

Школа Кулинарии



*Пицца, лазанья,
макароны*



ББК 36.997

ПЗ2

Использование текста и иллюстраций,
в том числе фрагментов, без разрешения правообладателя
запрещается и преследуется по закону

Пицца, лазанья, макароны / Сост. И.С. Румянцева. —
ПЗ2 М.: ООО «ТД «Издательство Мир книги», 2007. — 96 с.: ил.

Невозможно представить современную кулинарию без блюд из макаронных изделий и пиццы. Доступность составляющих компонентов, простота технологии и обилие вариантов обеспечили распространение их во многих странах. При всем разнообразии таких блюд приемы приготовления их освоить очень легко, используя приведенные в книге рецепты.

ББК 36.997

© Румянцева И.С., составление, 2007
Copyright © 2005, Marshall Cavendish
Partworks Ltd. Фото и текст
на с. 8 – 21, 44, 45, 66, 67, 76, 77, 90, 91.
© DeA Picture Library. Фото на с. 6, 7,
22 – 31, 50, 52, 54, 58, 62, 64, 68, 70,
72, 74, 78, 80, 82, 84, 92
© ООО «ТД «Издательство Мир
книги», издание на русском
языке, 2007

ISBN 978-5-486-01063-7

На тысячи ладов

Пиццу и макароны издавна готовили в Италии на тысячи ладов. Причем в традиционные варианты этих блюд, как правило, добавляют томатный соус и сыр пармезан.

Макароны дали международное название вообще всем макаронным изделиям, причем в Италии их в настоящее время насчитывается 30 видов.

В России наиболее известны: непосредственно макароны, пенне (перья), ригатони (рожки), фарфалли (бабочки), тонкие, длинные спагетти, каннеллони (толстые трубочки для фарширования), фигурные тортеллини, кокилье (или конкилье, большие ракушки для фарширования), равиоли (аналог наших пельменей), лазанья (пласты теста) и др. Такой неограниченный выбор дополняется восхитительными соусами (песто, болонез, сырный), что позволяет создавать все новые и новые оригинальные сочетания.

Так же разнообразны соусы-начинки для пиццы. Причем в разных странах соусы-начинки для пиццы делают из привычных продуктов. Например, в Китае и Индии в пиццу добавляют тофу и маринованный имбирь, в латиноамериканских странах — острый перец чили, фасоль, зеленый горошек, в Португалии — морепродукты. Особенно вкусны десертные пиццы с начинками из фруктов, творога, арахиса и орехов. Вместе с тестовой основой начинки образуют традиционные и эксклюзивные варианты пиццы. А если учесть, что теперь основу для нее делают из хлеба, картофеля, поленты, готовых лепешек, то вариантов этого старинного блюда становится все больше.

Не грустите, если вы не сможете попробовать настоящие пиццу и макароны в специальных ресторанчиках Италии! Такие блюда, приготовленные руками российских хозяек, получатся, пожалуй, не хуже!





От основ до совершенства

Какой бы рецепт для приготовления пиццы или макарон не был выбран, кулинарные шаги для воплощения задуманной идеи всегда традиционны.

Сначала придется приготовить основу: для пиццы — это основание из любого теста, хлеба, картофеля, для блюд из макарон — различные макаронные изделия. Затем нужно постигнуть секреты приготовления соусов и соусов-начинок, которые придадут кушаньям достойную завершенность.



Пицца базовая

250 г муки, 10 г сухих дрожжей, 3–5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложек густого томатного соуса (или томатного пюре), 2 томата, нарезанных кружками, 4 ст. ложки тертого сыра, начинка (из грибов, лука, чеснока, ветчины, зелени), маслины, черный перец молотый, соль.

1. Растворить сухие дрожжи в 2 ст. ложках теплой воды. Добавить 1 ст. ложку муки, посолить, перемешать и поставить в тепло на 30 минут.

2. Остальную муку просеять горкой на доску, сделать углубление и положить опару. Влить 8 ст. ложек теплой воды и вымесить тесто до эластичности.

3. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто дважды поднимется (примерно через 3 часа), его раскатать скалкой.

4. Тесто выложить тонким слоем в смазанную оливковым маслом сковороду. Края теста чуть приподнять.

5. Сверху смазать густым томатным соусом (или пюре) и оливковым маслом. Затем разместить слоями любую начинку, нарезанные маслины, поперчить, посолить.

6. Выпекать в духовке при 220 °С примерно 30 минут. За 10 минут до готовности украсить сыром и томатами.





Быстрая пицца

1 лепешка «фокачча» (около 350 г) или пита, 1–2 луковицы, 2 измельченных зубчика чеснока, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ч. ложки смеси сушеных трав, 350 г томатов, кружками, 50 г филе анчоуса (или хамсы), 150 г сыра, масло, веточки базилика.

1. Лук нарезать кольцами, томаты — кружками. Сыр нарезать небольшими ломтиками. В сковороде разогреть масло, положить лук и чеснок, припустить на слабом огне (около 20 минут) до размягчения, часто помешивая. Разрезать лепешку пополам (по толщине), смазать поверхность разреза томатной пастой.

2. Посыпать сверху смесью трав, разложить лук и чеснок, кружки томатов.

3. Разместить поверх томатов кусочки филе анчоусов и ломтики сыра.

4. Разогреть гриль, положить пиццу под нагревательный элемент на 5 минут, пока сыр не начнет пузыриться. Вынуть пиццу из гриля. Разрезать на 4 части и сразу подать к столу с овощным салатом.

Вариант

Выбор начинки практически неограничен: салями, ветчина, бекон, лук-порей, кедровые орешки, изюм.





Пицца «Четыре сезона»

4 сердцевинки артишоков, консервированных, 100 г тунца в масле, 1 ч. ложка каперсов, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 измельченный зубчик чеснока, 2 нашинкованных луковицы, 2 ст. ложки оливкового масла, 75 г грибов, ломтиками, 2 томата, кружками, 3 ст. ложки томатного соуса, 3–5 маслин, половинками, 1 ч. ложка рубленой зелени базилика, специи.

Для теста:

15 г сливочного масла, 225 г муки, 1/4 ложки сухих дрожжей, растительное масло.

1. Для теста стереть масло с мукой, добавить дрожжи и влить 150 мл теплой воды. Размешать, накрыть тканью и поставить в теплое место.

2. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза (40 минут), разогреть духовку до 220 °С. Разогреть в сковороде масло, обжарить лук, чеснок и грибы, добавить специи.

3. Раскатать тесто в лепешку, выложить ее в форму для пиццы, смазанную маслом.

4. Смазать тесто соусом. На одну четверть поверхности положить нарезанные томаты и маслины, на другую — грибы с луком, на третью — артишоки, на четвертую — рыбу и каперсы.

5. Посыпать пиццу сыром, дать тесту подойти. Выпекать в духовке около 20 минут.





Прованская пицца

250 г готового песочного теста (несладкого), 4 ст. ложки оливкового масла, 900 г нашинкованного лука, 3 толченых зубчика чеснока, 1 банка (100 г) анчоусов (или хамсы), 25 г маслин, без косточек, «букет гарни», черный перец молотый, соль.

1. Тесто раскатать на посыпанной мукой доске, выложить в смазанную форму диаметром 20 см, поставить в холодильник на 30 минут. Наколеть тесто в нескольких местах, выложить сверху фольгу, всыпать сухую фасоль и запекать в духовке примерно 20 минут при 200 °С. Вынуть из духовки, удалить фасоль и фольгу.

2. Разогреть в большой кастрюле 3 ст. ложки масла, положить лук и чеснок, добавить «букет гарни», привязав его к ручке кастрюли. Посолить, уменьшить огонь до минимума и тушить 1 час, помешивая.

3. Анчоусы (или хамсу) сцедить, нарезать узкими полосками. Маслины разрезать пополам. Когда лук будет готов, выложить его в форму с тестовой заготовкой, сверху сделать «решетку» из анчоусов, в квадратики которой положить половинки маслин.

4. Если лук будет слишком сухим, залить его оставшимся маслом. Поставить запекаться в духовку на 10 минут.





Макаронный салат с овощами

300 г макаронных ракушек, 1 ст. ложка оливкового масла, 200 г зеленой фасоли, 1/2 красной нашинкованной луковицы, 1 кабачок, соломкой, 15 г обжаренных ядер кедровых орехов, соль.

Для заправки:

1/2 стакана майонеза, 8 ст. ложек нежирных сливок, 2 ч. ложки лимонного сока, натертая цедра 1 лимона, 4 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 ст. ложки смеси зелени трав (тимьян, базилик, розмарин), свежемолотый черный перец.

1. В кастрюле с подсоленной водой сварить макароны-ракушки до готовности. Воду слить, ракушки переложить в большую миску, влить олив-

ковое масло, перемешать, предотвратив слипание.

2. Положить зеленую фасоль на 1 минуту в кипящую подсоленную воду, достать, слегка охладить и измельчить. Добавить к макаронам-ракушкам вместе с кабачком и луком.

3. Соединить все компоненты заправки в большой миске, тщательно размешать.

4. Залить заправкой смесь макарон-ракушек и овощей, перемешать. При подаче посыпать ядрами орехов. Салат подают как самостоятельное блюдо или гарнируют вареного лосося.





Спагетти с зеленым маслом

350 г спагетти, по 100 г мелкой моркови, кукурузных початков и зеленой стручковой фасоли, 1 красный сладкий перец, 50 г зеленого сливочного масла (с эстрагоном и петрушкой), 100 г брынзы, нарезанной кусочками, веточки зелени эстрагона и петрушки, соль.

1. В кастрюле с подсоленной водой сварить спагетти до готовности (около 12 минут).

2. Овощи очистить, положить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой (2 стакана). Варить до желаемой мягкости (5–8 минут).

3. Спагетти немного подсушить, положить в миску, до-

бавить овощи (воду после их варки слить). Тщательно размешать.

4. Добавить 40 г зеленого масла, перемешать до его растопления. Переложить смесь на сервировочное блюдо, украсить кусочками брынзы, оставшегося масла и веточками зелени.

Вариант

К овощам можно добавить слегка обжаренный бекон, в масло при изготовлении положить немного шалфея, а вместо свежих овощей, при необходимости и отсутствии времени, можно взять консервированные.





Спагетти по-шахтерски (ля-карбонара)

400 г сухих спагетти, 100 г сырого бекона с прослойками жира, 25 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки оливкового масла, 2–3 яйца, 25–30 г тертого сыра, черный перец молотый, соль.

1. Нарезать бекон короткими тонкими полосками 0,5 см шириной. В сковороде растопить масло и немного обжарить бекон до хрустящей корочки.

2. Вскипятить в кастрюле воду с добавлением оливкового масла и соли, сварить спагетти (8–10 минут).

3. Яйца взбить, смешать с тертым сыром, оставив не-

много на посыпку, приправить солью и черным молотым перцем (соль, возможно, даже не понадобится — бекон и сыр достаточно соленые).

4. Высыпать бекон в яично-сырную смесь, слить туда же жир со сковороды, тщательно размешать.

5. Добавить спагетти и вновь перемешать. Все должно быть горячим, тогда яйца слегка запекутся.

6. Подать к столу в горячем виде, в общей миске. Немного тертого сыра подать отдельно, чтобы каждый мог добавить по вкусу.





Макароны с грибным соусом

350 г зеленых макаронных «ленточек», 2 ст. ложки оливкового масла, 25 г сливочного масла, 2 нарезанных пучка лука-порей, 200 г нарезанных половинками шампиньонов, 200 г ветчины, тонкими полосками, 100 г замороженного зеленого горошка, 2 ч. ложки муки, 1 стакан (250 г) сметаны, рубленая зелень петрушки.

1. Вскипятить в большой кастрюле воду, отварить макаронные «ленточки», воду слить. Макароны переложить в глубокое блюдо, влить 1 ст. ложку оливкового масла и сохранить теплыми.

2. В кастрюле растопить сливочное масло, положить лук,

добавить оливковое масло и обжарить до размягчения, не дав потемнеть.

3. Положить в кастрюлю грибы и ветчину, тушить, помешивая, 3 минуты.

4. Всыпать зеленый горошек, нагревать до теплого состояния.

5. Всыпать муку, добавить сметану, прокипятить до загустения, постоянно помешивая.

6. Полученным соусом залить макароны на блюде. Перед подачей к столу посыпать кушанье рубленой зеленью петрушки.





Пенне в сырном соусе

200–250 г пенне, пряная зелень, соль.

Для соуса: 1 стакан сливок (или молока), 1–2 ст. ложки сливочного масла, 70 г сыра, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 1 яйцо.

1. Сыр нарезать кубиками. В кастрюльке на слабом огне разогреть сливки (или молоко) со сливочным маслом. Всыпать сыр.

2. Перемешать, добавить яйцо, сахарный песок и вновь тщательно перемешать, подогревая, до образования густого соуса.

3. Отварить пенне в большом количестве подсоленной воды. Слить воду.

4. Макароны переложить в кастрюлю с соусом, прогреть, помешивая, при слабом нагреве.

5. При подаче переложить готовое пенне в порционные тарелки, украсить пряной зеленью.

Хозяйке на заметку

Независимо от вида макаронных изделий при варке необходимо определить их готовность – снять пробу, или, как говорят итальянцы, «аль денте», т. е. макароны должны быть упругими при надкусывании. Если макаронные изделия переварить, то они будут слишком рыхлыми.





«Ленточки» со спаржей и ветчиной

200 г спаржи, 70 г ветчины, кубиками, 70 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 400 г макарон-«ленточек», 2 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица кольцами, 1/2 стакана сливок, 1–2 ст. ложки тертого сыра, черный перец молотый, соль.

1. Порезать спаржу на кусочки 1 см, оставляя кончики целыми. Разогреть все масло в большой сковороде, обжарить лук до размягчения (2 минуты), затем добавить спаржу, жарить еще 5 минут, помешивая. Переложить в салатник, добавить ветчину.

2. Сыр нарезать сначала полосками, затем — кубиками, добавить в салатник.

3. В сковороду влить сливки, довести до кипения, добавить соль и черный молотый перец. В это время сварить макаронные «ленточки» в подсоленной воде до готовности (не переварить!). Оставить небольшое количество воды, в которой варились макароны.

4. Полученный горячий соус (примерно 2/3) влить в салатник.

5. Туда же выложить одну треть сваренных макарон, добавить немного соуса, затем положить оставшиеся «ленточки» и залить соусом. При подаче посыпать тертым сыром.





Пенне в томатном соусе

400 г пенне, 200 г тертого сыра, 1 зубчик чеснока, нарезанного пластинами, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 нарезанный лук-порей, 8 кусочков копченого бекона с прослойками жира, мелко нарезанного, 6 ст. ложек густого томатного соуса, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, сливочное масло, черный перец молотый, соль.

1. Разогреть оливковое масло (2 ст. ложки) на сковороде, обжарить лук-порей до размягчения (4 минуты). Добавить бекон, обжарить до золотистой корочки, помешивая (4 минуты). Влить густой томатный соус, готовить, помешивая 2–3 мину-

ты, пока жидкость почти не выкипит.

2. Вскипятить воду в кастрюле. Добавить 1 ст. ложку оливкового масла и соль. Всыпать пенне и варить, не закрывая крышкой. Слить воду через дуршлаг. Переложить пенне в кастрюлю и разогреть со сливочным маслом.

3. В миску всыпать тертый сыр. Добавить вареные пенне, посыпать солью, черным молотым перцем и рубленой зеленью петрушки.

4. Заправить пенне горячим томатным соусом с беконом, перемешать. Сверху выложить пластины чеснока.





Пицца по-деревенски

Для теста:

300 г муки, 50 г сливочного масла, 3 яйца, соль.

Для начинки:

2–3 стебля лука-порея, 4 ст. ложки зеленого гороха, 100 г постного бекона, 100–150 г сыра, соль.

1. Высыпать муку горкой на стол, сделать углубление и положить в него сливочное масло (30 г), 1 желток и 2 яйца, посолить. Вымесить тесто, раскатать и вырезать две лепешки (одну диаметром около 30 см, другую поменьше). Смазать маслом круглую форму или сковороду.

2. Лук-порей нарезать колечками, бекон — кусочками, сыр — полосками.

3. Уложить одну лепешку так, чтобы она покрывала дно и борта формы, и проколоть в нескольких местах вилкой.

4. Поместить в форму начинку: сначала лук-порей с горохом и беконом, затем — нарезанный сыр.

5. Проколоть вторую лепешку в нескольких местах вилкой, уложить сверху на начинку и защипнуть края обеих лепешек.

6. Взбить оставшийся белок и смазать пиццу. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 20–30 минут. Вынуть пиццу из духовки, порезать.





Луковые кальцоне с ветчиной

300–400 г теста для пиццы,
2 ст. ложки оливкового масла,
1 взбитое яйцо, пряная зелень.

Для начинки:

100 г ветчины, 4 нарезанные
луковицы, 1 нарезанная крас-
ная луковица, 3 ст. ложки
оливкового масла, 1/2 стакана
сухого белого вина, 1/2 стакана
сливок, тертый мускатный
орех, черный перец молотый,
соль.

1. В сковороде разогреть
масло и пассеровать до мяг-
кости весь лук в течение
10 минут. Усилить огонь,
вливать вино и готовить, пока
жидкость не выпарится.
Уменьшить огонь, добавить
сливки, поперчить, посолить,
высыпать мускатный орех.

2. Ветчину нарезать тонкой
соломкой и добавить на ско-
вороду. Тушить 2–3 минуты.
Снять с огня, перемешать.

3. Промазать оливковым мас-
лом 2 противня, поверхность
их слегка присыпать мукой.
Разделить тесто на 2 части
и раскатать оба в круги.

4. Разделить начинку на 2 ча-
сти и распределить ее по од-
ной половине каждого круга
теста. Смочить края теста во-
дой, сложить.

5. Скрепить края пальцами.
Уложить на противень, сма-
зать яйцом и проткнуть
2–3 отверстия. Выпекать
20 минут в духовке при 220 °С.







Практика и фантазия

Чтобы получить оригинальные варианты привычных блюд, компоненты для приготовления пиццы и кушаний из макарон выбирают самые разнообразные.

Придерживаясь основных процессов, приведенных в рецептах, легко не только варьировать содержимое блюд, но и заменять компоненты в зависимости от имеющихся продуктов, пристрастий хозяйки и предназначения кушанья.



Пицца аль Андрэа

300 г дрожжевого теста, 70 г муки, 2 луковицы, нарезанные кольцами, 4 ст. ложки оливкового масла, 8 анчоусов (или хамсы), 1 ст. ложка рубленого базилика, 1 измельченный зубчик чеснока, 300 г нарезанных томатов, 100 г оливок, 2 ст. ложки тертого сыра, черный перец молотый, соль.

1. Смешать дрожжевое тесто с мукой и 2 ст. ложками оливкового масла. Завернуть тесто в салфетку и оставить на 30 минут в теплом месте.

2. Анчоусы (или хамсу) промыть холодной водой, очистить, удалить хребет, нарезать кусочками.

3. Раскалить в сковороде 1 ст. ложку масла, обжарить лук, добавить томаты, посолить, поперчить, всыпать базилик. Готовить при слабом нагреве до получения соуса-начинки средней густоты.

4. Добавить кусочки анчоусов (или хамсы), перемешать, снять сковороду с огня.

5. Смазать форму для выпечки оставшимся маслом. В центр формы положить тесто. Распределить его руками по всей форме, чтобы покрыть дно и стенки на небольшую высоту.

6. Вылить на тесто приготовленный соус-начинку. Сверху положить оливки (целиком или кусочками), посыпать сыром.

7. Выпекать в горячей духовке (220 °C) приблизительно 30 минут. Вынуть пиццу из духовки, подать горячей.

Хозяйке на заметку

Тестовую основу, как и начинку, можно приготовить заранее и заморозить, а при необходимости разогреть и продолжить готовку с п. 3.



Пицца с салями

200 г муки, 1 ст. ложка сухих дрожжей, 150 мл теплой воды, 1–2 ст. ложки оливкового масла, соль.

Для начинки:

2 зеленых сладких перца, 1 лук-порей (белая часть), 1 ст. ложка оливкового масла, 4 ст. ложки томатной пасты, 100 г тертого сыра моцарелла, 200 г салями (или сырокопченой колбасы), 100 г крупных маслин, 2–3 маленьких томата.

1. В миске смешать муку, соль и дрожжи. Добавить теплую воду и замесить мягкое тесто. Месить на столе, посыпанном мукой, 2–3 минуты.

2. Затем раскатать в круг диаметром 30 см. Смазать большой противень маслом и положить на него основу для пиццы.

3. Нарезать сладкий перец кольцами, маслины и лук-порей — колечками, томаты и салями — кружками.

4. Намазать основу для пиццы томатной пастой, положить кружки салями, посыпать луком-пореем.

5. По краю основы выложить кружки томатов, посыпать тертым сыром. Сверху выложить кольца сладкого перца и колечки маслин.

6. Выпекать в духовке 20 минут при 220 °С до золотистой корочки.

7. Вынуть пиццу из духовки, подать к столу горячей.





Пицца по-кампанийски

250 г муки, 5 ст. ложек оливкового масла, 20 г дрожжей, 4–5 томатов, 150 г сыра (лучше моцарелла), 1 ч. ложка сушеного тимьяна, 1 измельченный зубчик чеснока, черный перец молотый, соль.

1. Муку просеять горкой на разделочную доску, сделать в ней углубление. Раскрошить в него дрожжи, влить 1 стакан воды, подмешать немного муки и оставить на 15 минут.

2. Добавить 4 ст. ложки оливкового масла, соль по вкусу и, если нужно, еще немного воды и замесить тесто. Поместить тесто в посуду, закрыть ее крышкой и оставить в темном месте на 1 час.

3. Томаты вымыть, ошпарить кипятком, снять с них кожицу, измельчить и потушить их в 1 ст. ложке оливкового масла. Приправить томаты сушеным тимьяном, чесноком, солью и перцем.

4. Сыр нарезать маленькими кусочками или натереть на крупной терке.

5. Вымесить и раскатать тесто, выложить его в форму для пиццы. Сверху поместить тушеные томаты, затем тертый сыр и полить оставшимся маслом.

6. Разогреть духовку до 250 °С и выпекать в ней пиццу приблизительно 15 минут.

7. Готовую пиццу вынуть из духовки и подать горячей.





Пицца с креветками

Для теста:

200 г муки, 10 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Для начинки:

2 зубчика чеснока, 2 красные (или жемчужные) луковицы, 4 томата, 1 сладкий красный перец, 1 ст. ложка тертого сыра, 100 г замороженных креветок, 100 г сыра, черный перец молотый, соль.

1. Для теста смешать муку с солью и просеять в миску. Отдельно смешать половину воды, сахарный песок, немного муки и дрожжи. Поставить в теплое место на 15 минут, дать опаре подняться.

2. Оставшуюся воду, муку и растительное масло соединить с опарой и вымесить гладкий шар из теста. Дать ему подняться, еще раз хорошенько вымесить и раскатать.

3. Для начинки луковицы нарезать тонкими кольцами, томаты — кусочками. Сладкий перец вымыть, очистить и нарезать соломкой. Чеснок почистить, порубить.

4. Смешать томаты и чеснок с тертым сыром, приправить пюре солью, перцем.

5. Креветки оттаять, промыть и варить 3–4 минуты в подсоленной кипящей воде. Затем охладить и очистить.

6. Разогреть духовку до 220 °С. Форму для запекания смазать жиром. Тесто раскатать и выложить в форму.

7. Смазать тесто пюре из томатов. Сверху выложить кольца лука и креветки. Сыр натереть на крупной терке и равномерно посыпать сверху. Украсить сладким перцем. Поместить форму в середину духовки и выпекать пиццу 20 минут.



Овощная пицца

Для теста:

250 г муки, 50 г сливочного масла, 1/2–1 стакан теплого молока, 20–25 г дрожжей, соль.

Для начинки:

3–4 томата, 1 красный сладкий перец, 2–3 луковицы с зеленью, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра, 50–100 г маслин, базилик, соль.

1. В 2 ст. ложках теплой воды растворить дрожжи. Добавить 1 ст. ложку муки, посолить, перемешать и поставить в теплое место на 30 минут.

2. Остальную муку просеять горкой на доску, сделать углубление и поместить в него опару. Затем добавить теплое молоко, масло и вымесить тесто до эластичности.

3. Накрывать тесто салфеткой и поставить в теплое место. Тесто должно дважды подняться (примерно через 3 часа).

4. Для начинки мелко нарезать чеснок, зеленый лук — кольцами, и спассеровать в сливочном масле. Томаты нарезать кружками, перец — тонкими кольцами, сыр натереть на крупной терке.

5. Тесто раскатать, выложить тонким слоем (0,5 см) в смазанную растительным маслом круглую форму или на противень. Края теста чуть приподнять.

6. Сверху на тесто разместить слоями: смесь из лука и чеснока, половину томатов, сладкий перец, посолить, посыпать тертым сыром. Положить оставшиеся томаты, маслины.

7. Выпекать пиццу в духовке при температуре 220 °С около 30 минут.

8. Готовую пиццу вынуть из духовки, украсить листиками базилика.



Вегетарианская пицца

Для теста:

450 г муки, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан подогретого молока, соль.

Для начинки:

175 г очищенной спаржи, кусочками, 1 сладкий перец, четвертушками, 3–4 неочищенных зубчика чеснока, 300 г консервированных артишоков половинками, 12 маслин, без косточек, 1/2 ложки сушеного орегано, 150 г ломтиков сыра.

Для приправы:

7 ложек оливкового масла, 1/2–1/4 ч. ложки порошка чили, 300 г томатного соуса, черный перец молотый, соль.

1. Тесто, приготовленное заранее по рецепту, раскатать в лепешку диаметром 28 см. Уложить ее в форму с отделяемым дном, наколоть в нескольких местах, выпекать 5 минут в духовке при 240 °С.

2. Уменьшить температуру до 220 °С. Для перечного мас-

ла смешать 4 ст. ложки масла с порошком чили.

3. Для начинки положить на противень спаржу, сладкий перец и зубчики чеснока, слегка смазать овощи перечным маслом. Поставить в духовку. Запекать 5 минут. Вынуть спаржу, а сладкий перец и чеснок запекать еще 10 минут.

4. Запеченный сладкий перец мелко нарезать, чеснок очистить. Смазать основу пиццы оставшимся перечным маслом и натереть чесноком. Положить томатный соус, распределив по всей поверхности.

5. Выложить спаржу, кусочки сладкого перца и артишоков, равномерно распределить маслины, добавить специй.

6. Сверху закрыть ломтиками сыра и запекать в духовке 10–15 минут.



Пицца с куриной печенью

250 г муки, 2 желтка, 100 г сливочного масла, немного теплой воды, соль.

Для начинки:

200 г вареных макарон, 200 г куриной печени, 1–2 ст. ложки масла, черный перец молотый, соль.

1. Куриную печень обжарить на сковороде с раскаленным маслом. Измельчить или пропустить через мясорубку.

2. Смешать печень с вареными макаронами, посолить, поперчить.

3. Из муки, желтка, масла, воды и соли замесить тесто. Сформовать из него шар и оставить на влажной разделочной доске на 1 час.

4. Раскатать тесто тонким слоем, затем вырезать два круга — один большой, другой — поменьше.

5. Большой круг теста выложить в форму для выпечки,

смазанную сливочным маслом, аккуратно покрыв ее дно и бока.

6. На тесто выложить макароны с печенью, покрыть вторым кругом теста, защипнуть фигурно края. Поставить в горячую духовку и выпекать при температуре 200 °С примерно 20 минут до образования румяной корочки.

7. Вынуть пиццу из духовки. Подавать горячей, нарезав кусочками.





Полента-пицца

250 г кукурузной муки, 50 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.

Для начинки:

300 г сосисок, мелко нарезанных, 1 луковица, нарезанная полукольцами, 50 г шампиньонов, нарезанных, 300 г очищенных томатов, кружками, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 зубчик чеснока, черный перец молотый, зелень петрушки, соль.

1. Перемешать сосиски, зелень петрушки. Выложить смесь слоем толщиной 2 см в миску, натертую чесноком и смазанную растопленным сливочным маслом (1 ст. ложка).

2. Поставить посуду со смесью в горячую духовку на 20–25 минут.

3. На столе просеять горкой кукурузную муку, сделать углубление. Положить в него подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешать.

Добавить кусочки сливочного масла, влить молоко, поставить приготовленное тесто в теплое место на 2 часа.

4. Раскатать из теста круг диаметром примерно 25 см и толщиной 2 см. Выложить его на смазанный маслом противень.

5. Из духовки вынуть миску со смесью, выложить ее на тесто.

6. Сверху разместить нарезанные грибы, лук и томаты, заправить солью и черным молотым перцем. Посыпать рубленой зеленью.

7. Сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в очень горячую духовку (при температуре 250 °C) на 15–20 минут.

8. Вынуть пиццу из духовки, нарезать на куски и подать горячей.



Хлебная пицца

1 батон (300 г), 2 баклажана, 2–3 томата, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка оливкового масла, 50–100 г сыра (или брынзы), пряная зелень, душистый перец горошком, соль.

1. Баклажаны вымыть, нарезать кружками. Томаты вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать кружками. Сыр натереть на крупной терке.

2. С батона удалить корку, мякиш тщательно размять с 40 г сливочного масла.

3. Оставшимся сливочным маслом смазать сковороду. Подготовленный хлеб распределить по сковороде, прижать пальцами.

4. Смазать оливковым маслом поверхность хлеба. Разместить слоем кружки баклажанов, посолить. Сверху положить равномерно по всей поверхности томаты.

5. Посыпать тертым сыром (или раскрошенной брынзой), украсить горошинami душистого перца.

6. Выпекать в духовке при температуре 220 °С примерно 40 минут.

7. Достать пиццу из духовки, подать горячей, украсить пряной зеленью.

Хозяйке на заметку

При подаче такую пиццу часто поливают оливковым маслом.





Картофельная пицца с грибами

Для теста:

200 г картофеля, 200 г муки, 50 г растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 1/2 стакана теплого молока, 1 яйцо, 20 г дрожжей, черный перец молотый, соль.

Для начинки:

2 томата, нарезанных кружками, 100 г измельченных шампиньонов, 1 измельченная луковица, 3 ст. ложки тертого сыра, 10–15 маслин, 2 ст. ложки растительного масла, рубленая пряная зелень, соль.

1. Картофель отварить в кожуре, очистить, размять и тщательно перемешать с мукой. В центре сделать углубление, влить яйцо, сливочное масло, посыпать тертым сыром, солью, перцем, влить дрожжи, разбавленные теплым молоком.

2. Замесить тесто, покрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Раскатать тесто в круг, положить на ско-

вороду (диаметром 26 см), смазанную сливочным маслом, так чтобы покрыть дно.

3. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить шампиньоны с луком, посолить. Выложить их на картофельное тесто. Сверху поместить кружки томатов, посыпать тертым сыром, зеленью, положить маслины.

4. Выпекать в духовке при температуре 220 °С около 40 минут до золотистой корочки.





Французская пицца

300–400 г теста для пиццы, 1 красная луковица, нарезанная кольцами, 3–4 томата, нарезанных кружками, 50 г ядер грецких орехов, 50–100 г раскрошенного сыра, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2 измельченных зубчика чеснока, каперсы, черный перец молотый, соль.

1. Разогреть на сковороде масло, добавить лук и чеснок, потушить на среднем огне, пока лук не размякнет. Затем посолить, поперчить и снять с огня.

2. Подсушить ядра грецких орехов в духовке, разогретой до температуры 150 °С, около 10 минут.

3. Раскатать тесто в круг и выложить на смазанную маслом сковороду.

4. Сверху ровным слоем разместить заранее приготовленный лук, затем раскро-

шенный сыр, кружки томатов, каперсы, ядра грецких орехов.

5. Сбрызнуть сверху растительным маслом, посолить, поперчить.

6. Поставить пиццу в заранее разогретую до температуры 200 °С духовку приблизительно на 20 минут.

7. Вынуть готовую пиццу из духовки, подать к столу горячей. Можно украсить пряной зеленью.





Пицца по-гамбургски

300 г теста для пиццы, 4 сардельки, 200 г репчатого лука, 70 г копченого сыра, 100 г копченой грудинки, 3–4 томата, 2–3 ст. ложки оливкового масла, веточка розмарина, оливки, соль.

1. Нашинковать лук и слегка обжарить на оливковом масле, посолить, добавить порубленный розмарин.

2. Порезать сардельки кубиками, грудинку тонкими полосками, томаты — кружками.

3. Раскатать тесто в круг, выложить на смазанный маслом противень.

4. Разместить сверху слоем поджаренный лук.

5. Слойми выложить полоски грудинки, кубики сарделек, кружки томатов. Сверху посыпать кубиками копченого сыра, нарезанными оливками.

6. Поставить в заранее разогретую до 250 °С духовку примерно на 15 минут. Готовую пиццу вынуть из духовки, подать горячей, нарезав на куски.

Хозяйке на заметку

В разных странах в пицце используют определенные начинки. В Англии часто готовят начинку с тунцом, в Японии — с угрями и кальмарами, в США — с итальянской сырокопченой колбасой «пепперони», во Франции — с луком.





Пицца по-гречески

400 г теста для пиццы (дрожжевого), 200 г сырокопченой грудинки, 4 томата, 100 г шампиньонов, 200 г брынзы (или сыра), 2 ч. ложки рубленого орегано, 2 зубчика чеснока, 5 ст. ложек оливкового масла, черный перец молотый, соль.

1. Тщательно очистить и вымыть грибы. Обсушить грибы и порезать тонкими ломтиками.

2. На сковороде разогреть часть масла, добавив чеснок. Когда он подрумянится, вынуть чеснок и всыпать грибы. Готовить около 5 минут на среднем огне, посолить.

3. Грудинку порезать тонкими ломтиками и поджарить немного на сковороде, чтобы ломтики стали волнообразными и подрумянились.

4. Тесто раскатать в круг, выложить в смазанную маслом

сковороду, оттянув края. Положить сверху грудинку, грибы, слегка посолить, посыпать орегано.

5. Сверху поместить кружки томатов, нарезанную брусками брынзу.

6. Полить оливковым маслом и поставить в разогретую до 250 °С духовку примерно на 20 минут.

7. Вынуть пиццу из духовки, посыпать молотым перцем, подать горячей.





Мини-пицца

4 стакана муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 1 желтый сладкий перец, 1/2 стакана оливкового масла, 3–4 томата, 1 луковица, 250 г мясного фарша, 1 стебель зеленого лука, 1/2 стакана томатной пасты (или уксуса), 100 г брынзы, зелень петрушки, черный перец молотый, соль.

1. Муку смешать с дрожжами. Влить 1 стакан теплой воды, 1/2 стакана растительного масла, посолить и вымешивать тесто, пока оно не будет прилипать к рукам. Поставить его в теплое место на 1 час.

2. Рубленую зелень петрушки смешать с томатной пастой, приправить солью и молотым перцем.

3. Мясной фарш прожарить на сковороде с растительным маслом (2 ст. ложки).

4. Репчатый лук поджарить на растительном масле (1 ст. лож-

ка), смешать с фаршем, приправить солью и молотым перцем.

5. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать полукольцами. Томаты вымыть и нарезать кружками, брынзу раскрошить.

6. Смазать противень растительным маслом (2 ст. ложки) и присыпать мукой. Из приготовленного теста сделать 8 лепешек.

7. Положить на лепешки томатную пасту с зеленью, затем — слой мясного фарша с луком. Сверху разместить томаты, сладкий перец и кусочки брынзы.

8. Поставить в горячую духовку противень с пиццей и запекать около 20 минут при температуре 200 °С. Готовую пиццу выложить на тарелки. Украсить зеленым луком.



Кальцоне круглое

300–400 г теста для пиццы, 1 взбитое яйцо, 1 ст. ложка оливкового масла.

Для начинки:

60 г оливкового масла, 300 г нарезанной краснокочанной капусты, 50–100 г маслин (или оливок), 2 стебля нарезанного лука-порей (белая часть), 1–2 нарезанных томата, несколько капель лимонного сока, 1 измельченный зубчик чеснока, тертый мускатный орех, каперсы (по желанию), черный перец молотый, соль.

1. В кастрюле разогреть масло и быстро обжарить капусту. Выложить ее шумовкой в отдельную посуду. Положить в ту же кастрюлю лук-порей, жарить до подрумянивания. Вынуть лук-порей шумовкой и смешать с обжаренной капустой.

2. В кастрюлю положить томаты, накрыть крышкой и тушить 2–3 минуты, добавить чеснок, посолить и попер-

чить, приправить лимонным соком, мускатным орехом. Добавить каперсы, капусту с луком-пореем и прогреть 1 минуту.

3. Смазать маслом форму. Разделить тесто на 2 части, раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности в круги (28 см диаметром).

4. Слегка смазать тесто маслом. Выложить один круг теста в форму. Смочить края водой.

5. Наполнить форму приготовленной начинкой, сверху поместить маслины.

6. Накрыть другим кругом теста. Скрепить края теста, смазать поверхность взбитым яйцом и проколоть острым ножом 2–3 отверстия.

7. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 30 минут, пока не подрумянится.



Тесто для лазаньи

500 г муки, 5 яиц, 1 ч. ложка оливкового масла, соль.

1. Насыпать муку горкой на стол, сделать в ней углубление. Приготовить смесь из взбитых яиц, оливкового масла и соли.

2. Влить смесь в углубление, месить тесто до гладкости. Затем прикрыть и оставить на 30 минут.

3. Тонко раскатать тесто, дать ему слегка подсохнуть. Нарезать из теста прямоугольники.

4. Эти прямоугольники-пластинки сварить в большом количестве кипящей подсоленной воды, добавив 2 ст. ложки растительного масла, чтобы пластинки не склеивались.

5. Затем откинуть пластинки на сито или дуршлаг, дать стечь воде. Выложить плас-

тинки на чистое полотенце и дать обсохнуть.

6. Приготовить овощные, рыбные, грибные, мясные начинки по приведенным далее рецептам. Запекать лазанью в духовке при температуре 200 °С.

Хозяйке на заметку

Лазанью готовят из лапшевого теста, которое нарезают прямоугольниками. Лазанья фабричного изготовления обычно гофрированная.





Традиционная лазанья

4 куса бекона, полосками, 300–400 г говяжьего фарша, 200 г куриной печени, кусками, 400 г (банка) томатов, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сухого красного вина, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 нашинкованная луковица, 2 ст. ложки томатной пасты, 1/2 ч. ложки сушеного базилика, 1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха, 100 г листочков лазаньи, 2 стакана молока, 50 г муки, 125 г тертого сыра, черный перец молотый, соль.

1. Половину сливочного масла растопить в посуде, добавить оливковое масло, положить лук и припустить до размягчения. Добавить бекон, обжарить (2–3 минуты), помешивая.

2. Положить фарш, жарить, разбивая комки (3–5 минут). Добавить печень, жарить еще 2–3 минуты.

3. Влить вино, положить томаты, томатную пасту, бази-

лик, половину мускатного ореха, соль и перец.

4. Уменьшить огонь, тушить 30 минут под крышкой, изредка помешивая. Снять крышку, усилить нагрев, тушить мясную начинку еще 30 минут.

5. В кастрюле растопить оставшееся масло, всыпать муку, обжарить 3 минуты, постепенно влить молоко, помешивая, и довести до кипения. В загустевший соус всыпать оставшийся мускатный орех, посолить и поперчить. Тушить на слабом огне 3 минуты.

6. Выложить половину мясной начинки в форму, сверху поместить слой листочков лазаньи. Влить чуть меньше половины белого соуса, разложить остаток мясной начинки. Положить второй слой лазаньи и залить остальным белым соусом. Посыпать тертым сыром, запекать в духовке 30–40 минут при 200 °С.



Лазанья по-восточному

500 г рубленого мяса, 2 томата, 100 г сала, 1 измельченная луковица, 200 г куриной печени, 5 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки десертного вина, 3 ст. ложки томатной пасты, 1 стакан белого вина, 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана мясного бульона, 50 г нарезанных грибов, 60 г тертого сыра, 150 г соуса бешамель, 250 г пластинок лазаньи, корица, лимонная цедра, черный перец молотый, соль.

1. Томаты ошпарить, снять кожицу и порубить мякоть.

2. Сало и куриную печень нарезать кубиками. Растопить в сковороде сало с 1 ст. ложкой масла, добавить лук, томаты, рубленое мясо и обжарить.

3. Добавить томатную пасту, белое вино, пряности, соль и цедру, тушить 20 минут. Влить бульон.

4. Добавить в сковороду с мясом грибы, печень, десертное

вино и сливки. Тушить на слабом огне около 10 минут.

5. Сварить в подсоленной воде пластины лазаньи. Смазать жиром глубокий противень. Выложить в него слоями соус бешамель, пластины лазаньи и мясной соус-начинку.

6. Сверху посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 200 °С около 30 минут. Достать лазанью из духовки и горячей подать к столу.





Лазанья с грибами

400 г муки, 4 яйца, 400 г шампиньонов, 4 измельченных томата, 1 зубчик чеснока, 1/2 стакана соуса бешамель, 70 г сливочного масла, 1/2 стакана тертого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, 1 рюмка коньяка, веточка базилика, черный перец молотый, соль.

1. Из муки, яиц и соли приготовить тесто, дать ему постоять 30 минут. Тесто раскатать и разрезать на аккуратные пластинки.

2. Очистить грибы и разрезать на дольки. Подрумянить их на сковороде в небольшом количестве масла с добавлением измельченного чеснока, посолить, влить коньяк и поджаривать еще 10 минут. Смешать с соусом бешамель, посолить.

3. Сварить лазанью в соленой воде, добавив растительное масло. Выложить пластинки на чистую ткань.

4. Уложить пластинки слоями в глубокий, смазанный маслом противень. Между слоями делать прослойку из томатов, соуса бешамель и приготовленных грибов.

5. Верхний слой обильно посыпать тертым сыром, положить сверху кусочки томатов и сливочного масла.

6. Запекать в духовке 20 – 25 минут при температуре 200 °С. При подаче нарезать на порции, украсить листиком базилика.





Лазанья «зеленая»

Для теста:

3 стакана муки, 200 г шпината,
4 яйца, соль.

Для начинки:

200 г жареного мяса, рубленого, 3 ст. ложки растительного масла, 3 стебля зеленого лука, измельченного, 2 моркови, 2 луковичи, 1 стакан бульона, 4 нарезанных томата, 1 стакан белого вина, натертый мускатный орех, 3 веточки петрушки, 4 ст. ложки тертого сыра, черный перец молотый, соль.

1. Для теста в кипящей подсоленной воде отварить шпинат и мелко нарезать его. Яйца смешать со шпинатом, всыпать муку и приготовить тесто. Дать тесту 30 минут выстояться, раскатать, нарезать пластинами и сварить в подсоленной воде.

2. Для начинки овощи вымыть и очистить. Поджарить в сковороде с разогретым маслом нарезанные лук, мор-

ковь. Добавить мясо, мускатный орех, посолить и поперчить.

3. Через 20 минут добавить томаты, закрыть сковороду крышкой и тушить на слабом огне. Влить бульон, вино, опустить петрушку и на умеренном огне тушить примерно 1 час. Затем петрушку вынуть.

4. Глубокий противень смазать маслом, на дно выложить подсушенные пластины теста.

5. На них поместить слой начинки, томаты, зеленый лук, посыпать тертым сыром.

6. Сделать несколько таких слоев, закончив слоем тертого сыра.

7. Запекать в духовке 40 минут при 200 °С. При подаче нарезать на порции, украсить пряной зеленью.



Лазанья с мясом

400 г муки, 4 яйца, 100 г рубленой постной свинины, 50 г сырокопченого измельченного окорока, 2 нарезанных томата, 100 г мясного фарша, 2 куриные печени, измельченные, 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 1/2 ст. ложки томатного соуса, 1–2 измельченные луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, базилик, черный перец молотый, соль.

1. Из муки, яиц и соли приготовить тесто как описано ранее, дать ему постоять, раскатать и разрезать его на пластинки. Сварить пластинки с добавлением соли и 1 ст. ложки растительного масла и разместить на чистой ткани.

2. Для начинки смешать рубленую свинину с фаршем, окороком, куриной печенью. Обжарить мясо на сковороде с растопленным маслом, луком и томатным соусом. Посолить и поперчить.

3. Глубокий противень смазать маслом.

4. Поместить на него слой пластинок, затем выложить слой начинки, томаты, немного тертого сыра и кусочки масла.

5. Накрыть слоем приготовленных тестовых пластинок, вновь выложить начинку, томаты, тертый сыр, сливочное масло.

6. Сделав несколько слоев с начинкой, на верхний слой пластинок выложить томаты, добавить несколько кусочков масла.

7. Поставить противень в духовку на 20 минут при температуре 200 °С.

8. Вынуть готовую лазанью из духовки. При подаче нарезать лазанью с сочной мясной начинкой на порции, украсить базиликом.



Тортеллини в бульоне

Тесто для макарон (из 200 г муки и 2 яиц), 1,7 л куриного бульона, 4 ст. ложки тертого сыра, рубленая зелень петрушки.

Для начинки:

75 г свиного филе, кубиками, 25 г сливочного масла, 75 г куриных грудок, кубиками, 25 г вареной колбасы, измельченной, 150 г творога, 1 яичный желток, 50 г тертого сыра, тертый мускатный орех, черный перец молотый, соль.

1. Разогреть масло на сковороде, положить свинину, приправить специями и жарить 5 минут до подрумянивания. Переложить на тарелку для охлаждения, в том же масле обжарить кусочки курицы (2 минуты).

2. Положить мясо и все остальные ингредиенты начинки в блендер и растереть в пюре.

3. Тесто разрезать на квадратики. В центр каждого поло-

жить по 1 ч. ложке начинки (шариком).

4. Смочить края теста, сложить квадраты по диагонали в треугольники, кромки тщательно слепить, чтобы не раскрылись.

5. Смочить острые углы треугольников, обернуть вокруг пальца (прямоугольной вершиной вверх) и слегка захлестнуть, немного придавив. Придать всему конвертику округлую форму. Так же сделать остальные конвертики, складывая готовые на чистое сухое полотенце на некотором расстоянии друг от друга.

6. Вскипятить бульон и отварить в нем тортеллини, по нескольку штук (2–3 минуты). Готовые тортеллини сложить на подогретое блюдо, затем разложить в тарелки и залить кипящим бульоном. Посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать тертый сыр.



Макароны с томатами и перцем

300 г макаронных изделий, 1/3 стакана овощного отвара, 100 г мелко нарезанных вяленых томатов, 1 красный сладкий перец, 5 ст. ложек оливкового масла, 1 стебель лука-поррея, измельченного, 1 толченый зубчик чеснока, 1 ч. ложка молотого чили, 2 ст. ложки ароматизированного уксуса, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль.

1. Духовку разогреть до 220 °С и запечь сладкий перец до размягчения (30 минут). Вынуть, дать остыть (10 минут), очистить от кожицы и семян, нарезать кусочками.

2. В сковороде разогреть половину масла, положить лук-порей, обжарить (5 минут), добавить чеснок, перец чили и 3 ст. ложки овощного отвара, прокипятить 5 минут.

3. Затем положить красный сладкий перец и томаты, готовить 10 минут, добавляя от-

вар. В конце влить ароматизированный уксус, помешать и через 1 минуту снять с огня.

4. Сварить макаронные изделия в подсоленной воде, не давая развариться. Слить воду, переложить в блюдо, добавить оставшееся оливковое масло.

5. Смешать вареные макароны с приготовленным соусом, дать остыть до комнатной температуры. При подаче украсить рубленой зеленью петрушки.





Макароны с овощами и креветками

300 г макарон, 70 г вареного мяса креветок, 1 нарезанный кольцами лук-порей, 4 томата, 1 красный сладкий перец, нарезанный соломкой, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 толченый зубчик чеснока, 3/4 стакана свежих сливок, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки рубленого базилика, 4 ст. ложки тертого сыра, черный перец молотый, соль.

1. Отварить макароны в подсоленной воде. Когда они будут почти готовы (твердоватые на вкус), добавить сладкий перец и лук-порей, варить 2 минуты до готовности. Овощи должны быть мягкими. Воду слить.

2. Выложить в миску томаты, залить кипящей водой, оставить на 30 секунд. Снять кожуру, удалить семена, порезать и отставить.

3. В большой сковороде разогреть масло, добавить чеснок

и рубленый базилик, обжаривать 5 минут, часто помешивая.

4. Уменьшить нагрев, влить сливки и томатную пасту. Добавить томаты, поперчить. Варить при слабом нагреве 5 минут. Сохранить соус теплым.

5. Макароны с луком-пореем и сладким перцем залить соусом. Перед подачей смешать с мясом креветок, посыпать тертым сыром.





Макароны по-восточному

250 г макарон, 300 г креветок, 2–3 томата, 50 г морской капусты, 50 г сыра, 2–3 ст. ложки растительного (или сливочного) масла, зелень петрушки, соль.

1. Замороженные креветки оттаять, промыть и опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, дать закипеть и варить около 5 минут.

2. Готовые креветки достать шумовкой, охладить, очистить от панциря, мелко нарезать.

3. Морскую капусту откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, очень мелко нарезать. Заправить маслом, посолить и смешать с подготовленными креветками.

4. Томаты ошпарить, снять кожицу, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке.

5. Добавить подготовленные томаты и сыр к креветкам

с морской капустой, тщательно перемешать.

6. Сварить макароны в кипящей подсоленной воде и откинуть на сито. Когда вода стечет, сразу заправить маслом и размешать.

7. Горячие отварные макароны аккуратно смешать с креветочно-томатной массой. Отдельно можно подать соевый соус. При подаче выложить на порционные тарелки, украсить зеленью петрушки.





Макароны с крабами

350 г макарон — «ленточек», мелко рубленая зелень петрушки, рубленый перец чили, 1 зубчик чеснока, измельченного, соль.

Для соуса:

100 г крабового мяса (или крабовых палочек), по 150 г икорного и сливочного масла, сок 1 лимона, 3 желтка.

1. Сливочное и икорное масло разрезать на кусочки. Желтки и кусочки этого масла сложить в посуду, проварить на водяной бане при температуре воды не выше 80 °С до загустения, непрерывно помешивая.

2. Влить в соус лимонный сок, перемешать и процедить.

3. Мясо крабов разрезать на мелкие и крупные кусочки, удалить костные пластинки.

4. Мелкие куски крабов измельчить, прогреть и запра-

вить соусом. Крупные куски крабов нарезать и прогреть.

5. В кастрюле вскипятить воду, подсолить, всыпать макароны, отварить до готовности, откинуть в дуршлаг.

6. Макароны выложить на тарелки, полить приготовленным соусом, перемешать. Положить кусочки крабов, рубленую зелень и перец чили, измельченный чеснок, перемешать. При подаче украсить чем-нибудь «морским»: ракушкой, креветками и др.





Спагетти в соусе из томатов с горошком

200–250 г спагетти, 3–4 томата, 2 стакана мясного бульона, 100 г стручкового зеленого горошка, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, измельченных, рубленая зелень петрушки, сахарный песок, соль.

1. Для соуса томаты вымыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю и залить мясным бульоном. Плотно закрыть крышкой и тушить 10 минут.

2. Зеленый горошек очистить от стручков, отварить, добавить к томатам и тушить до полной мягкости. Если бульон нежирный, то перед тушением можно прибавить 1 ст. ложку масла.

3. Отдельно пассеровать на сковороде муку с маслом при слабом нагреве.

4. Томаты с горошком в бульоне протереть сквозь сито

или дуршлаг и добавить пассерованную муку с маслом, измельченный чеснок, сахарный песок, соль, дать закипеть.

5. Разбавить еще бульоном и проварить на слабом огне 5–7 минут. В конце положить рубленую зелень петрушки.

6. Спагетти сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, смешать со сливочным маслом. Выложить спагетти на блюдо, залить соусом.





Кокилье фаршированные

300 г кокилье (большие ракушки), 3 ст. ложки растительного масла, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 цукини, 1/2 стакана семечек, пряная зелень, черный перец молотый, соль.

1. Очистить от кожицы и семян цукини. Мякоть порезать на небольшие кубики. Пряную зелень промыть, обсушить полотенцем и мелко порубить.

2. Очищенные семечки поджарить на сковороде в 2 ст. ложках растительного масла. Добавить к ним нарезанную мякоть цукини, поджарить, снять с огня. Положить пряную зелень, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

3. Кокилье отварить в большом количестве кипящей подсоленной воды. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать воде стечь.

4. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать форму для запекания растительным маслом.

5. Наполнить кокилье начинкой и выложить в форму для запекания. Сыр натереть на мелкой терке. Посыпать фаршированные кокилье сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом.

6. Запекать кокилье в духовке 10–15 минут, снизив температуру до 180 °С.

7. Готовые фаршированные кокилье вынуть из духовки. Подать на стол в той же форме, в которой они запекались, отдельно — овощной салат.

Вариант

Кокилье можно заменить гнездышками из лапши, которые отваривают до готовности, выкладывают на противень, наполняют начинкой и запекают в духовке.



Каннеллони с курицей

400 г куриных грудок, без костей и кожи, 1 стакан куриного бульона, 12 листочков сухой лазаньи, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 2 стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, 2 нашинкованных луковицы, 1 толченый зубчик чеснока, 300 г шпината (размороженного), 6 ст. ложек тертого сыра, 1/2 стакана нежирных сливок, черный перец молотый, соль.

1. Положить куриное мясо в кастрюлю, залить бульоном и варить на слабом огне 20 минут. Вынуть мясо, остудить. В кастрюле с подсоленной кипящей водой отварить листочки лазаньи (10 минут), переложить на влажное полотенце.

2. Растопить на сковороде масло, добавить муку, слегка обжарить, помешивая, затем постепенно влить молоко. Довести до кипения, не давая образовываться комкам. Получившийся соус остудить.

3. Разогреть растительное масло, припустить лук и чеснок до прозрачности. Разрезать мясо на кусочки, положить в емкость блендера, добавить лук и чеснок, размороженный шпинат и половину соуса. Всыпать 2 ст. ложки сыра, посолить и поперчить, растереть в пюре.

4. Смазать маслом противень. На каждый листочек лазаньи положить по ложке мясной начинки. Скрутить в трубочку, разложить на противне вплотную друг к другу.

5. Разогреть оставшийся соус вместе со 150 мл бульона. Добавить 3 ст. ложки сыра и довести до кипения. Влить сливки. Залить каннеллони на противне и посыпать оставшимся сыром.

6. Запекать 20 – 30 минут в духовке при 180 °С. Подать с салатом из томатов.

Феттучине с курицей

250 г макарон, 150 г куриного мяса, кусочками, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 50 г сыра, 1–2 стебля лука-порея, 1/2 стакана сливок, 3 ст. ложки растительного масла, молотый имбирь, белый (или черный) перец молотый, соль.

1. Ядра грецких орехов измельчить. Сыр натереть на мелкой терке.

2. Лук-порей (белую часть) порезать тонкими кольцами. Затем потушить на сковороде в масле (1 ст. ложка) с небольшим количеством воды около 10 минут.

3. Положить в посуду кусочки курицы, добавить тертый сыр, залить сливками, всыпать молотый имбирь, черный перец и соль по вкусу.

4. Разогреть, помешивая при слабом нагреве. Затем добавить подготовленный лук-порей, измельченные ядра грец-

ких орехов и тщательно перемешать, прогреть.

5. Вскипятить в кастрюле воду, подсолить, влить 1 ст. ложку растительного масла, положить макароны. Помешать и варить, не закрывая крышкой, около 10 минут.

6. Откинуть макароны на дуршлаг. Снова поместить в кастрюлю и смешать с приготовленной курицей.

7. При подаче выложить кушанье в порционные тарелки, украсить листьями базилика.





Простые рецепты
для вкусной жизни!

Выходит раз в месяц

Указатель рецептов

Быстрая пицца	9
Вегетарианская пицца	45
Кальцоне круглое	63
Каннеллони с курицей	91
Картофельная пицца с грибами	53
Кокилье фаршированные	89
Лазанья «зеленая»	73
Лазанья по-восточному	69
Лазанья с грибами	71
Лазанья с мясом	75
«Ленточки» со спаржей и ветчиной	25
Луковые кальцоне с ветчиной	31
Макаронный салат с овощами	15
Макароны по-восточному	83
Макароны с грибным соусом	21
Макароны с крабами	85
Макароны с овощами и креветками	81
Макароны с томатами и перцем	79
Мини-пицца	61
Овощная пицца	43
Пенне в сырном соусе	23
Пенне в томатном соусе	27
Пицца аль Андрэа	35
Пицца базовая	7
Пицца по-гамбургски	57
Пицца по-гречески	59
Пицца по-деревенски	29
Пицца по-кампанийски	39
Пицца с креветками	41
Пицца с куриной печенью	47

Пицца с саями	37
Пицца «Четыре сезона»	11
Полента-пицца	49
Прованская пицца	13
Спагетти в соусе из томатов с горошком	87
Спагетти по-шахтерски (ля-карбонара)	19
Спагетти с зеленым маслом	17
Тесто для лазаньи	65
Тортеллини в бульоне	77
Традиционная лазанья	67
Феттучине с курицей	92
Французская пицца	55
Хлебная пицца	51

Содержание

На тысячи ладов	3
От основ до совершенства	5
Практика и фантазия	33
Указатель рецептов	94

ПИЦЦА, ЛАЗАНЬЯ, МАКАРОНЫ

Серия «Школа кулинарии»

Составитель И.С. Румянцева

Редактор *Т.В. Левкина*

Технические редакторы *Т.Б. Егорова, С.В. Камышова*

Корректоры *В.К. Павлова, И.А. Смирнова*

Оформление обложки *Д.И. Минеев*

Компьютерная верстка *В.Б. Знамеровский*

ООО «Торговый дом «Издательство Мир книги»

111024, Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6.

Отдел реализации:

тел. (495) 974-29-76, 974-29-75;

факс (495) 742-85-79

e-mail: commerce@mirknigi.ru

Подписано в печать 10.11.2006 г.

Формат издания 70х108/32. Печ. л. 3,0. Усл. печ. л. 4,2.

Печать офсетная. Гарнитура «BalticaC».

Тираж 12 000 экз. Заказ № 0624350.

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного электронного оригинал-макета
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»

150049, Ярославль, ул. Свободы, 97



Невозможно представить современную кулинарию без блюд из макаронных изделий и пиццы. Доступность составляющих компонентов, простота технологии и обилие вариантов обеспечили распространение их во многих странах. При всем разнообразии таких блюд приемы приготовления их освоить очень легко, используя приведенные в книге рецепты.



ISBN 978-5-486-01063-7



9 785486 010637