



Кулинарные
шедевры
народов мира

3

Итальянская кухня



Итальянская кухня

3



Не будет преувеличением сказать, что главный секрет итальянской кухни – это творческий подход и фантазия! Возможно, когда мы слышим «Италия», вспоминаются прежде всего пицца и макароны (точнее, паста). Но итальянский стол не менее известен на весь мир и своими оригинальными закусками, и ароматнейшим ризотто, сложными мясными рагу, и великолепным мороженым! Классические итальянские блюда, благоухающие лучшими травами Средиземноморья, – смесь кулинарных традиций многочисленных провинций, раскинувшихся на благословенной земле.





[Содержание



ВВЕДЕНИЕ

- 6 Страна искусств**
- 8 Не только паста**
Масло: оливковое и не только
Кухня островов
Блюда с именами собственными
Лигурия: типичные продукты
- 10 Ароматная кухня**
Вкус и запах
- 12 Тысячелетняя история пасты**
До Марко Поло
Страсти по пасте
Вкусное открытие
Целая гамма возможностей
Разновидности
Что находится
в тарелке с пастой
- 14 Длинные,
тонкие и трубчатые**
- 16 Нарезаем и красим**
Необходимые инструменты
Традиционный метод
Выберите толщину
Как придать цвет
- 18 Особые формы**
- 20 Пшеница, мука, хлеб...**
Мягкая или твёрдая пшеница?
Кукуруза и полента
Разновидности хлеба
- 22 На любой вкус**
- 24 Искусство
приготовления мороженого**
Древнее лакомство
Виды мороженого
Рожки с мороженым
Мороженое с фантазией
- 26 Мороженое на любой вкус**
Один рецепт – много видов





РЕЦЕПТЫ

30 Спагетти с креветками
Макароны с кровяной колбасой
и рикоттой

36 Пенне под соусом путтанеска
Ригатони с помидорами
и базиликом

42 Канелонес а-ля Россини
Тортеллини романьоли

**48 Паппарделле с рагу
из баранины**
Мальтальяти с морепродуктами

54 Аньолотти с мясом
Равиоли с тыквой

**60 Ньокки из рикотты
со шпинатом**
Ньокки из рукколы
с томатным соусом

**66 Баранина, тушённая
с артишоками**
Печень с маслом и шалфеем

72 Пицца «Маргарита»
Кальцоне

**78 Тушёная говядина
по-римски**
Эскалоп под марсалай

84 Тирамису
Кофейная панакотта

90 Неаполитанский пирог
Миндальный торт



Страна искусств

Италия расположена на Апеннинском полуострове на юге Европы. Берега страны омывают Средиземное, Тирренское и Адриатическое моря. В состав Италии входят также острова Сицилия и Сардиния. Рельеф полуострова формируют горы: Альпы на севере, Апеннины пересекают страну с севера на юг. Самые известные вулканы Италии – Везувий и Этна. Любопытно, что на территории страны находятся два независимых государства – Ватикан и Сан-Марино. Крупнейшие города – Рим, Милан, Неаполь и Генуя. Сельское хозяйство – одна из главных составляющих итальянской экономики. В стране собирают богатые

урожаи пшеницы, риса, кукурузы, свеклы и винограда. Важнейшими отраслями сельского хозяйства являются виноделие, производство оливкового масла, выращивание цитрусовых.

Базиллика Святого Петра, Ватикан, главный центр паломничества христиан-католиков.



Аоста

Столица провинции Вале-д'Аоста. В этом северном приграничном городе говорят по-французски. Здесь всегда много туристов, едущих в Альпы. В Аосте сохранились остатки архитектуры Древнего Рима. Среди главных достопримечательностей: театр, ворота порта Претория, арка Августа и развалины Форума.

Турин

История Турина началась в III веке до н. э., когда на берегах реки По стали селиться первые племена тавринов. Они пришли на Апеннины через Альпы в поисках земель, пригодных для земледелия. Город и сегодня сохраняет очарование былых времён.



Генуя

Морской порт, центр торговли и военно-морская база с начала Средневековья. Здесь интересно посетить порт с маяком, улицу Гарибальди с дворцами Бьянко и Россо, улицу Бальби с дворцом Университета, площадь Сан-Матео и гору Риги, с которой открываются впечатляющие панорамные виды.



Рим

На улицах и площадях Вечного Города – живая память о его 3000-летней истории. Сегодня это одна из самых значительных мировых столиц и любимое туристами место: ежегодно Рим посещают 30 миллионов человек, что в десять раз превышает население города.



ВАЛЕ-Д'АОСТА

Аоста

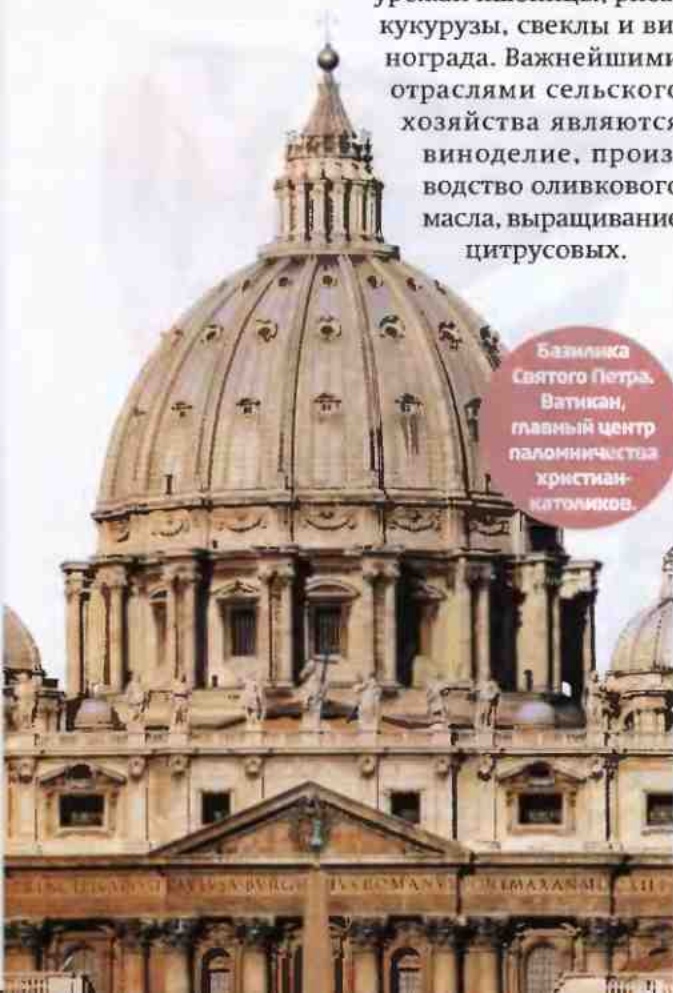
Турин

ПЬЕМОНТ

ЛИГУРИЯ

САРДИНИЯ

Каль



Италия - гигантская историко-культурная кладовая. Осмотреть все архитектурные, живописные и скульптурные достопримечательности её городов - не хватит целой жизни. Относительно молодое итальянское государство (его территории были объединены в 1871 году) может похвалиться процветающей экономикой.



Милан

Главный город Ломбардии, экономическое сердце Италии. Милан не только важнейший торговый, промышленный и финансовый центр - это ещё и «столица» моды и дизайна.



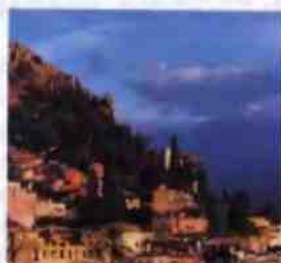
Венеция

Когда-то Венецию за морское и торговое могущество прозвали Королевой Адриатики. Сегодня это своеобразный туристический магнит. Её культурная жизнь покоится на трёх китах: биеннале (одна из самых престижных выставок искусства в мире), карнавал и кинофестиваль.



Флоренция

На протяжении многих веков столица Тосканы была культурным центром Италии. Именно здесь берёт своё начало Возрождение - эпоха в истории культуры, подарившая миру множество невероятных по красоте произведений архитектуры, скульптуры, живописи.



Сицилия

Самый большой остров Средиземного моря хранит традиции многочисленных народов, живших здесь или пытавшихся завоевать этот стратегический участок суши: финикийцев, греков, испанцев. На Сицилии расположен самый высокий действующий вулкан в Европе - Этна.

Ватикан - центр католической церкви и официальная резиденция Папы Римского. Этот «город в городе» - самое маленькое в мире государство площадью 0,44 км² с населением всего 890 жителей.

[Не только паста

Кухня островов



Кухня южной части страны и островов Сицилия и Сардиния славится богатым меню из рыбы и морепродуктов. В городе Таранто, столице провинции Апулия, выращивают основные виды моллюсков – мидии и устрицы. Средиземноморская кухня

Сицилии отличается превосходными видами пасты и рыбными блюдами, которые часто объединяют в весьма изысканные комбинации. Также важно упомянуть о традиционных сицилийских промыслах: ловле тунца и рыбы-меч.



Рыба-меч может достигать 4 метров в длину. Каждый год в июле на Сицилии отмечается особый народный праздник, во время которого рыбу-меч готовят по самым удивительным рецептам.

Блюда с именами собственными

Множество итальянских блюд носят имена городов, в которых они были придуманы. Подобные кушанья часто представляют собой синтез наиболее характерных продуктов того или иного регио-

на. Кто, например, не слышал о пицце «Неаполитано» или соусе болоньезе? В меню ресторанов всего мира мы находим традиционные итальянские блюда, названия которых тесно связаны с географией.

Масло: оливковое и не только

Географическое расположение, климат и влияние других народов обусловили невероятное разнообразие итальянской кухни. Знакомство с ней – это увлекательное гастрономическое путешествие от Альп до Мессинского пролива через центральную часть страны. И не забудем о кухне островов!

Кухня северной части

В блюдах, популярных на севере Италии, совершенно чётко ощущается влияние австрийских, венгерских, словенских и хорватских кулинаров.

Поэтому не следует удивляться, что здесь, наряду с превосходными ньокки со шпинатом, картофелем и полентой, любят венские сосиски, суп чорба или гуляш. В Ломбардии и Лигурии типичными блюдами местной кухни являются восхитительная паста и ризотто. Но есть один ингредиент, который объединяет все блюда Италии, – оливковое масло.



На юге оливковое масло – это и основа для приготовления блюд, и приправа.



Сицилия по-сицилийски... Блюда, приготовленные в сицилийском стиле, содержат помидоры, маслины и каперсы – продукты, типичные для этой местности.

Итальянская кухня - синтез гастрономических традиций регионов, которые развивались независимо друг от друга, но обменивались кулинарными обычаями и предпочтениями. Поэтому, хотя паста и пицца известны во всём мире, существует ещё бесконечное разнообразие рецептов, не обретших столь большую популярность.

В кухне севера Италии использование оливкового масла играет очень важную роль.

Кухня центральной части

Основные ингредиенты центра Италии – мясо и овощи, а также их сочетание – густые овощные супы минестроне. В горных холодных районах родилась особая гастрономия. Чтобы согреться в холода, здесь всегда использовали острые приправы: горький перец (или «дьяволёнок из Абруцци»), пасту алламатричана, рецепт которой появился ещё во времена Римской империи. Подобную обжигающую пищу способен выдержать только креп-

кий желудок. Острую пасту готовят на животном жире, а оливковое масло с ароматными травами используется в качестве приправы.

Кухня южной части

Известна своей простотой. Основана на оливковом масле, помидорах и рыбе. Впрочем, подобная триада свойственна всей средиземноморской кухне. Самые свежие овощи приправляют ароматными травами, добавляют грибы, разнообразную рыбу и морепродукты.

Лигурия: типичные продукты



Оливковое масло, соус песто, различные вина, а также невероятный выбор оригинальных сыров и пикантных колбас, готовой и консервированной рыбы, пасты, сладостей и очень редких сортов мёда –

таковы наиболее характерные продукты Лигурии. Многие из них относятся к премиум-классу и имеют марку контроля места происхождения – своеобразный знак качества.

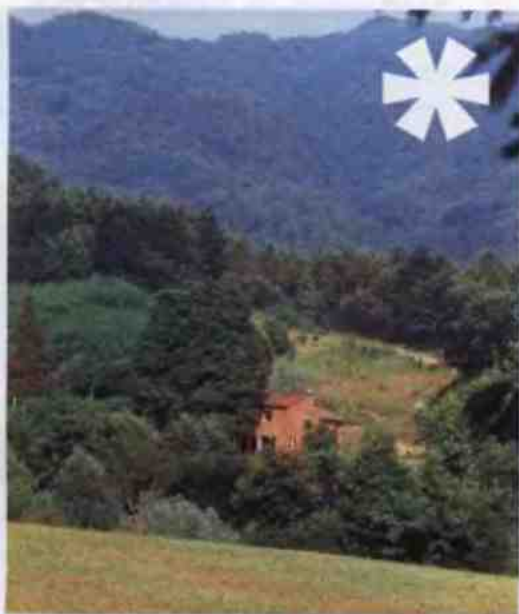


Неаполь по-неаполитански... Ещё один очень популярный кулинарный стиль, который также дал своё имя множеству блюд, в том числе разновидности пиццы.



Милан по-милански... Рис по-милански немыслим без шафрана. Кстати, мясо в сухарях – одно из самых древних традиционных блюд Ломбардии.

Ароматная кухня



Вкус и запах

В Италии с античных времён пряные травы добавляли практически в любую пищу. На процветающем севере пряности выращивали на огородах. Это поощрял знаменитый правитель Флоренции эпохи Возрождения герцог Козимо Медичи. Такие огороды называли «садами простотюдинов». А вот на жарком и сухом юге травы росли на обочинах дорог или в горах. И по сей день зелень остаётся неотъемлемой частью традиционных блюд итальянской кухни.

Повсюду в Италии высоко ценится способность пряных трав придавать вкус и аромат еде, незаменимы также и их лечебные свойства. К примеру, тимьян и шалфей укрепляют иммунную систему, а розмарин, петрушка или базилик способствуют улучшению пищеварения. И, конечно, все пряные травы содержат большое количество витаминов и микроэлементов.

Итальянские повара добавляют зелень в соусы, салаты, мясо и рыбу, хлеб и даже в десерты. Яркий пример сладостей с травами – тосканское каштаньяно. Его готовят из каштанов, добавляя розмарин, и ароматизируют ромом.

Розмарин →

Известен в Италии как рамерино. Розмарин обладает своеобразным, сильным вкусом и ароматом. В итальянской кухне его используют в качестве приправы к супам, фаршу, мясу, рыбе и некоторым десертам. Веточки розмарина, как правило, удаляют из блюда перед подачей на стол.



Кориандр →

Кориандр нам больше известен под названием кинза. Представитель того же семейства, что и петрушка, и кервель, кориандр обычно используется в свежем виде. В тушёные блюда его добавляют незадолго до того, как снимать с огня, чтобы высокая температура не разрушила тонкий аромат.



Огуречная трава ↗

Огуречная трава известна с глубокой древности. Используется для придания свежего аромата салатам. Эту траву также употребляют в жареном и отварном виде.



Укроп →

В кулинарии используются все части растения: корень, стебли, зелень и семена. Корень и стебель имеют лёгкий анисовый привкус. Обычно идёт в качестве приправы к мясу.



Травы играют важнейшую роль в итальянской кухне. Сложно представить какое-либо местное блюдо без того особого аромата и вкуса, которые ему придают, например, орегано, руккола или базилик. Одни травы типичны для средиземноморских стран, другие распространены в Азии, а третьи, такие, как петрушка, настолько популярны во всём мире, что установить их происхождение невозможно.

Мята →

В Италии мята используется в основном для придания аромата блюдам из грибов и тушёному мясу. За свежий вкус её также ценят как приправу к салатам и компонент настойки на травах.



Тимьян →

Тимьян – душистое растение, распространённое в средиземноморских странах. Не теряет своих ароматических свойств при готовке, поэтому хорошо подходит для свинины, баранины и дичи.



← Руккола

Руккола родом из Италии. Имеет слегка пряный вкус, благодаря чему отлично подходит для использования в салатах и пище.



← Петрушка

Петрушка является гармоничной приправой почти для всех продуктов: рыбы, грибов, овощей и мяса. Употребляют её на всей территории страны, но особенно она ценится в тосканской кухне.



Майоран →

Самое привычное использование майорана – приправа в соусы для пасты и пиццы. В соединении с маслом и лимоном майоран представляет собой очень вкусную приправу для запечённого мяса и рыбы.



Шалфей →

Это растение с очень сильным ароматом, чьи листья в сушёном и свежем виде используются как приправа для самых разных видов жаркого, а также для маринования дичи.



← Эстрагон

Эстрагон (тархун) обладает острым вкусом, который отлично сочетается с курицей и рыбой. Также используется для ароматизации уксуса.



← Базилик

Базилик – классическое растение итальянской кухни. Это главный элемент соуса песто, также его добавляют в салаты и томатные соусы.

Тысячелетняя история пасты

Страсти по пасте

Среди ярких поклонников пасты были артисты, художники, политики...



■ Марк Туллий Цицерон.

Древнеримский писатель и политик Цицерон питал страсть к лагануму – кусочкам пасты, которые ели в холодном или тушёном виде. В XV веке французский король Карл VIII отправил на завоевание Неаполя войско, силу которому придавали, главным образом, макароны с маслом.

Ещё одним известным любителем пасты был президент Соединённых Штатов Томас Джефферсон. Именно он в конце XIX века привёз в Америку первую машинку для приготовления спагетти.

Вкусное открытие

Томатный соус начали добавлять к пасте в начале XIX века. До тех пор пасту лишь слегка приправляли тёртым сыром. Помидоры завезли в Европу из Америки испанские конкистадоры.

Сначала их разводили только как декоративное растение. Томатный соус – растёртые отварные помидоры с солью и петрушкой – появился как гарнир к макаронам в 1830 году на юге Италии.



До Марко Поло

Долгое время существовало мнение, что пасту придумали китайцы, а в Италию её привёз знаменитый путешественник Марко Поло. Но открытие этрусских фресок IV века до н.э., на которых были обнаружены изображения различных принадлежностей для приготовления пасты, доказало, что это блюдо было известно в различных уголках планеты. На Апеннинском полуострове сухая паста появилась во времена Римской империи. В периоды перебоев с поставками продуктов римляне высушивали листы пасты (своей основной на это время еды), чтобы избежать порчи теста из-за грибка или насекомых. В XVII веке производство пасты вышло на новый уровень благодаря появлению механических устройств и приспособлений. И в итоге сухая паста стала привычным блюдом всех слоёв общества. В XX веке паста завоевала популярность во всём мире. Сейчас половина всей производимой в Италии пасты отправляется на экспорт.

Римская кухня

Хотя кулинарное искусство родилось в античной Греции, именно римляне вывели его на новый уровень, иногда доходя до сказочных излишеств. Огромная империя поставляла на столы аристократии Рима продукты со всего света: трюфели из Африки, вино из Греции, фрукты из Армении, павлинов из Азии... Вкусы высшего общества были крайне изощрённы, а мастерство поваров способствовало созданию новых необыкновенных кушаний. Среди поваров того времени выделялся Апицио, поивший свиней вином с мёдом. В результате блюда из печени этих животных получались необыкновенно нежными.

Роскошь на столах

Римляне были страстными гурманами, поэтому большое значение они придавали как вкусу блюда, так и его оформлению. Они обедали, сидя в триклиниях – специальных ложах, каждое из которых вмещало трёх человек. У более богатых и эксцентричных жителей



На Апеннинском полуострове паста появилась ещё во времена ранних цивилизаций. Это блюдо смогло завоевать сердца и желудки представителей простых семейств и людей с самым изысканным вкусом.



■ Продавцы макарон из Неаполя, 1880 год.

триклинии могли быть выполнены из серебра, а столы делались из дорогих сортов дерева, а также бронзы или мрамора. Приём пищи представлял собой целый ритуал: специальный человек изображал бога Вакха, гостей украшали венками из роз и развлекали музыкой, танцами и целыми спектаклями.



В Неаполе пасту месили ногами, пока в 1833 году король Фернандо II, отличавшийся брезгливостью, не поручил инженеру Спадаччини придумать более гигиеничный метод.



Целая гамма возможностей

Приготовление пасты из года в год совершенствуется. Используются как традиционные приёмы, так и новейшие технические достижения. Но независимо от её размера или формы, паста всегда будет либо свежей, либо сухой. Все остальные пасты – это лишь разновидности первых двух.

Сухая паста. Такую пасту мы покупаем в магазинах. Производится только из пшеницы твёрдых сортов. Может храниться до одного года.

Свежая паста. Такую пасту делают, в основном, дома. Её необходимо употребить в течение недели.



Разновидности

Чистая паста. Богата витаминами и микроэлементами и очень питательна; её делают на муке из цельной пшеницы.

продукты. Самые популярные из них – яичные желтки, помидоры, шпинат и молоко.

Паста с добавлениями. Разновидность пасты, в тесто которой добавлены натуральные

Паста с начинкой. «Конверт» из пасты, внутри которого мясо, сыр, специи, овощи или грибы.

Что находится в тарелке с пастой

Углеводы – основное топливо клеток, дают энергию всему организму. По этой причине паста считается одним из важнейших продуктов в рационе спортсменов.



Длинные, тонкие и трубчатые

«Волосы ангела»

Их также называют капеллини. Это длинная и очень тонкая вермишель, которую обычно используют в супах.



Букатини

Полые внутри, диаметром около 2,5 мм. Их также называют «перчателли» и «форатини».



Тальятелли

Лента из теста шириной 5 мм. Готовят дома или покупают в магазине, свернутые в «гнезда».

Спагетти

Спагетти – самая популярная разновидность пасты в мире. Их начали готовить в Неаполе, но свой современный вид они приобрели на севере. Спагетти подают практически с любым соусом.

Спагеттини

Считаются предшественниками обычных спагетти. Ввиду их тонкости рекомендуется подавать с «лёгкими» соусами, специями или острыми приправами.

Дзите

Дзите, или дзити, имеют диаметр около 1 см и отверстие внутри. Этот вид пасты существует во множестве вариантов самой разной длины.

Лингвини

Своим названием (по-русски «язычки») они обязаны плоской форме. В Италии лингвини едят только в некоторых регионах. Также их называют «лингветтине» или «баветтине».

300 разновидностей макарон отвечают вкусам и кулинарным предпочтениям, которые за многие века сформировались в разных районах Италии. Поэтому выбор длины и формы не случаен, а обусловлен способами приготовления блюд и используемым соусом. На этих страницах представлены несколько самых популярных видов макарон.

1

Паппарделле

Паппарделле (pappardelle) имеют ширину 2 см, поэтому в Болонье они известны под названием «ларгиссиме», что в переводе означает «широкие».

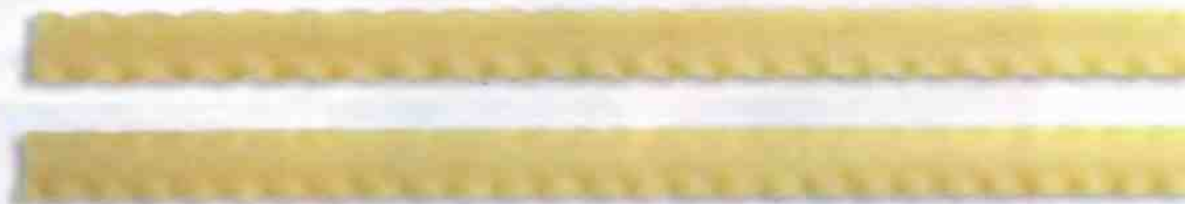


Феттуччини

Один из популярных в Риме видов пасты. Длинные, не очень широкие макароны. Обычно продаётся в виде скрученных гнездышек.

Мафальдини

Тонкие прямоугольные ленты шириной 10 мм. Их края чуть гофрированные. Ещё их называют «фрезе» или «ребристые гальетелле».



Эликоидали

Среднего размера с рифлёной поверхностью. Очень похожи на ригатони, но немного более узкие и длинные.

Пенне ригате

Большой размер этих трубочек и поверхность с бороздками позволяют подавать к ним «тяжёлые» соусы.

Киффери ригате

Своим названием эта паста обязана выгнутой форме (с итальянского «киффери» переводится как «локоть»). Ещё их называют «гомитти».

Гарганелли

Паста родом из местности Эмилия-Романья. Это единственная паста в форме трубочки, которую делают вручную. В тесто при приготовлении кладут яйцо.

Пенне лишче

Пенне, или «перья», получили своё название благодаря охвоенным краям. Они считаются, пожалуй, самой популярной пастой в виде трубочек.

Ригатони

Крупные и короткие трубочки с рифлёной поверхностью. Ввиду их формы и конструкции с ними хорошо сочетаются соусы с насыщенным вкусом.



Нарезаем и красим

Необходимые инструменты

Валик для нарезки, хорошо заточенный нож и машинка для нарезки просто обязательны для приготовления пасты.



Традиционный метод



Свернуть

Лучше всего нарезать хорошо раскатанное и посыпанное мукой тесто полосками по 5 см шириной.



Нарезать

Заточенным ножом нарежьте тесто полосками нужной ширины и формы. Перед варкой эти полоски нужно развернуть и положить на кусок ткани.



Зубчатые края

Чтобы получились характерные зубчатые края, пасту нужно хорошо раскатать и нарезать специальным валиком с рифлёнными краями.



Другие формы

Чтобы делать пасту разной формы, например пасту с начинкой, используются инструменты, похожие на формы для приготовления печенья.

Самое сложное в приготовлении пасты в домашних условиях - это её нарезка. Прежде всего, конечно, нужно приготовить тесто. Когда оно уже готово, его следует разделить на кусочки и раскатать их на гладкой поверхности. При нарезке теста вам понадобятся терпение и практика. Когда же вы отварите пасту, успех нужно будет закрепить идеально подходящим к ней соусом.



Выберите толщину



Выберите толщину

Постепенно сжимая валики на этой машинке, можно изменять толщину теста до того уровня, какой будет необходим.



Выбираем форму теста

Как только мы определились с толщиной, используя паз в машинке, пасте можно придать определённую форму.

Как придать цвет

Классические итальянские продукты, которые придают пасте цвет, – томаты и шпинат. Во многих странах экспериментируют с другими составляющими, обогащая традиционную пасту новым вкусом и ароматом.

Шпинат

Отварите 125 г свежего шпината с солью и измельчите его в кухонном комбайне. Затем добавьте в тесто.



Томаты

Возьмите 100 г томатного пюре из расчёта на одно яйцо. Для оптимального результата томатную пасту лучше смешивать с яйцами до того, как добавить в неё муку.



Свекла

Добавляйте одну ложку свекольного пюре на одно яйцо. Чем слаще свекла, тем более выраженный вкус будет у пасты.



[Особые формы

← Фусилли

Этот вид пасты родом из Торре Аннунциата – местности на юге Италии неподалёку от Неаполя. Её называют ещё «короткие фусилли», так как существует другая разновидность этих макарон, такой же формы, но по длине напоминающая спагетти.

↓ Лазанья

Один из самых древних видов пасты. Тесто для лазаньи более плотное, чем для длинной пасты.

Тубетти →

Вкус этой пасты прекрасно сочетается с супами из зелени или овощей. Ещё эти макароны называют «дитали лиши». Более длинные трубочки называют «диталони».

← Альфаветини

Название этой разновидности пасты для супов происходит от её формы – в виде букв алфавита.

Фарфаллине ↗

Эти маленькие «бантики» – специальный суповой вариант фарфалле. Супы или бульоны с фарфаллине особенно ценятся в зимнее время.

Ачини ди пепе →

«Перцовые шарики», также их называют «пеперини». Особенно хороши они в лёгких супах.

Руоте ди карро ↗

Форма этих макарон похожа на колесо телеги. Такую пасту впервые начали делать на Сицилии, где она очень популярна. Также её называют «ротелле».

Паста - это удивительное сочетание народной фантазии и высокого кулинарного искусства. Появление большинства форм пасты связано с простыми предметами быта (колесо, шляпа и т. д.) или объектами природы (ракушки или бабочки). Изысканную простоту лазаньи и канелонес с мясом дополняет паста в супах, также имеющая множество форм и размеров.

Конкилье →

Конкилье (по-русски «ракушки») бывают трёх размеров: маленькие используются в супах, а крупные готовят с начинкой. Самые распространённые - среднего размера - подают с соусами.



← Бантики

Бантики, которые в Италии называют «фарфалле», родились в Болонье. Их края могут быть ровными или зубчатыми. Подают с лёгкими соусами.



← Ньюкки

Клёцки. Настоящие ньукки готовят из картофельного теста.



← Канелонес (паста для блинчиков)

В эти макароны обычно заворачивают какую-либо начинку.



Тортеллини ↓

На севере Италии тортеллини подают с бульоном - обязательное блюдо для торжественных событий.



← Капеллетти и тортеллоны

Капеллетти и тортеллини похожи, но первые делают в виде квадратов. Тортеллоны - это «гигантская» версия тортеллини. Все эти пасты родом из Болоньи.



Равиолини →

Маленькие кружочки пасты, на которые кладут начинку (как правило, мясную) и сворачивают посередине. Одним словом, пельмешки.



← Аньолотти

В местности Эмилия-Романья эти макароны знают под названием «тортелли». Обычно их делают с начинкой из шпината или творога и подают со сливочным маслом, поливают мякими соусами и обильно посыпают тёртым пармезаном.

← Цветные равиоли

Паста прямоугольной формы с начинкой своим цветом обязана добавлению в тесто помидоров (придают красный цвет), шпината (зелёный), яиц (жёлтый) или чернил каракатицы (чёрный).

Пшеница, мука, хлеб...

Мягкая или твёрдая пшеница?

Несмотря на одинаковый вид, это два разных сорта. Мягкая пшеница, которую выращивают на севере Италии, требует прохладного и дождливого климата, и лучше всего её использовать для приготовления хлеба. С другой стороны, твёрдые сорта пшеницы идеальны для приготовления пасты. В магазинах можно найти пасту из мягких сортов

пшеницы и несколько видов из более дешёвых, чем пшеница, зерновых культур. Ни первые, ни вторые не производятся в Италии: с 1967 года по закону итальянские производители при изготовлении макарон обязаны использовать исключительно муку твёрдых сортов пшеницы.

Перемалывая крепкие и плотные зёрна твёрдой пшеницы, мы получаем манку – муку грубого помола. Внутри мягких зёрен, в свою очередь, содержатся белые зёрна, из которой получают обычную муку.



твёрдая пшеница



мягкая пшеница



манка
высокое содержание клейковины



белая мука
идеальна для брожения



подходит для приготовления качественной пасты



подходит для приготовления хлеба и кондитерских изделий

В южных регионах Италии со средиземноморским климатом самая распространённая сельскохозяйственная культура – пшеница твёрдых сортов.



Италия - важный производитель зерновых культур. На севере в основном выращивается пшеница мягких сортов, на юге - твёрдых. Именно они идеальны для производства пасты.



Кукуруза и полента

Мука злаков с давних времён составляет основу рациона многих народов благодаря своей сытности. С XVI века к злакам прибавилась кукуруза, завезённая из Америки. После перемола из неё делали поленту: густую кашу, похожую на ту, которую в древности готовили из фасоли или турецкого гороха. Полента стала излюбленным блюдом на севере, вытеснив другие, а в некоторых местностях и вообще заменила



хлеб. Поленту из зёрен среднего размера или мелкого помола можно готовить на воде, молоке, бульоне или даже вине, также она может подаваться в жареном виде.



Хлеб и полента часто используются для приготовления маленьких закусок. То же относится и к кростини - тонким ломтикам хлеба.

Разновидности хлеба

Некоторые виды итальянских мучных изделий, например паста или пицца, популярны во всём мире. В каждом из регионов традиции хлебопечения развивались по-своему, приобретая различные фор-

мы и вбирая в себя типичные продукты. Так, появился хлеб со шкварками (паньотта) или с вялеными помидорами, хлебные палочки гриссини или настоящие тонкие хлебцы «нотная бумага».



[На любой вкус

1. Неаполитанская

Пицца из пицц. Готовится из самых обычных продуктов: чеснока, помидоров, базилика и орегано (душицы), выращенных рядом с Везувием, а также моцареллы и анчоусов.

①

8. С тунцом

Эту пиццу готовят с томатным соусом, моцареллой и тунцом, посыпают тёртым пармезаном и нарезанным базиликом. Хорошо сочетается с луком и маслинами.

⑧

7. «Чертовка»

Пицца для любителей острых блюд. Тесто покрывают томатным соусом, выкладывают моцареллу, салями и пепперони. Обычно добавляют и каперсы, чтобы сделать вкус ещё более насыщенным.

⑦

6. «Маргарита»

Знаменитая пицца «Маргарита» — самая простая в приготовлении: помидоры в натуральном виде, моцарелла, листики свежего базилика, соль, перец и немножко оливкового масла.

⑥

Базовые продукты любой пиццы - тесто, помидоры, сыр моцарелла, оливковое масло, орегано и базилик. Благодаря этой основе и фантазии мастеров, выпекающих пиццу, удалось создать бесконечное множество её видов.

1

2. «Времена года»

Эта разновидность объединяет четыре пиццы в одну. Кроме помидоров, моцареллы и оливкового масла такую пиццу готовят с жареной ветчиной, артишоками, шампиньонами, маслинами и анчоусами.

②



③

3. «Четыре сыра»

Начинка из четырёх сыров выкладывается на томатный соус. Желательно использовать итальянские сыры - моцареллу, пармезан, горгонзолу и PROVOLONE.



4. «Дары моря»

Рецепт этой пиццы позволяет полностью дать волю фантазии. На посыпанный мелко нарезанным чесноком томатный соус выкладываются морепродукты по вкусу, всё сбрызгивают оливковым маслом.

④



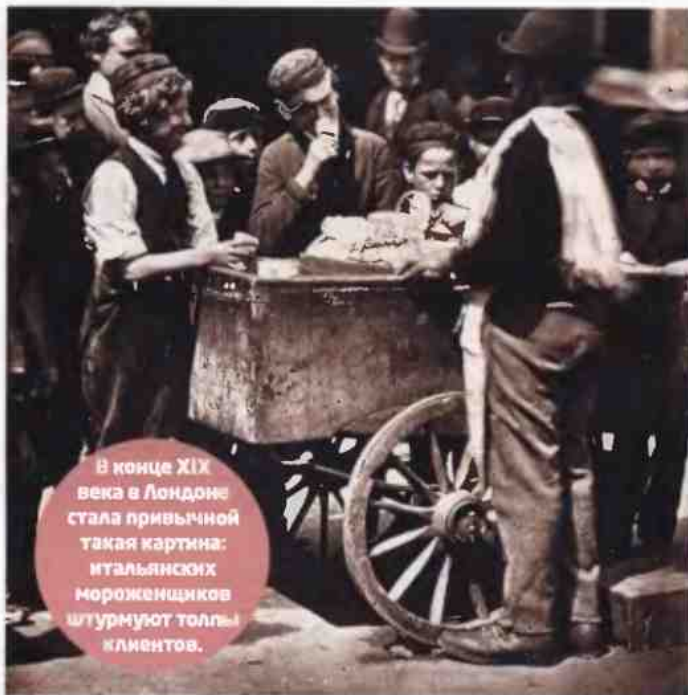
5. Грибная

В грибную пиццу кладут шампиньоны, томатный соус, ветчину и сыр. Идеально использовать рикотту, но можно делать её и с моцареллой. Прекрасной приправой будет оливковое масло.

⑤

Искусство приготовления мороженого

Древнее лакомство



В конце XIX века в Лондоне стала привычной такая картина: итальянских мороженщиков штурмуют толпы клиентов.

Мороженое существует почти 3000 лет. Ещё древние греки, персы и римляне готовили смесь из льда с соком фруктов, виноградным суслом, вином или мёдом. Арабские и китайские повара также подавали вельможам похожую смесь, которую арабы называли «шербет». К X веку сицилийцы переняли и улучшили арабский

рецепт. Этот десерт вошёл в моду в эпоху Возрождения, когда на свадьбе Екатерины Медичи с Генрихом II в Париже итальянские повара подали неизвестное во Франции блюдо – шербет. Гораздо позже один французский кулинар, которому приписывается заслуга добавления в рецепт молока, познакомил с этим блюдом двор английского короля Карла I. В 1686 году, после открытия в Париже первого кафе-мороженого «Проккопе», хозяином которого был флорентиец Прокопио де Кольтелли, мороженое перестало быть изысканным аристократическим блюдом.



Виды мороженого

Эволюция мороженого

Освежающее блюдо, которое изначально предназначалось только для высшего сословия, сегодня является всеобщим и любимым. К классическому десерту на воде добавили молоко, яйца, сахар и ароматические вещества. Со временем именно итальянцы показали себя мастерами в приготовлении мороженого и изобретении новых его видов.

Конечно, в мороженом, изготовленном промышленным способом, содержится много жиров, а также масса искусственных ингредиентов. Но итальянское мороженое остаётся синонимом качества, поскольку домашние рецепты продолжают активно использоваться в приготовлении.

Сорбет

Этот «лёгкий» вид мороженого делают из фруктов с добавлением воды, сахара и, в некоторых случаях, яичного белка. Часто сорбет делают на основе ликёров, настоев и масел.



Молочное мороженое

Разница между молочным (его ещё называют полумороженным) и сливочным мороженым в том, что молоко становится в нём главным ингредиентом. Именно поэтому оно имеет более жидкую консистенцию.

Ещё древние цивилизации Средиземноморья и Востока пытались справиться с жарой, наслаждаясь смесью, похожей на современный шербет. Итальянцы довели формулу лакомства до совершенства и стали экспертами в приготовлении превосходного мороженого.



Фраппе

Разновидность холодных густых коктейлей. Готовят его в блендере, где смешиваются сладкий эспрессо, молоко с ванилью или мороженое с дроблёным льдом. Также существует фраппе дэйкири, который делают с добавлением рома и лимона.



Неаполитанское мороженое

Известно в Европе с начала XIX века и получило широкое распространение по всему миру благодаря выходцам из Неаполя. В классическом варианте представляет собой комбинацию трёх вкусов – шоколада, ванили и клубники.



Сливочное мороженое

Как правило, сливочными считаются все типы мороженого, приготовленные на основе кондитерских сливок, сахара и яичных желтков с разными вкусовыми добавками или фруктовым пюре.



Гранита

Популярный десерт родом из Сицилии представляет собой колотый фруктовый лёд с сахаром. Разновидность шербета, но имеет более плотную структуру. Также может содержать сироп или кофе.



Рожки с мороженым



Рожки, в которых продают мороженое, – важное и очень вкусное дополнение, которое придаёт приятный хрустящий оттенок всему кремовому наслаждению. Существует два типа рож-

ков: тесто просто заливают в формы или сворачивают в горячую вафельную пластину. Первый способ изготовления позволяет получить огромное разнообразие форм и размеров.



Несмотря на широко распространённое мнение, что мороженое полнит и является тяжёлой пищей, это лакомство обладает множеством полезных качеств: молоко даёт организму кальций, сахар – углеводы, яйца – белки.

Мороженое с фантазией

Повара постоянно изобретают новые, нетрадиционные вкусы, чтобы мороженое можно было сочетать с другими блюдами и оно перестало быть только десертом. Уже есть мороженое с грибами, кровяной колбасой, сыром и даже со вкусом сигар.



Мороженое на любой вкус



Один рецепт — много видов

Взяв за основу этот рецепт и добавив желаемые ингредиенты, можно получить самые разные виды мороженого.

Ингредиенты:

4 яичных желтка
100 г сахара
500 мл молока или сливок

Пошаговое приготовление:

1. Взбейте желтки с сахаром до кремовой консистенции.
2. Вылейте смесь в небольшую кастрюльку и нагревайте на медленном огне, осторожно помешивая.
3. Прекратив помешивать, постепенно добавляйте молоко, пока содержимое не загустеет.
4. Дайте крему полностью остыть, время от времени перемешивайте его.
5. Положите крем в морозилку или в мороженицу и дайте ему застыть (от 3 до 4 часов).



← Фруктово-ягодное

Фрукты и ягоды могут быть любыми: апельсин, лимон, клубника, абрикос, ежевика, малина. Просто добавьте в молоко предварительно отобранные измельченные фрукты.

Ванильное ↓

Это мороженое готовится с добавлением ванильной эссенции, которую кладут в молоко. Тщательно перемешайте и дайте остыть.

Шоколадное ↘

Поставьте шоколад на водяную баню, а когда он расплавится, добавьте к нему сахар и взбитые желтки. Хорошо перемешайте.



← Кофейное

Его готовят, вливая кофе эспрессо после добавления молока и тщательно перемешивая до загустения.

Сливочное мороженое делается на основе жирных сливок, сахара и яичных желтков. Используя базовые рецепты и добавляя соответствующие ингредиенты, можно получить самые изысканные и необычные вкусы.



← Йогуртовое

Йогурт необходимо тщательно перемешать с холодными сливками, прежде чем ставить в холодильник или помещать в мороженицу.



↙ Мятное

Его готовят, добавляя мятный настой в сливки, и после этого ставят в холодильник.



↑ Медовое

Нагрейте молоко, и, когда оно закипит, добавляйте понемногу мёд, пока он не растворится полностью. Снимите с огня и добавьте взбитые белки. Снова поставьте на огонь и варите до загустения.

Страккиателла ↘

Это ванильное мороженое, к которому добавляют шоколад.



↘ Фисташковое

Смешайте желтки, а также сминченные и измельченные фисташки, затем добавьте сливки вместо молока и осторожно перемешайте.



← С цукатами

Бывает трёхвкусов: земляничное, сливочное и шоколадное. Настоящее сицилийское мороженое готовят с кусочками цукатов, ванилью и фисташками.



← Миндальное

Для получения этого мороженого смешивают растёртый в порошок миндаль, желтки и сахар. После того как крем остынет и прежде чем ставить его в мороженицу, добавьте дроблёное ядро миндаля.





РЕЦЕПТЫ ШАГ ЗА ШАГОМ »

[Спагетти с креветками

ИНГРЕДИЕНТЫ (6 порций)

500 г сухих спагетти

350 г крупных креветок

0,5 кг спелых свежих помидоров

6 ст. ложек оливкового масла первого отжима

1 чайная ложка свежего измельчённого майорана (или пол чайной ложки сухого)

1,5 ст. ложки каперсов

Соль и перец по вкусу

1 ст. ложка соли

1 крупная луковица

Веточки орегано для украшения

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ножи

Разделочная доска

2 кастрюли

Шумовка

Сковорода

Деревянная ложка

Щипцы для пасты

МАРИНОВАННЫЕ ЦВЕТЫ

Каперсы — это нераспустившиеся цветочные бутоны кустарника каперса, который растёт по всей средиземноморской полосе. В кулинарии их используют в маринованном виде для создания соусов (например, всем известного тартара), которые подают и к рыбе, и к мясу. В этом рецепте они подчёркивают сладковатый вкус помидоров.



Помидоры - один из основных ингредиентов итальянской кухни, практически ни один соус без них не обходится. В этом рецепте к помидорам добавляют лук и каперсы, которые передают свой маринованный вкус креветкам и спагетти.



Спагетти с креветками Шаг за шагом

» 1 ПОДГОТОВКА



Почистите лук и нарежьте очень тонкими кольцами. Разделите кольца лука и отложите на время.

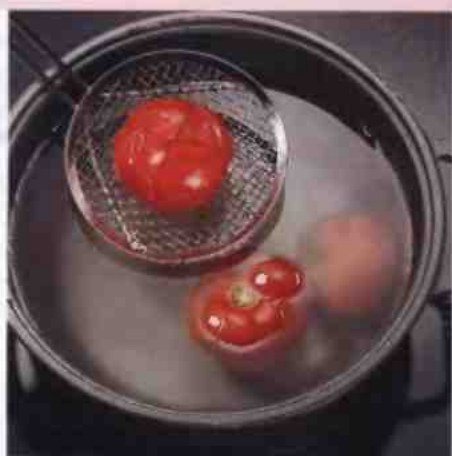
» 2



Почистите креветки: отделите голову, хвост, лапки, снимите панцирь, удалите внутренности.

» 4

Нагрейте в кастрюле воду и, когда она начнёт закипать, положите туда помидоры и варите примерно 30 минут. Вытащите и откиньте их на сито.



» 5

Снимите кожицу с каждого помидора, немного охладите их.



» 8



Выложите на сковороду кубики помидоров вместе с соком, который они дали. Используйте деревянную ложку.

» 9



Слегка поворачивайте сковороду и осторожно перемешивайте содержимое деревянной ложкой, чтобы помидоры не превратились в кашу.

» 3



Если вы купили уже отваренные креветки, их нужно просто хорошо почистить и добавить при варке в последний момент. Если креветки крупные, их нужно нарезать кусочками.

» 5



Разрежьте помидоры пополам, удалите сердцевину и нарежьте кубиками одинакового размера.

» 7

СОУС И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте в большой сковороде оливковое масло. Потушите кольца лука до подрумянивания.



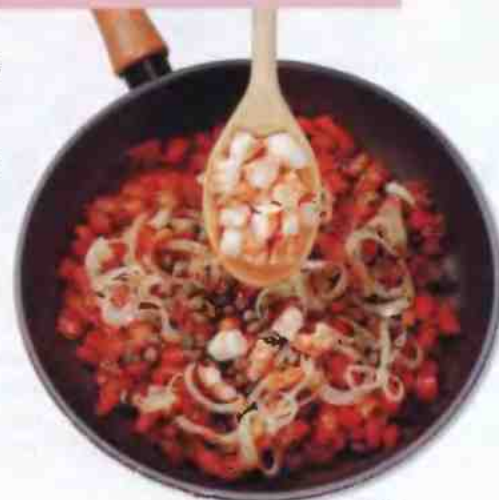
» 10

Когда сок из помидоров немного впитается (примерно через 10 минут), добавьте в соус ложечку измельчённого орегано.



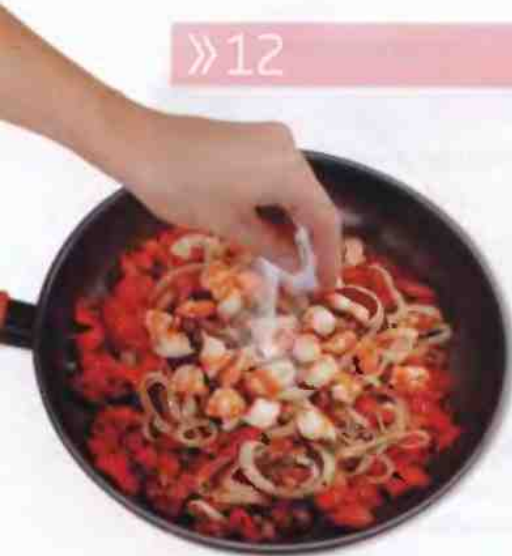
» 11

Добавьте каперсы. Если вы купили очень солёные каперсы, сначала их нужно промыть в воде. Затем добавьте кусочки креветок.



» Спагетти с креветками Шаг за шагом

» 12



Тушите 2-3 минуты, пока креветки не порозовеют (если они сырые) или не разогреются (если они уже отваренные). Приправьте солью с перцем.

» 13



Когда соус будет готов, снимите сковороду с огня и отставьте в сторону.

» 15



Дайте спагетти закипеть и стать почти мягкими, но не разваривайте их. Снимите кастрюлю с огня и промойте спагетти в дуршлаге.

» СЕКРЕТ

Готовность пасты можно проверить очень лёгким, хотя и немного устаревшим, способом. Бросьте одну макаронину на тарелку. Если она прилипнет, значит, сварилась до полуготовности. Не стоит пренебрегать и указаниями по времени готовки на упаковке продукта – они тоже дают точную информацию.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Макароны с кровяной колбасой и рикоттой

Пикантный вкус

Разогрейте в сковороде 30 г сливочного масла и 2 столовые ложки оливкового. Очистите и тонко нарежьте 1 крупную луковицу. Тушите до прозрачности. Снимите плёнку с 250 г свиной колбасы и нарежьте её мелкими кусочками. Положите в сковороду и тушите несколько минут до подрумянивания. Обдайте кипятком 250 г спелых

помидоров. Очистите, удалите сердцевину и порежьте. Добавьте на сковороду к колбасе с соком, который дали помидоры. Тушите примерно 15 минут до получения густо-



го соуса.

Попробуйте и приправьте по вкусу солью со свежемолотым чёрным перцем.

Измельчите рикотту и сразу

добавьте в сковороду. Пусть нагреется, затем снимите ско-

вороду с огня. Поставьте на огонь кастрюлю с 4 литрами воды и 1 столовой ложкой соли. Когда начнёт закипать, добавьте 400 г макарон. Варите, пока они не станут мягкими. Откиньте на дуршлаг и добавьте в сковороду к соусу. Тушите всё вместе 1-2 минуты. В конце разложите пасту по тарелкам и подавайте с тёртым пармезаном.

» 14 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Разогрейте в кастрюле 4 литра воды с 1 столовой ложкой соли. Когда вода начнёт закипать, опустите спагетти.



» СЕКРЕТ

Не ломайте сухие спагетти, когда будете опускать их в кастрюлю. Для того чтобы они поместились целиком, крепко держите их и медленно опускайте в кипящую воду, не отпуская. Подождите, пока погружённая в воду часть размякнет. Затем слегка надавите, чтобы они согнулись пополам и полностью вошли в воду, не ломаясь. Как только все спагетти окажутся в воде, перемешайте их деревянной ложкой, чтобы они не слиплись.

» 16

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Смешайте спагетти с соусом из креветок и каперсов и оставьте на несколько секунд, чтобы они хорошо пропитались. Затем разложите по тарелкам и украсьте веточкой орегано.



Пенне под соусом путтанеска

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

400 г сухих пенне ригате

2 филе анчоусов в масле

30 г чёрных маслин (без косточки)

300 г свежих целых помидоров

1 зубчик чеснока

6 ст. ложек оливкового масла
первого отжима

Красный молотый перец по вкусу

Соль и чёрный перец по вкусу

1 ст. ложка мелко нарезанной
петрушки

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кастрюля

Шумовка

Ножи

Разделочная доска

Сковорода

Щипцы для удаления косточек

Большая кастрюля

Дуршлаг

ТРАДИЦИОННЫЙ СОУС

Путтанеска – жгучий соус из томатов, маслин, лука и чеснока. Согласно легенде, это кушанье 200 лет назад придумали флорентийские куртизанки. В нём кроме острых и солонватых ингредиентов, таких, как анчоусы или красный перец, в некоторых рецептах также встречаются каперсы и майоран.



Один из самых знаменитых соусов в мире, используемый в качестве добавки к пасте из твёрдых сортов пшеницы, - например пенне, очень прост в приготовлении. Путтанеска обязательно содержит оливковое масло, чеснок, базилик, молотый красный перец. Анчоусы придают ему солоноватый вкус, а чёрные маслины - текстуру и цвет.



Пенне под соусом путтанеска Шаг за шагом

»1 соус

Опустите помидоры на 1 минуту в кипящую воду, затем обдайте холодной водой.



»2

Очистите, удалите сердцевину и нарежьте маленькими кусочками. Отложите.



»5

Добавьте филе анчоуса и тушите на медленном огне, разминая вилкой, чтобы оно распалось на кусочки.



»6



Удалите косточки из маслин и выложите маслины на сковороду. Перемешайте деревянной ложкой.

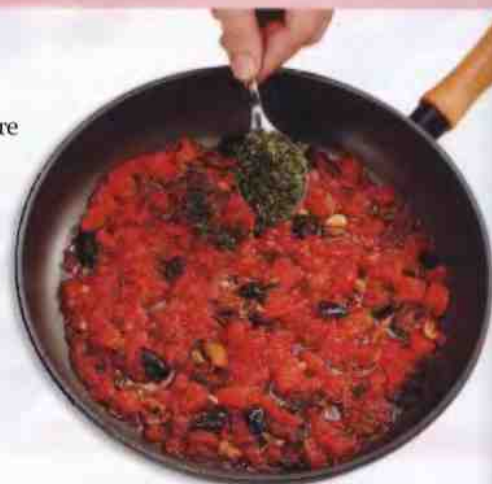
»9



Приправьте по вкусу солью и свежемолотым чёрным перцем.

»10

Добавьте нарезанную петрушку и перемешайте с соусом.



»3



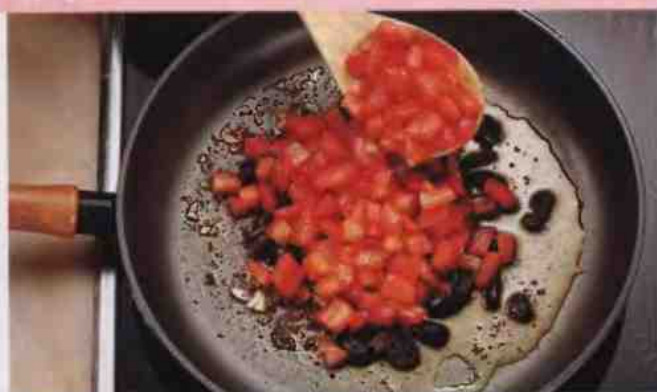
Очистите зубчик чеснока и очень мелко порежьте.

»4



Разогрейте в сковороде 2 столовые ложки оливкового масла с молотым красным перцем и чесноком.

»7



Добавьте нарезанные кусочками помидоры.

»8

Тушите соус на среднем огне в течение 20 минут, периодически помешивая, пока помидоры полностью не превратятся в однородную массу.



»11

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ

Поставьте на огонь кастрюлю с 4 литрами воды. Когда вода начнёт закипать, посолите и снова закройте кастрюлю крышкой.



» СЕКРЕТ

Для приготовления пасты нужна большая кастрюля

Если вы будете готовить спагетти или другую длинную вермишель, лучше всего использовать кастрюлю продолговатой формы, чтобы паста могла полностью погрузиться в воду.

» Пенне под соусом путтанеска Шаг за шагом

» 12

Когда вода начнёт закипать, положите в кастрюлю пенне, перемешайте и закройте крышкой. Когда снова закипит, снимите крышку и продолжайте готовить согласно времени, указанному на упаковке.



» 13



Во время приготовления нужно постоянно следить, чтобы вода не прекращала кипеть. Когда паста будет готова, откиньте её на дуршлаг.

» 15



Продолжайте тушить ещё 1 минуту, чтобы паста хорошо пропиталась соусом.

» 16



В конце разложите пасту с соусом путтанеска по тарелкам.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Ригатони с помидорами и базиликом

Ароматный соус

Помойте 0,5 кг помидоров, поместите их на 1 минуту в кипящую воду, вытащите и полейте холодной водой. Снимите с них кожуру и удалите сердцевину, нарежьте крупными кусками. На сковороде разогрейте 3 столовые ложки сливочного масла и положите поджариться 1 целый очищенный зубчик чеснока. Затем уберите его,

добавьте помидоры и оставьте тушиться на среднем огне примерно 20 минут, помешивая, чтобы помидоры превратились в однородную массу. Поставьте на огонь кастрюлю с 4 литрами воды. Когда начнёт



закипать, добавьте 1 столовую ложку соли. Добавьте 400 г ригатони и варите, помешивая деревянной ложкой, чтобы макароны стали мягкими. Приправьте соус по вкусу солью, свежемолотым чёрным перцем и добавьте несколько листиков свежего мелко нарезанного базилика. Снимите сковороду с огня. Процедите пасту и выложите на сковороду с томатным соусом. Продолжайте готовить всё вместе ещё 1 минуту. Сбрызните ригатони оливковым маслом и разложите по тарелкам. Завершающий штрих придаст щепотка чёрного перца.

лотым чёрным перцем и добавьте несколько листиков свежего мелко нарезанного базилика. Снимите сковороду с огня. Процедите пасту и выложите на сковороду с томатным соусом. Продолжайте готовить всё вместе ещё 1 минуту. Сбрызните ригатони оливковым маслом и разложите по тарелкам. Завершающий штрих придаст щепотка чёрного перца.

» СЕКРЕТ

Почти готово

Нет ничего сложного в том, чтобы паста осталась слегка твёрдой. Самое важное – выбрать вермишель хорошего качества: пасту из муки твёрдых сортов пшеницы, которая не разваривается и, даже если вы немного отвлеклись, всё равно сохранит правильную текстуру. Каждый изготовитель указывает на упаковке приблизительное время приготовления, но лучше попробовать пасту на готовность. Она должна быть сварившейся и иметь твёрдую, но не жёсткую структуру.

» 14 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

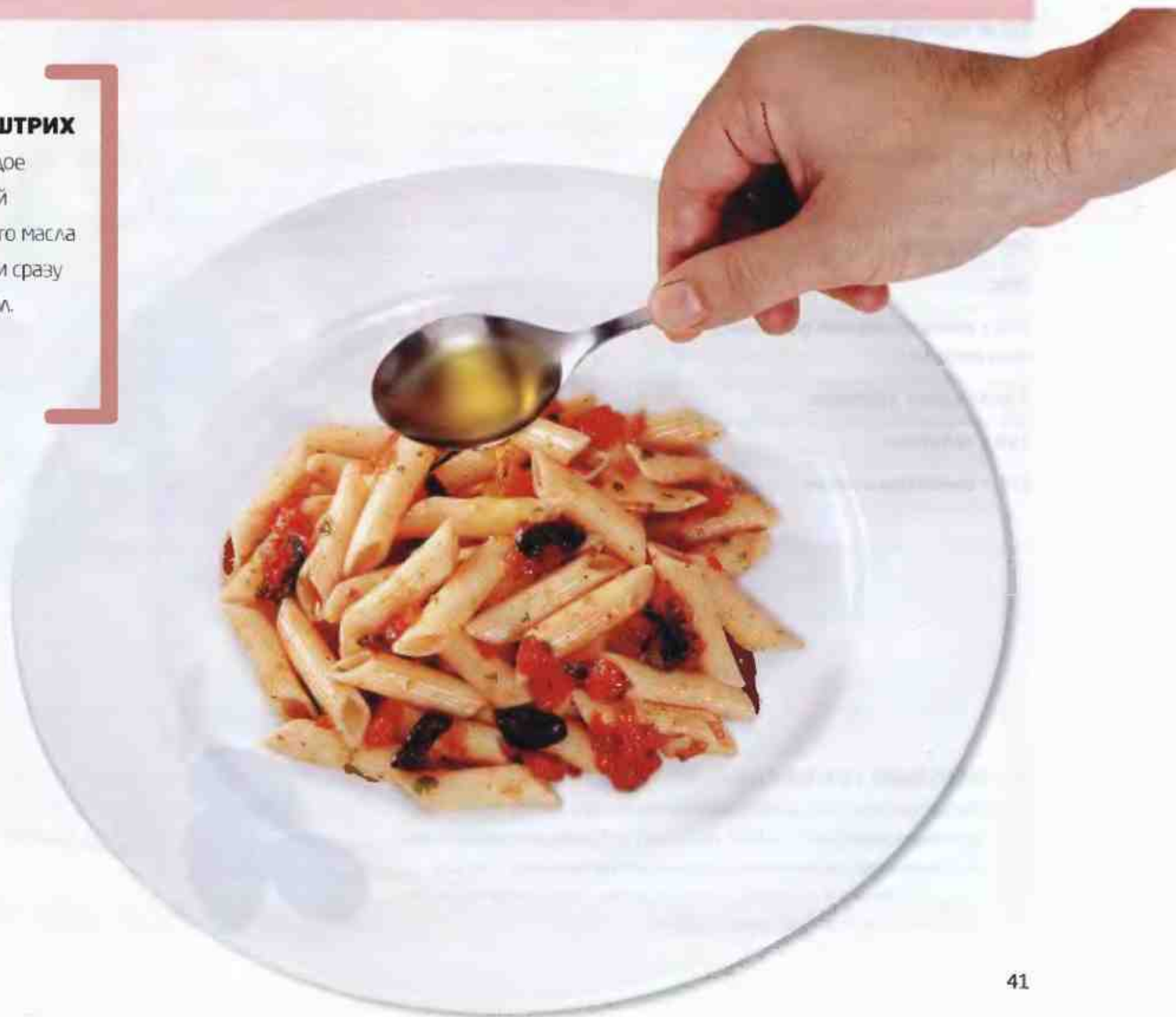
Выложите пасту на сковороду с соусом, аккуратно, чтобы она не разломалась.



» 17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Приправьте каждое блюдо 1 столовой ложкой оливкового масла первого отжима и сразу подавайте на стол.



Канелонес а-ля Россини

ИНГРЕДИЕНТЫ (6 порций)

ТЕСТО

0,5 кг муки и ещё немного
для посыпки

4 яйца

1 ст. ложка растительного масла

2 чайные ложки соли

Холодная вода

НАЧИНКА

0,5 кг куриной печени

1 чёрный трюфель

2 л воды

Овощи для бульона по вкусу

1 чашка сливок

Соль по вкусу

СОУС

150 г приготовленной ветчины
(ломтиками)

1 небольшая луковица

100 г телятины

100 г сливочного масла

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож

Скалка

Полотенце

2 кастрюли

Шумовка

Разделочная доска

Миска

Деревянная ложка

Сковорода

Кулинарный рукав

Поднос для духовки

ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Чёрный трюфель, или как его было принято называть в XIX веке – «бриллиант кулинарии», – редкий и дорогой гриб. Он обладает уникальными вкусовыми качествами и является прекрасным дополнением к любому блюду. Трюфели можно заменить мелко нарезанными чёрными маслинами, но в этом случае вкус будет немного другим.



Канелонес а-ля Россини названы в честь прославленного композитора Джоаккино Россини. Это великолепное блюдо с кремовой консистенцией способно удовлетворить самый изысканный вкус благодаря нежнейшей начинке - паштету из куриной печени и сливок.



Канелонес а-ля Россини Шар за шагом

»1 ТЕСТО



Насыпьте муку горкой, сделайте углубление и положите в него яйца, масло и чайную ложку соли.

»2

Перемешайте всё, постепенно добавляя холодную воду, чтобы получилось тесто нежной консистенции. Готовое тесто разделите на 4 части. Накройте полотенцем и оставьте подниматься на 30 минут.



»5



Вытащите листы теста (канелонес) шумовкой, когда они станут слегка прозрачными. Выложите их на чистое кухонное полотенце, посыпанное тёртым сыром.

» СЕКРЕТ

Экономно расходуйте пармезан

Если вы не хотите использовать много тёртого сыра, то, как только вытащите канелонес из воды, не выкладывайте их на ткань, посыпанную тёртым пармезаном, а погрузите в кастрюлю с достаточным количеством холодной воды и держите там до того, как начнёте начинять пасту.

»8



В получившуюся массу добавьте 2/3 чашки сливок.

»9



Приправьте по вкусу солью и чёрным перцем. Перемешайте, чтобы получился густой паштет. Закройте его крышкой и поставьте в холодильник на полчаса.

»3

Раскатайте куски теста на тонкие прямоугольные листы. Разрежьте их на прямоугольники размером 12 на 8 см и сложите один на другой, посыпав мукой.



»4



Сварите по очереди все листы пасты в большом количестве кипящей воды, добавив 1 чайную ложку соли. Каждый лист должен вариться 3-4 минуты.

»6

НАЧИНКА

Приготовьте овощной бульон или используйте обычный бульонный кубик. Вымойте куриную печень и положите в бульон. Варите примерно 5 минут, затем выньте из воды и мелко нарежьте.



»7



Затем измельчите чёрный трюфель и положите его в кухонный комбайн вместе с нарезанной куриной печенью. Перемелите всё до получения однородной массы.

»10

СОУС

Нарежьте тонкими полосками ветчину и лук и мелко порубите постное мясо ножом или с помощью кухонного комбайна.



»11

Растопите на сковороде 50 г сливочного масла и положите лук. Затем добавьте нарезанную ветчину.



» Канелонес а-ля Россини Шаг за шагом

» 12



Выложите порубленное мясо на сковороду и обжаривайте, пока оно не изменит цвет. Тушите на слабом огне, понемногу добавляя мясной бульон, чтобы получился густой соус. Затем приправьте по вкусу солью и свежемолотым чёрным перцем.

» 13

ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП



Выложите на прямоугольники теста охлаждённый паштет, используя кулинарный рукав. Выкладывайте начинку широкой полосой в 2 см от края каждого листа теста.

» 16



Полейте канелонес приготовленным мясным соусом.

» 17



Посыпьте тёртым сыром, полейте оставшимися сливками и сбрызните остатками масла. Запекайте в духовке 5 минут.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Тортеллини романьоли

Блюдо из такого же теста

Для блюда на 4 порции приготовьте тесто, как для канелонес, раскатайте и вырежьте кружочками примерно по 5 см в диаметре. Приготовьте начинку, смешав в миске 350 г мелко нарезанной индюшачьей грудки (купите уже варёную), 50 г творога, 50 г сливочного сыра, 25 г тёртого сыра пармезан, натёртую половину

лимона, 2 яйца. Приправьте по вкусу солью, свежемолотым перцем и мускатным орехом. Положите в центр каждого кружочка немного начинки. Сбрызните водой края этих кружков, сложите их посередине, как при заворачивании рулета, а затем соедините края назад, как если бы скрепляли капеллетти. В большой кастрюле вскипятите достаточ-



ное количество воды с 1 столовой ложкой соли. Когда начнёт закипать,

бросьте тортеллини и варите, пока они не всплывут на поверхность (приблизительно 4-5 минут).

Вытащите их шумовкой, дайте воде стечь и подавайте в тарелке со сливочным маслом и натёртым пармезаном, чтобы усилить нежный вкус блюда.

» 14



Сверните разложенное на доске тесто руками в форме рулета.

» 15



Выложите рулеты на поднос для духовки, предварительно хорошо смазанный маслом.

» 18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Вытащите поднос из духовки и подавайте канелонес горячими. Завершающий штрих, который придаст блюду особый аромат, – несколько листиков петрушки и базилика.



Паппарделле с рагу из баранины

ИНГРЕДИЕНТЫ (6 порций)

ТЕСТО

300 г муки

3 яйца

Соль по вкусу

2 ст. ложки оливкового масла

РАГУ

1 кг баранины

1 небольшая луковица

1 зубчик чеснока

1 морковь

1 веточка сельдерея

30 г масла

Щепотка мелко нарезанного шалфея

Щепотка молотого розмарина

Щепотка молотого лаврового листа

Щепотка тимьяна

1 чашка красного вина

2 ст. ложки томатной пасты

1 кружка мясного бульона
и ещё немного

Свежемолотый чёрный перец
по вкусу

1 чайная ложка рубленой петрушки

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Миска

Пищевая плёнка

Разделочная доска

Нож

2 кастрюли

Деревянная ложка

Скалка для раскатки теста
или комбайн для приготовления пасты

Зубчатый валик

Шумовка

ПИКАНТНЫЙ СОУС

Паппарделле, как и другие виды макарон, очень хорошо сочетаются с соусом песто, с помидорами и базиликом или просто с маслом и тёртым сыром. Также в этом рецепте рагу можно заменить бараниной, маринованной в травах, с овощами и красным вином. Для получения изысканного вкуса мясо должно мариноваться не менее 24 часов.



Паппарделле - это тонкие пласты пасты, похожие на узкую лазанью. В этом рецепте они прекрасно сочетаются с рагу из мяса барашка, приправленным травами. Это аппетитное блюдо с ярким вкусом, которое нужно запивать хорошим красным вином, идеально для подачи на стол в холодные зимние дни.



Паппарделле с рагу из баранины Шаг за шагом

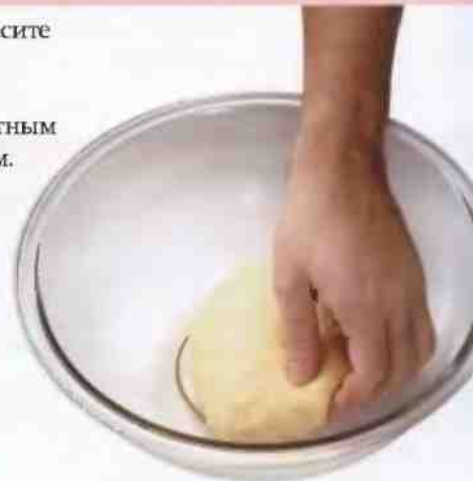
» 1 ТЕСТО



Положите в миску с мукой щепотку соли, 1 столовую ложку оливкового масла и 3 яйца.

» 2

Энергично месите тесто руками, пока оно не станет плотным и однородным.



» 5



Разогрейте в кастрюле 1 столовую ложку масла. Добавьте овощи.

» 6

Тушите в течение 5 минут овощи на медленном огне под закрытой крышкой. Они не должны подрумяниться.



» 9



Полейте красным вином и оставьте тушиться ещё 2-3 минуты.

» 10



Добавьте томатную пасту к 1 кружке мясного бульона.

»3

Заверните тесто в пищевую плёнку, положите в холодильник на полчаса.



»4 РАГУ



Почистите все овощи: лук, чеснок и морковь, мелко нарежьте, добавьте также мелко нарезанный сельдерей.

»7



Нарежьте баранину острым ножом.

»8

Положите мясо в кастрюлю вместе с шалфеем, розмарином, лавровым листом и тимьяном. Тушите 3-4 минуты, пока мясо хорошо не прожарится, постоянно его помешивая, чтобы не прилипло и не подгорало.



»11

Приправьте солью и чёрным перцем. Перемешайте и продолжайте тушить на среднем огне. В целом рагу должно готовиться на огне 2 часа.



»12



Перемешайте и добавьте ещё столько бульона, сколько нужно, чтобы соус не высыхал. Отставьте в сторону.

» Паппарделле с рагу из баранины Шар за шаром

» 13 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП



Раскатайте скалкой тесто очень тонко. Можно использовать комбайн для пасты. Нарежьте зубчатым валиком на полоски по 15 см в длину и 4 см в ширину.

» 16



Достаньте пасту шумовкой и разложите по тарелкам.



» 17

Полейте паппарделле на каждой тарелке несколькими ложками рагу.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Мальтальяти с морепродуктами

С морепродуктами

Смешайте 300 г муки, 3 яйца, щепотку соли и 1 столовую ложку оливкового масла. Месите получившееся тесто руками, пока не получится плотный однородный шар. Заверните в пленку и поставьте в холодильник на полчаса. Затем раскатайте скалкой, пока оно не станет почти прозрачным. Нарежьте тесто с помощью зубчатого валика на треугольники 4 см в основании и со сторонами

по 7 см и оставьте на воздухе на полчаса. Разогрейте в сковороде 2 столовые ложки оливкового масла и бросьте туда 4-5 очищенных и мелко нарезанных зубчиков чеснока. Добавьте 200 г кальмаров кольцами, 100 г мидий без



раковин и 200 г сырых крупных креветок, очищенных и без внутренностей. Тушите, пока морепродукты не изменят цвет.

Добавьте пол-чаши белого

вина и подождите 2-3 минуты, пока испарится спирт. Добавьте 1 чашку гороха,

1 очищенный помидор, ошпаренный кипятком и нарезанный кубиками. Добавьте по вкусу рыбной приправы (она продается в готовом виде), соль и перец. Сварите пасту в кастрюле с большим количеством кипящей подсоленной воды и затем откиньте на дуршлаг. Добавьте готовую пасту к соусу и потушите всё вместе ещё 1 минуту. Посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

» 14



По мере нарезания полосок теста раскладывайте их на чистом кухонном полотенце, посыпанном мукой.

» 15

Варите паппарделле в кастрюле с достаточным количеством кипящей подсоленной воды в течение 4-5 минут.



» 18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Приправьте щепоткой мелко нарезанной петрушки и слегка посыпьте свежемолотым чёрным перцем. Сразу подавайте.



Аньолотти с мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

НАЧИНКА

350 г постной телятины

50 г масла и ещё немного для смазывания

1 ст. ложка оливкового масла

1 чашка красного вина

Соль и чёрный перец по вкусу

50 г солёной свинины

100 г кровяной колбасы

200 г кочанной капусты

1 чашка овощного бульона
(необязательно)

2 яйца

100 г тёртого сыра

1 ложка мускатного ореха

РИС

30 г риса

1 чашка молока

ТЕСТО

800 г муки

4 яйца и 1 взбитое

2-3 ст. ложки холодной воды

Щепотка соли

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 кастрюли

Щипцы

Разделочная доска

Нож

Сковорода

Деревянная ложка

2 миски

Пищевая плёнка или чистое полотенце

Кухонный комбайн

Скалка

Кисточка

Рукав

Зубчатый валик

Шумовка

НА ЛЮБОЙ ВКУС

Рис, сваренный на молоке с начинкой из аньолотти, можно заменить другим, сваренным с пряностями или грибами. Вместо мясного соуса можно использовать сливочный соус с шалфеем или просто хороший бульон.



Это традиционное блюдо Пьемонта достаточно трудоёмкое в приготовлении. Аньолотти в некоторых регионах Италии ещё называют равиоли, по этому рецепту их готовят с обильной мясной подливкой, в которую кладут ветчину, солёную свинину, кровяную колбасу и телятину.



Аньюлотти с мясом Шаг за шагом

»1 НАЧИНКА

Положите в кастрюлю 50 г сливочного масла и налейте оливковое масло.



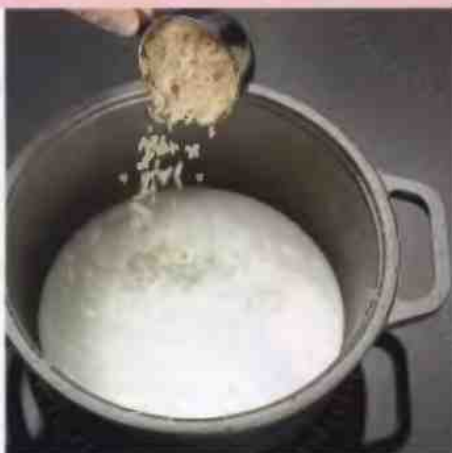
» ХИТРОСТЬ

Проще простого

Советуем приготовить начинку на день раньше и положить её в холодильник в плотно закрытой плёнкой миске. Это блюдо достаточно трудоёмкое, поэтому мы рекомендуем запастись временем для его приготовления.

»4 РИС

Поставьте в другой кастрюле вариться рис, добавив 1 чашку молока.



»5



Снимите с огня, как только впитается жидкость (через 15 минут). Отставьте в сторону.

»8



Добавьте нарезанную соломкой капусту, хорошо перемешайте и тушите 20 минут на среднем огне. При необходимости добавьте немного овощного бульона.

»9

ТЕСТО



Положите в миску муку, 4 яйца, 1 ложку сливочного масла и щепотку соли. Перемешайте, постепенно добавляя холодную воду, чтобы получилось однородное тесто.

»2



Когда масло растопится, обжарьте постную телятину с обеих сторон и тушите до подрумянивания.

»3

Через 5 минут влейте красное вино, посолите и продолжайте тушить ещё 2 часа на маленьком огне.



»6



Мелко нарежьте ветчину и солёную свинину.

»7



Обжарьте с 1 столовой ложкой масла солёную свинину, ветчину и очищенную мелко нарезанную кровяную колбасу.

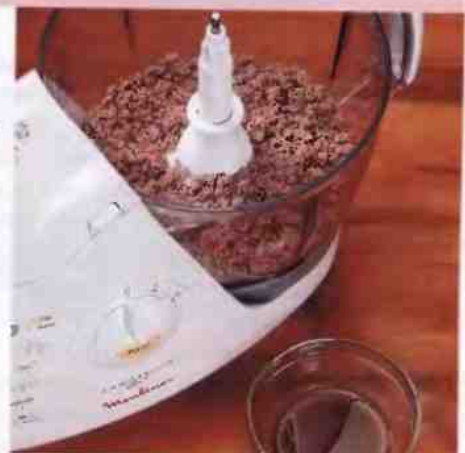
»10



Замесите, заверните в пищевую плёнку или в ткань и оставьте на 1 час.

»11

Измельчите в комбайне тушёное мясо, предварительно слив сок, появившийся во время приготовления.



» АНЬОЛОТТИ С МЯСОМ Шаг за шагом

» 12



Выложите измельчённое мясо в миску, добавьте тушёную смесь в сковороду (ветчину, солёную свинину, кровяную колбасу и капусту) вместе с рисом, сваренным ранее на молоке.

» 13



Добавьте 2 яйца, 3 ложки тёртого сыра и тёртый мускатный орех. Перемешайте и приправьте по вкусу солью с перцем.

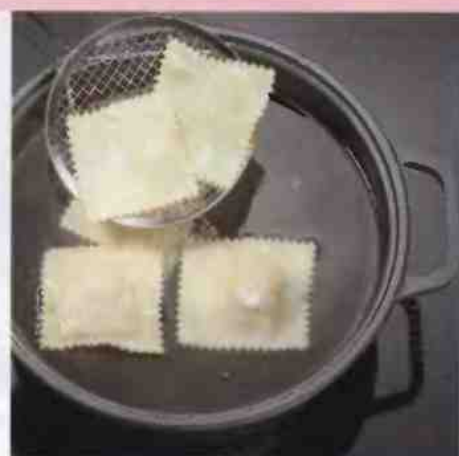
» 16



Поставьте на огонь кастрюлю с большим количеством подсоленной воды. Когда начнёт закипать, положите в неё пасту и варите в течение 5 минут.

» 17

Выгашите аньолотти шумовкой.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

Добавим жёлтого

Нарежьте 1 кг жёлтой тыквы ломтиками, не очищая её. Удалите семена и вымойте. Положите в посуду для запекания, смазанную растительным маслом, поставьте в разогретую до средней температуры (около 170 градусов) духовку, и тушите, пока тыква не станет мягкой. Как только она будет готова, снимите кожуру с неё с помощью ножа. Затем на-

режьте куски тыквы маленьким ломтиками. Положите в миску, добавьте 200 г тёртого пармезана, 1 ложку мускатного ореха, соль и чёрный перец по вкусу. Хорошо перемешайте и дайте начинке остыть. Приготовьте тесто: смешайте 300 г муки с 3 яйцами, добавьте щепотку соли и 1 ложку оливкового масла. Хорошо замесите и оставьте на полчаса, завернув в чистое полотенце. Тонко рас-



катайте тесто скалкой и нарежьте зубчатым валиком квадратики со сто-

» Равиоли с тыквой

ронами по 8 см. Положите на каждый квадратик теста 1 ложку начинки. Сложите тесто, соединив края, и хорошо сожмите вокруг начинки, чтобы она не вылезла во время готовки. У вас получится несколько прямоугольников 8 на 4 см. Отварите их в большом количестве подсоленной воды, отбросьте на дуршлаг, приправьте сливочным маслом и тёртым сыром.

Тесто. Завершающий этап

» 14 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Разделите тесто на 4 части. Раскатайте каждую часть в прямоугольник 14 на 50 см. Смажьте взбитым яйцом. Выдавите с помощью кулинарного рукава шарики начинки по 5 см.



» 15

Закройте сверху другой полоской теста такого же размера. Сожмите края вокруг начинки и обрежьте аньолатти зубчатым валиком, квадратиками по 4-5 см.



» 18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Выложите пасту на блюдо, обильно посыпьте тёртым сыром и полейте мясным соусом. Сразу подавайте на стол.



Ньокки из рикотты со шпинатом

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

НЬОККИ

200 г шпината

500 г свежего творога (рикотта)

1 яйцо

4 ст. ложки муки с верхом
и ещё немного

100 г тёртого пармезана
и ещё немного

1 чайная ложка мускатного ореха

Соль и чёрный свежемолотый перец
по вкусу

СЛИВОЧНЫЙ СОУС С ШАЛФЕЕМ

60 г сливочного масла

12 листиков свежего шалфея
и ещё немного для украшения

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 кастрюли

Дуршлаг

Нож

Кухонный комбайн

Деревянная ложка

Мелкое сито

2 миски

Блюдо

Доска

Сковорода

Шумовка

ТВОРОГ

Для приготовления этого блюда нужно использовать некислый творог, иначе кушанье приобретёт не очень приятный вкус. Если вам не нравится рикотта или её сложно найти, замените этот творог другим, но только свежим и некислым.



Ньокки из рикотты со шпинатом соединяют в себе кремовую консистенцию сыра с овощной текстурой. Этот вид пасты подают с мягкими соусами, чтобы они не забивали вкус основных ингредиентов. Поэтому идеальным будет соус из сливочного масла с шалфеем.



Ньокки из рикотты со шпинатом Шаг за шагом

» 1 НЬОККИ



Отделите стебли шпината и помойте листочки. Положите их в кастрюлю с небольшим количеством воды.

» 2



Варите в течение 4-5 минут. Слейте воду и дайте им остыть в дуршлаге.

» 5



Разбейте яйцо в отдельной тарелке и вылейте его в миску. Добавьте также 4 столовые ложки муки, 100 г тёртого пармезана, мускатный орех, соль и свежемолотый чёрный перец.

» 7



Обильно посыпьте противень мукой, чтобы ньокки не прилипали.

» 8

Наберите 1 ложечку творожной массы и положите на посыпанный мукой противень. Выложите таким же образом всю массу.



» 3



Мелко нарежьте шпинат с помощью ножа или кухонного комбайна.

» 4



Деревянной ложкой протрите свежий творог (рикотту) через сито в миску, чтобы не было комочков.

» СЕКРЕТ

Предварительная проверка

Когда вы добавляете яйцо к другим ингредиентам, как в этом рецепте, не разбивайте его сразу в миску с прочими продуктами. Разбейте его в отдельную ёмкость, чтобы проверить свежесть, и только потом добавьте к остальным ингредиентам, перемешав ложкой.

» 5



Хорошо перемешайте всё деревянной ложкой.

» 9



Посыпав руки мукой, скатайте из каждого кусочка творожной массы маленькие шарики. Постарайтесь, чтобы ньокки получались одинакового размера. Скатывая шарики, раскладывайте их по противню так, чтобы они не касались друг друга.

» Ньокки из рикотты со шпинатом Шаг за шагом

» 10 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите ньокки в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варите 5-6 минут, пока не всплывут на поверхность.



» 11

Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте листики шалфея и тушите на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не начнёт подрумяниваться.



» СЕКРЕТ

Как сохранить вкус зелени

Не варите шпинат сверх положенного времени. Его листики должны только стать мягкими, а не развариться. В итоге сохранится их вкус и цвет.

Нежное тесто

Творог нужно протереть через сито, чтобы в тесте не осталось крупных кусочков или комочков.

» 14



Приправьте блюдо несколькими ложками оставшегося тёртого пармезана.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Ньокки из рукколы с томатным соусом

Средиземноморское блюдо

Вам понадобятся 1 кг картофеля, 200 г муки, 2 пучка рукколы, 1 яйцо, 300 г свежих помидоров, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 веточка розмарина, соль, чёрный перец по вкусу. Отварите неочищенный картофель в кастрюле до готовности. Удалите стебли с рукколы, вымойте и варите до мягкости (5 минут). Слейте воду

и измельчите в кухонном комбайне до получения кремовой консистенции. Как только картофель сварится, слейте воду и очистите его. Подавите картофель толкушкой. Добавьте в пюре измельчённую рукколу, яйцо, щепотку соли и муку. Хорошо перемешайте. Посыпьте стол мукой и скатайте несколько рулетиков толщиной



в палец. Порежьте их на кусочки примерно по 2 см. Обжарьте на сковороде 1 зубчик очищенного чеснока и розмарин с 2 столовыми ложками растительного масла. Добавьте

свежие помидоры, очищенные от кожицы и мелко нарезанные. Тушите томатный соус на медленном огне в течение 15 минут, приправьте солью и свежемолотым чёрным перцем. Проварите ньокки несколько минут в кастрюле с достаточным количеством кипящей подсоленной воды. Когда они всплывут, вытаскивайте с помощью шумовки. Полейте горячим томатным соусом и посыпьте тёртым сыром.

Приготовление. Завершающий этап

1

» 12 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Вытащите ньокки из воды шумовкой и выложите их на сковороду с маслом.



» 13

Осторожно перемешайте деревянной ложкой, чтобы ньокки не превратились в кашу.



» 15

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Разложите ньокки на тарелки горячими, украсьте несколькими листиками шалфея и подавайте на стол.



Баранина, тушённая с артишоками

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

0,5 кг филе баранины
(лопатка или бедренная часть)

2 артишока

2 лимона (сок)

3 ст. ложки оливкового масла

1 зубчик чеснока

1 ст. ложка мелко нарезанной
петрушки для приготовления
и ещё 1 для украшения

Соль и чёрный свежемолотый перец
по вкусу

Полчашки белого сухого вина

2 яйца

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разделочная доска

Нож

2 миски

Кастрюля

Деревянная ложка

Щипцы

Венчик

Полосник

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА

Баранина очень популярна в Италии, её можно встретить практически на любом столе. Это блюдо можно приготовить как из лопатки, так и из бедренной части. Также можно использовать и другие виды мяса, которые есть у вас под рукой, например, телятину.



Это традиционное тосканское блюдо - превосходное по вкусу, совершенное и простое в приготовлении. Мясо сначала нарезают кусочками и затем тушат в кастрюле с чесноком, мелко нарезанной петрушкой, белым вином и артишоками. В конце приправляют соусом из яиц и лимонного сока, который делает блюдо очень сочным.



Баранина, тушённая с артишоками Шаг за шагом

»1 ПОДГОТОВКА



Нарежьте баранину острым ножом на небольшие кусочки. Отложите.

»2

Вымойте артишоки и удалите с них твёрдые листья, пока не доберётесь до сердцевины. Нарежьте дольками.



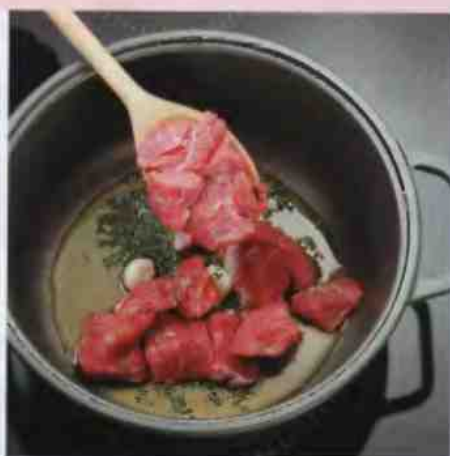
»4 ТУШЕНИЕ

Нагрейте в кастрюле оливковое масло. Обжарьте зубчики чеснока с мелко нарезанной петрушкой в течение 2 минут.



»5

Добавьте в кастрюлю кусочки баранины.



»8

Полейте мясо половиной чашки сухого белого вина. Тушите 3 минуты, чтобы испарился спирт.



»9



Выньте кусочки баранины щипцами и разложите их на блюде, чтобы освободить место для артишоков.

»3

Положите артишоки в миску с водой и соком 1 лимона. Отставьте на время.



» СОВЕТ

Нарезка мяса

Если вам нужно нарезать мясо кубиками, используйте доску и нож без зубчиков. В итоге вы получите ровные кусочки. Следите, чтобы все куски были примерно одинакового размера, тогда они будут готовиться равномерно.

Хитрость с лимоном

Артишоки нужно подержать в воде с соком лимона, чтобы они не окислились при контакте с воздухом. Если это произойдёт, то они приобретут достаточно неприятный тёмный цвет.

»6



Тушите на среднем огне (5-7 минут) до подрумянивания.

»7

Приправьте по вкусу свежемолотым чёрным перцем и щепоткой соли.



»10

Положите артишоки в ту же кастрюлю и тушите 5 минут в подливке из баранины.



»11



Снова положите мясо в кастрюлю и тушите 15 минут на среднем огне.

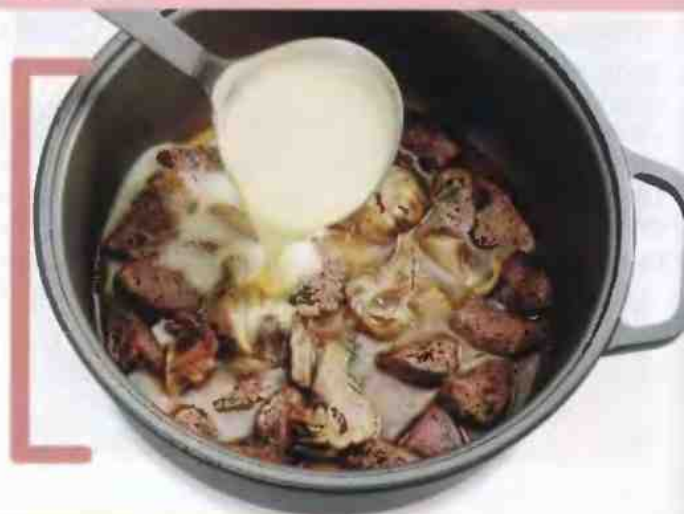
» Баранина, тушённая с артишоками Шаг за шагом

» 12 соус



Разбейте в миску яйца, добавьте сок 1 лимона и взбейте венчиком.

» 13



» 15



Попробуйте жаркое и, если необходимо, добавьте приправу из соли с чёрным перцем.

» НА ЗАМЕТКУ

На большее количество порций

Если вы хотите приготовить это блюдо на большее количество порций, нужно умножить ингредиенты на количество персон. Также очень важно увеличить количество яиц в соусе, чтобы в жарком оставалось необходимое количество жидкости.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Печень с маслом и шалфеем

Капелька шалфея

На 4 порции вам понадобится 900 г говяжьей печени, 3-4 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 70 г сливочного масла, 1 маленький пучок свежего шалфея, соль и свежемолотый перец. Очистите ножом печень, удалите плёнку и желчные протоки. Нарезьте тонкими ломтиками. Поставьте на огонь сковороду с

2 столовыми ложками оливкового масла. Когда масло нагреется, обмакните ломтики печени в тарелку с мукой. Сразу выкладывайте печень

на сковороду с маслом и обжаривайте на сильном огне с обеих сторон. Убавьте огонь и потушите ещё 5 минут, пока не изменится цвет. Приправь-

те солью и перцем, снимите печень со сковороды. Слейте со сковороды лишнее масло, добавьте вымытые сухие листики шалфея и сливочное масло. Поворачивайте сковороду на огне, чтобы масло пенилось, но не меняло свой цвет. Снимите сковороду с огня, выложите ломтики печени на тарелки и перед подачей на стол полейте горячим маслом с шалфеем.



» 14 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

За минуту до того, как будете подавать блюдо на стол, влейте один половник соуса из яиц и лимонного сока в кастрюлю с мясом. Чтобы блюдо не получилось слишком сухим, как только добавите яйца, сразу снимите кастрюлю с огня.



Сняв кастрюлю с огня, продолжайте помешивать яичную смесь до полной готовности.

» 15

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Посыпьте ложкой мелко нарезанной петрушки и подавайте на стол ещё горячим.



Пицца «Маргарита»

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

ТЕСТО

500 г белой муки
из пшеницы мягких сортов

250 мл тёплой воды

10 г свежих дрожжей

1 ст. ложка соли без верха

3 ст. ложки оливкового масла и ещё
немного для смазывания противня

НАЧИНКА

300 г спелых помидоров

300 г свежей моцареллы

Соль и свежемолотый чёрный перец
по вкусу

4 веточки свежего базилика

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 миски

Деревянная ложка

Пищевая плёнка

Нож

Разделочная доска

Льняная ткань

Маленькая кастрюля

Шумовка

Кухонный комбайн

Кисточка

4 или 6 отдельных форм для выпекания пиццы

ЗЕЛЁНЫЙ ШТРИХ

В этом рецепте нет орегано, но, если вам нравится его особый вкус, вы можете слегка приправить этой травой круги пиццы.

Мука второго сорта, из пшеницы мягких сортов, используется для приготовления пиццы, потому что её можно смешивать со свежими дрожжами. Такая мука продаётся в специальных магазинах среди множества других итальянских продуктов.



Это больше, чем просто рецепт, ведь благодаря ему вы научитесь готовить тесто для настоящей итальянской пиццы. Мы предлагаем вам начать с классической пиццы «Маргарита», сочетание ингредиентов которой (помидоры, сыр моцарелла и базилик) по цвету напоминает национальный флаг Италии. В этом самом обычном блюде ярко проявилась любовь итальянцев к гениальной простоте.



Пицца «Маргарита» Шаг за шагом

» 1 ТЕСТО

Растворите свежие дрожжи в чуть тёплой воде. Взбейте деревянной ложкой.



» 2



В другой миске смешайте муку и соль. Сделайте углубление в центре и влейте дрожжи, добавив 3 столовые ложки оливкового масла.

» СЕКРЕТ

Идеальная температура

Вода, которую добавляют в тесто для пиццы, должна иметь температуру 30-32 градуса. Если вода будет слишком горячей, она не даст дрожжам забродить, а в чересчур холодной они просто не растворятся.

» 5



Выложите тесто на стол и замесите, складывая его пополам.

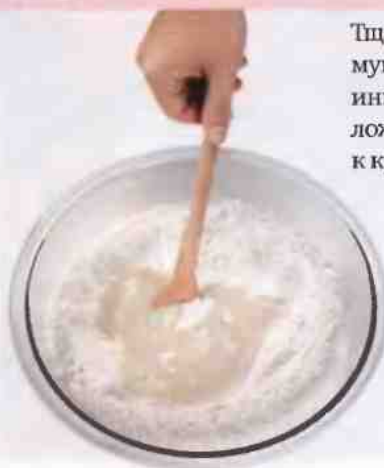
» 8



После того как тесто поднимется в первый раз, разрежьте его на 4 одинаковых куса. Скатайте 4 шарика и снова поставьте их подниматься, ещё примерно на 1 час, на столе, посыпанном мукой. Накройте слегка влажным полотенцем.

»3

Тщательно перемешайте муку и другие ингредиенты деревянной ложкой от центра к краям.



»4



Постепенно добавляйте оставшуюся тёплую воду и замесите густое тесто: оно должно быть мягким и не слишком сухим. Содержание воды не должно превышать 60% объёма муки.

»6



Энергично вымешивайте тесто примерно 10 минут, сильно надавливая на него запястьем и добавляя по мере необходимости муку.

»7

Положите тесто в миску, закройте пищевой плёнкой и оставьте подниматься при комнатной температуре в течение 1-2 часов, не на сквозняке. Объём теста должен увеличиться вдвое от первоначального.



»9 НАЧИНКА

Вымойте помидоры, окуните их на 1 минуту в кипящую воду, снимите кожицу и дайте остыть. Разрежьте на половинки, удалите сердцевину, хорошо отожмите, чтобы удалить воду, и приготовьте пюре.



»10

Приправьте пюре из помидоров солью и свежемолотым чёрным перцем по вкусу и 1 столовой ложкой оливкового масла.



» Пицца «Маргарита» Шаг за шагом

» 11 пицца



Посыпьте стол мукой и начните растягивать шарики теста кончиками пальцев, придавая им круглую форму, пока они не станут 3-4 мм в толщину.

» 12

Смажьте оливковым маслом все 4 формы для пиццы и положите на каждую тесто.



» 15



Откройте духовку, выньте пиццу и выложите на ней нарезанную тонкими ломтиками моцареллу.

» 16

Снова поставьте пиццу в горячую духовку и дайте сыру расплавиться.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Кальцоне

Пиццы в форме полумесяца

Для 4 порций возьмите 500 г муки из пшеницы мягких сортов, 10 г свежих дрожжей, 1 столовую ложку оливкового масла для теста, 250 мл чуть тёплой воды, 200 г пармской ветчины (или другой аналогичной по качеству), 200 г свежей моцареллы и 100 г томатного пюре. Подготовьте тесто

для пиццы по основному рецепту, приведённому выше. Разделите тесто на 4 части и оставьте подниматься. После того как шарики теста хорошо поднимутся, раскатайте их на посыпанной мукой поверхности очень тонко (примерно 3 мм в толщину). Придайте тесту круглую форму кончиками пальцев. Положите в центр каждого

круга по 1/4 нарезанной соломкой ветчины и 1/4 моцареллы, нарезанной маленькими кубиками или натёртой. Сложите тесто



вдвое в форме полумесяца. Плотнo прищипните края и смажьте поверхность томатным пюре с оливковым маслом. Выложите тесто на слегка смазанный маслом противень и поставьте примерно на 6-7 минут в духовку, предварительно разогретую до 230 градусов. Выньте пиццу из духовки и положите по одной порции на каждую тарелку.

» 13



Полейте
поверхность
каждой пиццы
1/4 частью
томатного соуса.

» 14

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Разогрейте духовку до 250 градусов. Когда она разогреется, поставьте в неё пиццу примерно на 10 минут.

» 17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Вытащите пиццу из формы, украсьте свежим базиликом и сразу подавайте на стол. Приготовьте остальные пиццы таким же способом.



Тушёная говядина по-римски

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

8 кусков говядины с бедренной части

8 ломтиков сырой ветчины

Чёрный свежемолотый перец по вкусу

8 листиков свежего шалфея

6 ст. ложек растительного масла

50 г сливочного масла

1 чашка белого сухого вина или марсала и ещё немного

1 чашка овощного бульона

Соль по вкусу

Картофельное пюре на гарнир

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож

Доска разделочная

Молоток для отбивания

Пищевая плёнка

Большая сковорода

Деревянные палочки для канапе

Щипцы

Деревянная ложка

Сервировочное блюдо

С СУХИМ ВИНОМ ИЛИ ВЕРМУТОМ

Говяжий соус можно смешать с сухим белым вином или вином марсала, но если их нет под рукой, добавьте немного сухого вермута. Блюдо получится таким же вкусным.

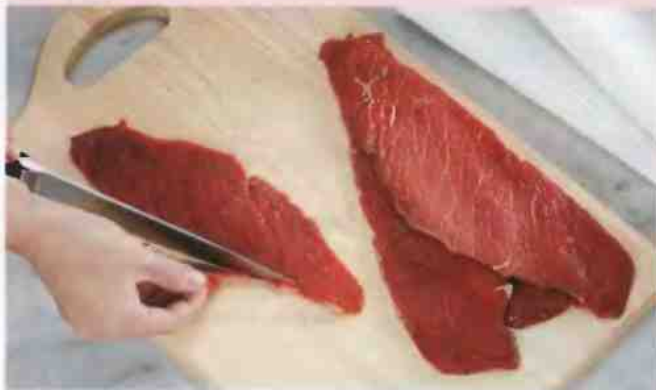


Тонкие ломтики хорошего мяса, начинённые сырой ветчиной (желательно пармской), буквально тают во рту. Их приправляют соусом на основе сливочного масла, белого сухого вина и овощного бульона, который делает это блюдо вкусным по-домашнему. Простое картофельное пюре служит отличным гарниром и подчёркивает изысканный вкус мяса.



Тушёная говядина по-римски Шаг за шагом

» 1 МЯСО



Удалите с мяса жир, плёнки и жилы.

» 2



Накройте каждый кусок пищевой плёнкой и хорошо отбейте на доске, чтобы куски стали совсем тонкими.

» СЕКРЕТ

Картофельное пюре

На гарнир к этому блюду обычно подают картофельное пюре. Для того чтобы пюре получилось белым и пышным, добавьте в картофель пол-ложки разрыхлителя, энергично взбейте.

» 5



» 7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте растительное масло на сковороде. Обжарьте мясо с обеих сторон до подрумянивания.



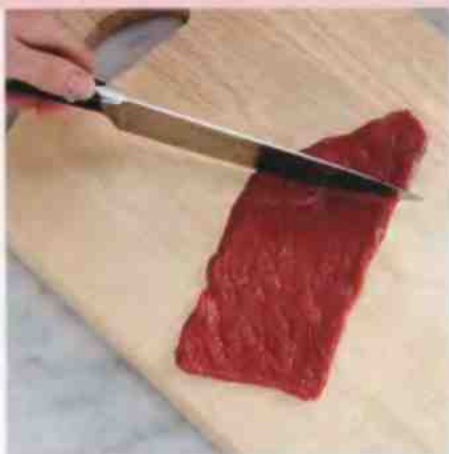
» 8



Как только бифштексы поджарятся, снимите их со сковороды, встряхните, чтобы удалить остатки масла.

» 3

Порежьте мясо на кусочки прямоугольной формы как можно более тонко. Постарайтесь, чтобы все куски получились одного размера.



» 4



Посыпьте каждый кусок мяса свежемолотым чёрным перцем.

» 6

Положите 1 листик тщательно вымытого шалфея на каждый из кусков мяса и накройте ломтиком сырой ветчины. Ветчину сверните вдвое по размеру куска мяса.



Сложите кусочки мяса пополам, чтобы внутри осталась начинка, и закрепите края палочками для канапе.

» 9



Положите в ту же сковороду 50 г сливочного масла и подождите, пока оно полностью растопится.

» 10



Влейте в сковороду чашку белого вина или марсалы и перемешайте с маслом.

» Тушёная говядина по-римски Шаг за шагом

» 11



Когда соус из масла с вином начнёт закипать, положите на сковороду. Потушите в соусе 20-30 минут. Периодически переворачивайте их, чтобы мясо протушилось с обеих сторон.

» 14 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП



Выложите мясо со сковороды и выньте из него палочки.

» 15



По центру блюда выложите картофельное пюре, а по краям – куски мяса.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

В панировке из муки

Для 4 порций очистите 0,5 кг тонко нарезанных кусков телятины от жира, жил и плёнок. Аккуратно обрежьте края. Высыпьте на тарелку 3/4 стакана муки и приправьте её по вкусу солью и свежемолотым чёрным перцем. Обваляйте мясо в муке. Растопите в большой сковороде 100 г сливочного масла. Обжарьте мясо с обеих

сторон на медленном огне, чтобы масло не подгорало. Выньте и переложите на другую тарелку. Влейте на эту же сковородку 1 стакан марсалы или белого вина

и поскребите дно деревянной ложкой, чтобы придать соусу вкус. Когда жидкость закипит, положите в соус куски мяса, убавьте огонь до минимума и продолжайте



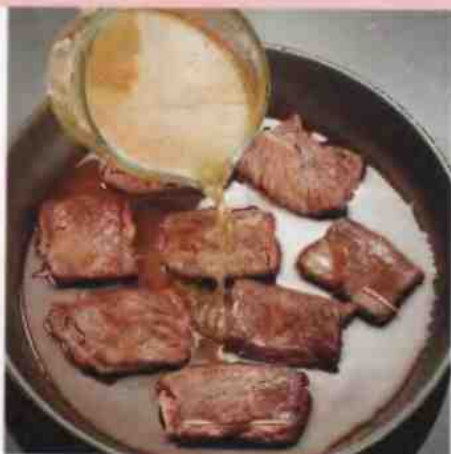
тушить. При необходимости добавляйте маленькими порциями овощной бульон, до получения однородного соуса нежной консистенции, мясо при этом будет нежными и сочными, а от вина останется только его букет. Попробуйте соус и при необходимости посолите и поперчите его. Разложите эскалопы по тарелкам и полейте оставшимся соусом.

» Эскалоп под марсало

Приготовление. Завершающий этап

»12

Добавляйте небольшие порции овощного бульона, чтобы соус на сковороде не выкипал и мясо не подгорало. Бифштексы должны остаться нежными и сочными.



»13



Прежде чем снять сковороду с огня, приправьте мясо солью с перцем по вкусу.

»16

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Полейте мясо соусом по-римски и подавайте горячим на блюде.



[Тирамису

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

2 чашки крепкого кофе или эспрессо

2 ст. ложки марсалы

2 ст. ложки рома

5 яиц

200 г сахара

150 г сливок для взбивания

200 г сыра маскарпоне или сливочного

300 г тонкого бисквитного печенья

4-5 ст. ложек какао для украшения

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 миски

Бенчик для взбивания

Вилка

2 лопатки (одна длинная, другая широкая)

Блюдо диаметром 20-30 см с высокими краями

Половник или большая ложка

Пищевая плёнка

Сито

Нож

НАСТОЯЩИЙ МАСКАРПОНЕ

Сыр маскарпоне, родина которого — север Италии, придаёт этому блюду неповторимый изысканный вкус. Но его не всегда можно отыскать на прилавках магазинов, поэтому вместо него можно использовать любой сливочный сыр.



Итальянский десерт тирамису – образец высочайшего кулинарного искусства – известен всему миру. Существует множество вариантов тирамису, но именно в этом рецепте вы найдёте тот самый подлинный изысканный вкус. Тирамису состоит из тонких бисквитов, пропитанных смесью кофе, вина марсала и рома, а также сладким соусом на основе сыра маскарпоне.



Тирамису Шаг за шагом

» 1 КОФЕ



Приготовьте хороший крепкий кофе без сахара и оставьте его охлаждаться. Добавьте в холодный кофе 2 столовые ложки марсалы и 2 столовые ложки рома. Перемешайте и отставьте в сторону.

» НА ЗАМЕТКУ

Кофе эспрессо

Чтобы получился крепкий и ароматный кофе, в идеале нужно использовать именно эспрессо, который варят в специальной машине. Но если у вас дома нет кофеварки, приготовьте растворимый кофе — тоже очень крепкий.

» 3



В другой миске взбейте сливки. Взбивайте их несколько минут, пока они не превратятся в густую воздушную пену.

» СОВЕТ

Сыр маскарпоне

Лучше всего разминать сыр маскарпоне вилкой, чтобы он стал более мягким. Главное, чтобы в результате получилась гладкая однородная масса без комочков.

» 5



Постоянно помешивая массу венчиком, добавляйте взбитые сливки до полного смешивания. Отложите.

» 7 БИСКВИТ

Опустите печенье в кофейную смесь, но не дайте ему пропитаться чересчур сильно, чтобы оно не разломалось. Выложите пропитанное печенье на дно блюда с высокими краями.



» 2 СЛИВКИ



Взбейте яйца с сахаром в плотную пену. Результат будет лучше, если вы сначала отдельно взобьёте желтки, в течение примерно 5 минут. Затем добавьте сахар и белки и взобьёте ещё раз.

» 4



Лопаткой или вилкой разомните сыр маскарпоне, чтобы он стал мягче, но при этом не потерял свою кремовую консистенцию.

» 5

Добавьте сыр к взбитой яично-сахарной смеси и аккуратно перемешайте венчиком до получения однородной массы.



» 8



Промажьте слой печенья тонким слоем приготовленного крема.

» СЕКРЕТ

Достать из холодильника

Перед тем как добавлять сыр маскарпоне к основному крему тирамису, вытащите его из морозилки, подождите, пока он нагреется до комнатной температуры и размягчится, тогда его будет легко размять.

» Тирамису Шаг за шагом

» 9



Выложите ещё один слой печенья, предварительно пропитанного кофейной смесью.

» 10



» 11

ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП



Накройте приготовленное блюдо пищевой плёнкой и поставьте в холодильник приблизительно на 2 часа.

» 12

Достаньте десерт из холодильника и снимите плёнку. Посыпьте блюдо какао, просеивая его через сито.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Кофейная панакотта

С кофейным ароматом

На 4-6 порций возьмите 500 мл свежих сливок, 200 мл цельного молока, 200 г сахарной пудры, 200 г сахарного песка для карамели, 14 г желатина без привкуса, 1 чашку эспresso, 1 столовую ложку рома и 1 столовую ложку вина марсала. Положите сахарный песок на сковороду и нагревайте его на среднем огне до образования карамели. Разлейте

карамель по отдельным формочкам так, чтобы покрыть их стенки. Дайте остыть. Доведите молоко до кипения. Растворите в небольшой сковороде желатин, добавив кофейную чашку воды, и хорошо размешайте деревянной ложкой.

Поставьте сковороду на средний огонь и варите, постоянно помешивая ложкой, пока желатин не растворится. Вылейте разведённый желатин в кастрюлю с кипячёным молоком. Хорошо перемешайте. В другой кастрюле доведите почти

до кипения сливки с сахарной пудрой, постоянно помешивая. Добавьте в горячие сливки молоко с желатином, кофе эспresso, ром и марсалу. Перемешайте до получения однородной массы. Разлейте полученную смесь по смазанным формам и поставьте в холодильник на 2 часа. Выньте десерты из формочек и разложите по тарелкам. Можно украсить листочком мяты.



» АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ВАРИАНТ

Бисквитное тесто

Если вместо классического печенья для этого десерта вы решите использовать бисквитное тесто, разрежьте листы на прямоугольники по размеру формы и пропитайте их той же смесью на основе крепкого кофе.

И его также намажьте слоем крема, а затем лопаточкой выровняйте поверхность.

» 13

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Разрежьте тирамису на крупные квадратные порции и разложите по тарелкам.



Неаполитанский пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ (6 порций)

300 г белой муки
и ещё немного для посыпки

Щепотка соли

100 г свиного жира и 150 г для
смазывания

Приблизительно 1 чашка
холодной воды (чайная)
и 250 мл для варки манной крупы

150 г манной крупы

150 г свежей рикотты

150 г сахарной пудры
и ещё немного для посыпки

100 г засахаренных фруктов
без косточек

Молотая корица для посыпки

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пищевая плёнка

2 кастрюли

Венчик

Сито или решето

Деревянная ложка

3 миски

Ложка для замешивания

Нож

Доска для выпечки

Ситечко

МАСЛЯНЫЙ ДЕСЕРТ

Если вам больше нравится сливочное масло – замените им свиной жир. Масло сделает вкус десерта более мягким. В любом случае постарайтесь, чтобы жир при растапливании не кипел.



На приготовление этого десерта потребуется много времени, но в результате вы получите восхитительные хрустящие сладости с фруктовой начинкой, которые станут достойным завершением любого банкета. Протёртый творог, сахарная пудра и корица делают неаполитанский пирог по-особому утончённым.



Неаполитанский пирог Шаг за шагом

»1 ТЕСТО



Насыпьте на стол горкой 300 г белой муки с щепоткой соли, перемешайте и сделайте углубление.

»2

Добавьте 100 г свиного жира или сливочного масла и замесите тесто, добавляя холодную воду, пока не получится такое тесто, которое используется для приготовления лапши.



»5 НАЧИНКА

Влейте в кастрюлю 250 мл воды и добавьте щепотку соли. Когда закипит, всыпайте понемногу манную крупу, постоянно помешивая венчиком. Варите 6-7 минут и оставьте охлаждаться.



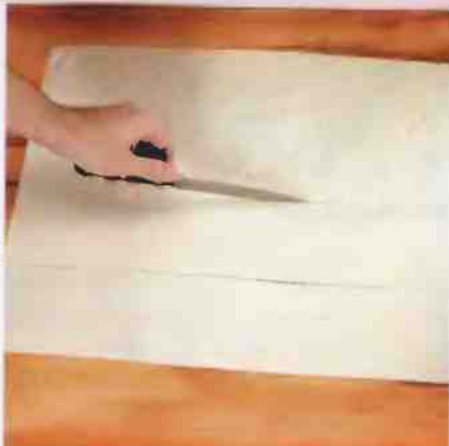
»6



Протрите свежий творог сквозь сито или решето в миску.

»9 ПИРОГ

На разделочном столе раскатайте скалкой тесто. Вырежьте прямоугольник 50 на 70 см. Соедините края так, чтобы получился точный прямоугольник 65 на 45 см. Разделите прямоугольник на 4 полоски, разрезанные в длину.



»10



» 3



Энергично месите тесто в течение 10 минут и сформируйте из него шар.

» 4



Заверните и оставьте на 1 час в прохладном месте.

» 7



Добавьте в миску с творогом сваренную манную крупу, сахарную пудру, засахаренные фрукты без косточек и щепотку молотой корицы.

» 8

Хорошо перемешайте деревянной ложкой и поставьте тесто в холодильник.



» 11

Растопите 150 г свиного жира или сливочного масла и смажьте поверхность одной полоски, положите сверху вторую полоску и продолжайте таким же образом складывать остальные полоски, смазывая каждую жиром.

Оставьте тесто на полчаса. Затем скатайте 4 сложенные полоски. Сделайте ножом 11 отметок на расстоянии 1 см одна от другой. Посыпьте нож мукой и нарежьте 12 кусков по сделанным отметкам.



» Неаполитанский пирог Шаг за шагом

» 12



Посыпьте мукой разделочную доску и поместите на неё кусок теста, скалкой раскатайте его вправо, чтобы получился ломтик.

» 13

Потом раскатайте влево, чтобы получился овал. Снова поместите скалку в центр овала, но теперь по горизонтали и очень аккуратно раскатайте тесто вверх. Повторите это движение, но уже по направлению вниз.



» 16

ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП



Смажьте маслом и посыпьте мукой доску для выпечки и выложите на неё пироги. Смажьте поверхность каждого растопленным жиром.

» 17

Выпекайте 15 минут в горячей духовке (220 градусов). Не доставая противень из духовки, снова смажьте пироги жиром как можно быстрее. Уменьшите температуру до 190 градусов и продолжайте выпекать ещё 20 минут.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

Ещё один сладкий десерт

С таким количеством ингредиентов получается торт на 10-12 порций. 200 г белой муки, 200 г кукурузной муки, 200 г миндаля, 200 г сахара, 100 г свиного жира, 100 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 1 натёртый лимон и 1 чайная ложка ванили. Положите миндаль в кастрюлю с горячей водой

на 10 минут. Затем обсушите и снимите кожицу, потерев кухонным полотенцем. Мелко порубите. Смешайте в миске кукурузную муку, белую муку, дроблёный миндаль, яичный желток, натёртый лимон и ваниль. Перемешайте всё деревянной ложкой. Добавьте сливочное масло и жир, нарезанные кубиками (не растапливая предварительно).

Продолжайте перемешивать, пока не получится однородная масса



» Миндальный торт

без комков. Высыпьте приготовленную смесь в форму для выпекания диаметром 20 см, предварительно смазанную маслом. Поставьте форму в духовку и выпекайте торт при температуре 170 градусов в течение 1 часа. Достаньте, дайте остыть, посыпьте сахарной пудрой и подавайте слегка охлаждённым.

»14



Разложите овалы на столе, посыпанном мукой. Положите на них по одной столовой ложке приготовленной начинки. Кладите начинку на одну половинку овала.

»15

Смажьте края теста взбитым яйцом. Сложите овал пополам и слегка сожмите тесто, чтобы края хорошо соединились и не открылись во время готовки.



»18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Откройте духовку, смажьте пироги ещё раз и выпекайте 6-7 минут при температуре 160 градусов. Затем выньте противень с выпечкой из духовки и дайте остыть. Посыпьте сахарной пудрой.



ИЛЛЮСТРИРОВАННАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ «КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ НАРОДОВ МИРА» в 20-ти томах

ББК 36.997
И 92

Том 3 ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

ЗАО «МЕДИА ПРЕСС» ИД «Панорама ТВ»
+7(812) 325-91-90
www.panorama-tv.ru



При участии медиагруппы «Вся Россия»
105066, Москва,
ул. Спартаковская, д. 11, стр. 1.
+7(495) 967-66-40
www.allrussia.ru



© Текст. Editorial SOL90 S.L.
© Дизайн. Editorial SOL90 S.L.
© Фотографии. Editorial SOL90 S.L.
© Перевод. ЗАО «Информационная группа «Медиасеть»
Все права защищены.

Издатель: ЗАО «Информационная группа «Медиасеть»

ISBN 978-5-91826-011-1

2010 год



Итальянская кухня

- [1] Испанская кухня
- [2] Китайская кухня
- [3] Итальянская кухня
- [4] Мексиканская кухня
- [5] Кухня Средиземноморья
- [6] Арабская кухня
- [7] Японская кухня
- [8] Кухня Центральной Европы
- [9] Африканская кухня
- [10] Аргентинская кухня
- [11] Французская кухня
- [12] Чилийская кухня
- [13] Индийская кухня
- [14] Еврейская кухня
- [15] Кухня Средней Азии
- [16] Кавказская кухня
- [17] Украинская кухня
- [18] Болгарская кухня
- [19] Кухня Прибалтики
- [20] Русская кухня

