем снять с плиты, остудить.

3. Шоколад растопить на водяной бане, остудить до комнатной температуры. Сливки взбить с оставшимся сахаром в густую пену, продолжая взбивать, добавить растопленный шоколад и кофейный крем. Взбивать до получения однородной пышной массы.

4. Переложить массу в контейнер, поставить в морозильную камеру на 5-6 часов. При подаче разложить кофейное мороженое в креманки, украсить взбитыми сливками, мятой.





Сорбе из цитрусов

По 1 стакану свежевыжатого мандаринового, апельсинового и лимонного сока, 1/2 стакана сока лайма, 200 г сахара, 100 мл рома.

1. Приготовить свежевыжатые соки, перемешать, добавить 1 стакан воды и сахар. Мешать, пока сахар полностью не растворится, влить ром и еще раз перемешать.

2. Получившуюся массу перелить в контейнер, накрыть крышкой и убрать в морозильник на 1,5-2 часа, затем сорбе вынуть, хорошо взбить миксером и вновь убрать в морозильник на 1-1,5 часа. Затем вынуть и взбить, вновь заморозить и взбить.

3. Убрать сорбе в морозильник еще на 1-2 часа, при подаче выложить в высокие стаканы, украсить цедрой.

Сорбе — фруктовое мороженое. Подобным образом десерт можно готовить из любых других соков по вашему вкусу.

Парфе с клубникой

450 г клубники, 50 г шоколада, 2/3 стакана сливок для взбивания, 3 яичных желтка, 1/4 стакана сахара, 1/4 сока лимона, 2 ч.ложки лимонной цедры, щепотка соли.

1. Взбить желтки с сахаром, лимонным соком, тертой цедрой и солью, поставить на водяную баню и прогреть, постоянно взбивая, 5-6 минут, снять с огня, остудить до комнатной температуры.

2. Соединить 2-3 ст.ложки сливок и измельченный шоколад, растопить на водяной бане до получения однородной массы. Остудить до комнатной температуры. Оставшиеся сливки взбить в крепкую пену.

3. В бокалы или креманки выложить половину взбитых сливок, затем лимонный мусс и нарезанные ломтиками ягоды клубники. Слои повторить еще раз. Накрыть пленкой и остудить в холодильнике.

При подаче украсить оставшимися взбитыми сливками и ягодами клубники, посыпать тертым шоколадом.





Латте с корицей

400 мл молока,
200 мл натурального
кофе, кусочки сахара
и молотая корица
по вкусу.

1. Сварить натуральный кофе.
2. Горячее молоко взбить миксером на большой скорости (или в термосе), чтобы получилась обильная пышная пена.
3. Разлить молоко в подогретые кружки, затем медленно тонкой струйкой влить кофе. Если это делать аккуратно, то слои кофе и молока не смешаются.

Сверху выложить молочную пену, по вкусу можно посыпать молотой корицей.

Подавать латте с кусочками сахара.

Лимончелло

6 лимонов, 200 г сахара, 700 мл фруктового ликера или водки.

1. Сахар залить 150 мл воды, прогревать на среднем огне, пока сахар полностью не растворится, довести до кипения и варить 3-4 минуты. Дать сиропу остыть.
2. С лимонов снять цедру, измельчить, выжать сок. Добавить сок и цедру в теплый сироп, перемешать, влить ликер или водку.
3. Перелить в стерилизованные бутылки, укупорить. Хранить в прохладном месте 1 месяц, в течение первой недели бутылки ежедневно встряхивать. Через месяц ликер перелить в чистые бутылки. Подавать в замороженных рюмках.

Лимончелло итальянский ликер, самый популярный национальный напиток после кампари, выпускается по большей части в южной части страны. Ликер подают охлажденным в маленьких высоких рюмках, в которые часто добавляется лед. Лимончелло изготавливают методом настаивания, а не дистилляции, поэтому он имеет восхитительный натуральный аромат и содержит большое количество витамина С.

