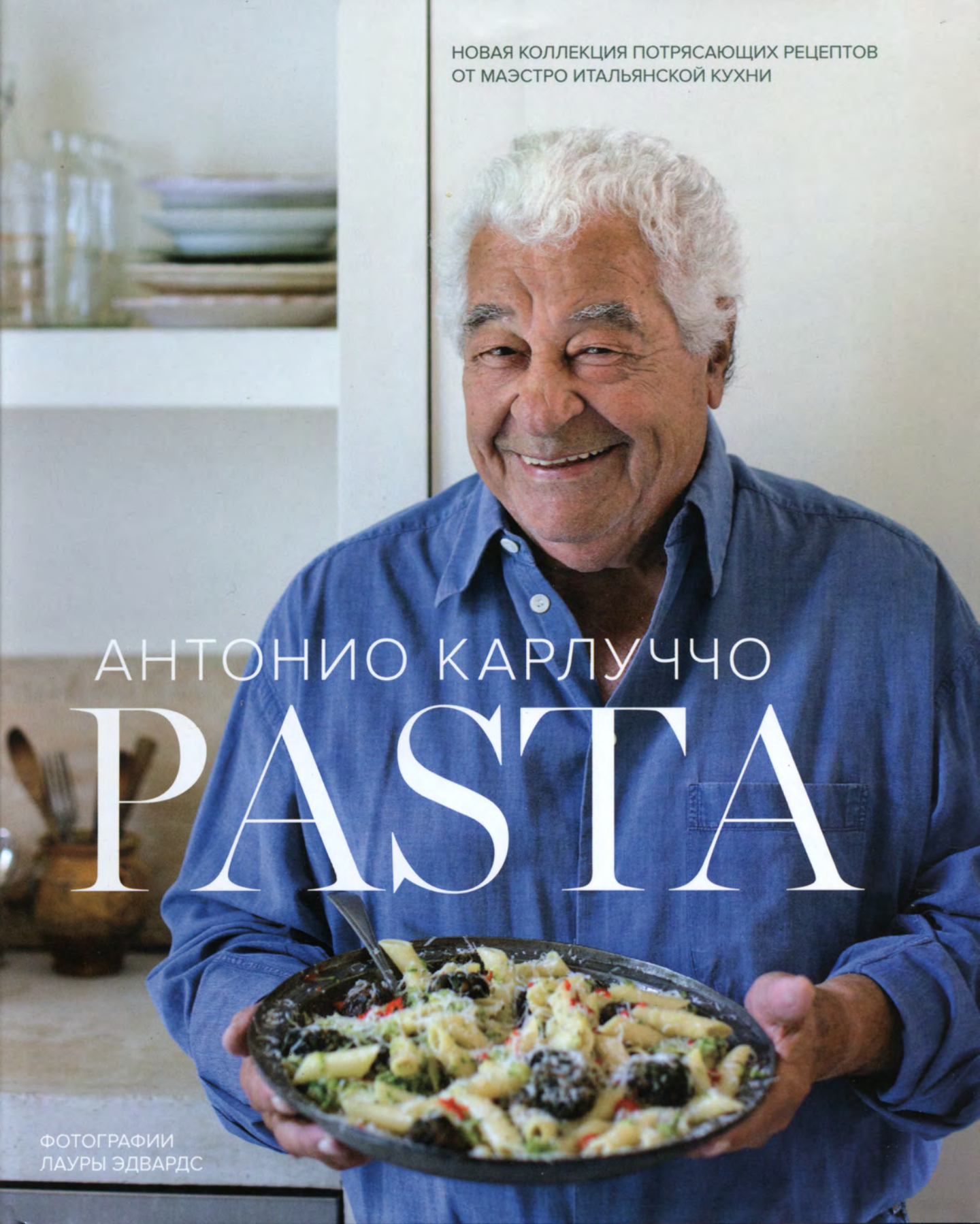
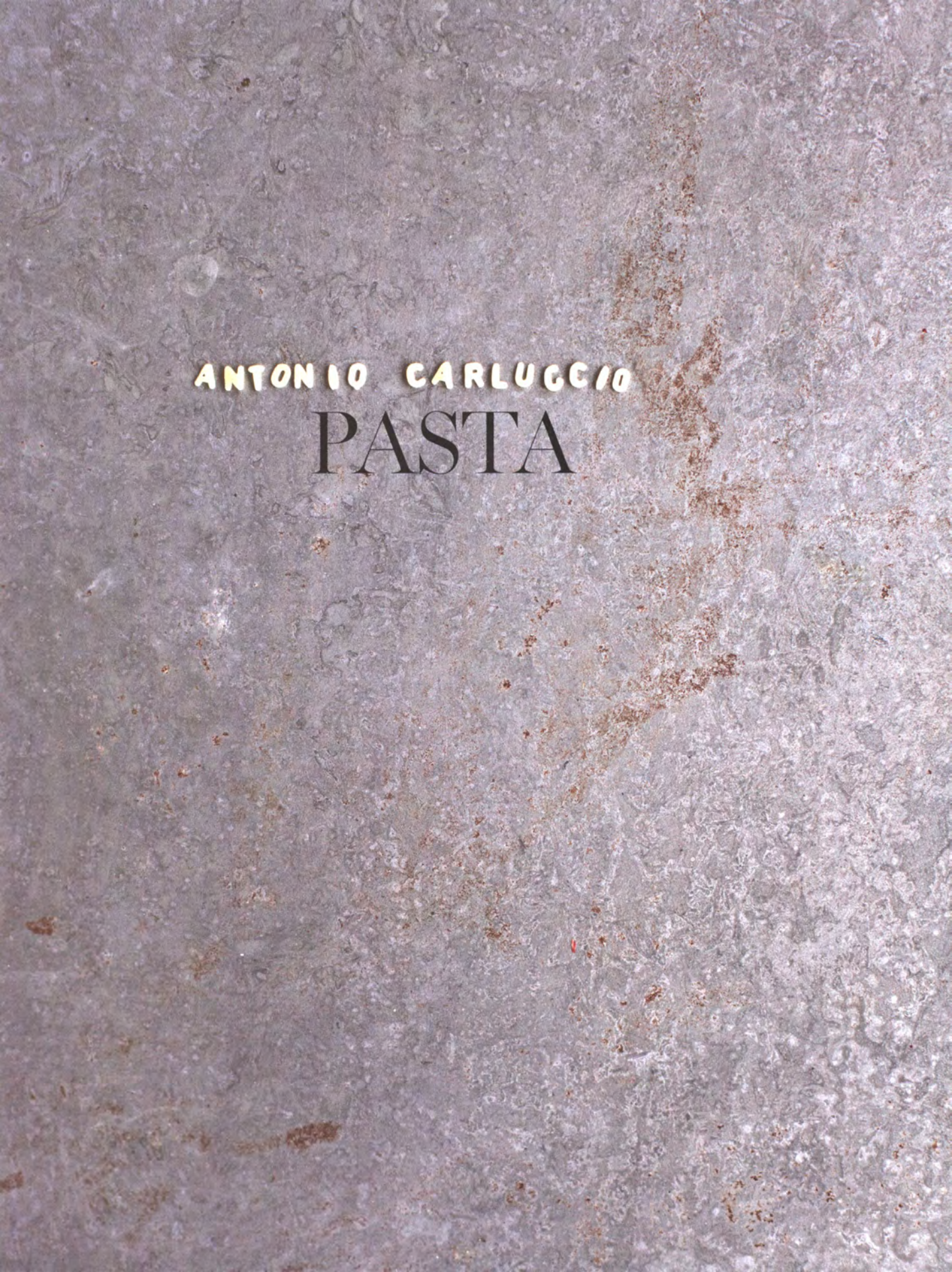
НОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ПОТРЯСАЮЩИХ РЕЦЕПТОВ
ОТ МАЭСТРО ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ



АНТОНИО КАРЛУЧЧО

PASTA

ФОТОГРАФИИ
ЛАУРЫ ЭДВАРДС


ANTONIO CARLUCCIO
PASTA

АНТОНИО КАРЛУЧЧО

PASTA

ФОТОГРАФИИ ЛАУРЫ ЭДВАРДС

КоЛибри

УДК 641(084)
ББК 36.997(4Вел)
К23

Издание для досуга

Antonio Carluccio
PASTA

Впервые опубликовано в издательстве Quadrille
в 2014 году

Перевод с английского Елены Зайцевой

Антонио Карлуччо
PASTA

Ответственный редактор *Е. Тарусина*
Редактор *О. Лифинцева*
Технический редактор *Л. Синицына*
Корректоры *Е. Туманова, Т. Чернышева*
Верстка *А. Тарасова*

Паста – самая знаменитая в мире итальянская еда, и год от года она становится все популярнее. Антонио Карлуччо, знаменитый шеф-повар, научит вас готовить ее идеально – так, чтобы вы получали максимум удовольствия и пользы от этого удивительного продукта.

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» –
обладатель товарного знака «Издательство КоЛибри»
119334, Москва, 5-й Донской проезд, д. 15, стр. 4
Тел. (495) 933-76-00, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru; info@azbooka-m.ru
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ
от 29.12.2010 г.)

16+

Подписано в печать 08.05.2014. Формат 84×108 1/16.
Бумага мелованная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 23, 52.
Тираж 4000 экз. B-VSK-15011-01-R.

Отпечатано в Китае.

ISBN 978-5-389-07017-2

© Текст. Antonio Carluccio, 2014
© Фотографии. Laura Edwards, 2014
© Дизайн и макет. Quadrille Publishing Limited, 2014
© Перевод на русский язык. Зайцева Е., 2014
© Издание на русском языке.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2014
КоЛибри®

Содержание

7 **Предисловие**

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ **ВСЕ О ПАСТЕ**

10 **История пасты**
12 **Что такое паста?**
14 **Типы пасты**
20 **Паста и соусы**
24 **Паста и итальянская кухня**
28 **Как приготовить свежую пасту**
42 **Законы пасты**

ЧАСТЬ ВТОРАЯ **РЕЦЕПТЫ**

46 **Паста в супах** (Pasta in Brodo)
66 **Паста с соусами** (Pasta Asciutta)
132 **Свежая паста с начинкой** (Pasta Fresca e Ripiena)
168 **Запеченная паста** (Pasta al Forno)
188 **Салаты с пастой** (Insalate di Pasta e Riciclaggi)
206 **Паста как десерт** (Pasta come Dolce)

218 **Список паст**
221 **Алфавитный указатель**
224 **Благодарности**

В течение семи чудесных десятилетий я любил, готовил, варил и ел пасту! Да, я начал есть пасту более 70 лет назад, вскоре после появления на свет в 1937 году. Первая твердая, «серьезная» еда, которую дают итальянским младенцам примерно в пять месяцев, – это паста. И тогда в сердце зарождается страсть длиною в жизнь. Так было со мной, как, впрочем, и со многими итальянцами.

Нет более итальянской еды, чем паста, и более приятного занятия, чем ее есть. Пасту можно приготовить в любое время, в любом месте мира, в любой ситуации, для любого случая. Ее можно подать как в виде закуски, так и в качестве основного блюда или на десерт. Можно приготовить свежую пасту, соединив пшеничную муку с водой, а иногда добавив яйцо. Но (и это наиболее важный фактор!) ее можно купить готовой – сухой, произведенной из тех же ингредиентов, из каких делают свежую, поэтому она доступна всем. Паста – любая: длинная, короткая, прямая или спиралевидная – варится всего несколько минут, и подать ее можно с разнообразными оригинальными соусами.

Кроме того, паста очень полезна, хотя не всегда у нее была такая хорошая репутация. В 60-х и в 80-х годах XX века считалось, что именно из-за пасты поплыла талия у многих итальянцев. Раздавались требования исключить ее из списка массовых продуктов питания, но, к счастью, какой-то видный американский диетолог сообщил приятную новость: если употреблять пасту осмысленно, она может стать превосходным продуктом и ценной частью знаменитой средиземноморской диеты. И в самом деле, паста – один из наиболее удобных способов получить энергию из пищи: в основном она состоит из углеводов, но правильно усваивается. Переваривается паста небыстро, поэтому ее медленно высвобождаемая энергия бесценна для спортсменов. Например, мне кажется, что многие марафонцы незадолго до забега съедают большую тарелку пасты, то же самое делают игроки в регби перед важной игрой. Если к пасте добавить жир, мясо, рыбу или сыр, блюдо станет белковым, а соусы на основе помидоров и других овощей обеспечат организм необходимыми аминокислотами, кальцием и необходимыми витаминами.

Популярность пасты возрастает, поэтому она обрела статус *piatto unico* (полноценного обеда), сделав классическую итальянскую трапезу из трех или четырех блюд избыточной (особенно если питаться так ежедневно). Стоит ли говорить о том, насколько благотворно это сказывается на весе и на здоровье среднестатистического итальянца… Хотя я должен признаться, что, будучи человеком немолодым, я все же иногда разрешаю себе съесть немного пасты, – в этом случае она подается между antipasto (закуской) и вторым мясным или рыбным блюдом.

Я написал восемнадцать книг об итальянской кухне, в каждой из которых есть упоминание о пасте. А одна из них полностью посвящена пасте. Может показаться, что я повторяюсь, издавая еще одну книгу о пасте, но кулинарная палитра пасты предоставляет множество возможностей, вот я и подумал (а мой издатель меня в этом поддержал), что смогу предложить вам еще одну очень полезную книгу. Кроме того, в Италии производят более 600 видов пасты и еще больше соусов к ней, поэтому мы можем по-новому исследовать территорию. Совершенно очевидно, что невозможно игнорировать классические итальянские блюда из пасты, поэтому я опять включил их в книгу, хотя и в несколько иной интерпретации. К классическим блюдам добавилось много новых, придуманных лично мной, или тех, что мне удалось адаптировать из региональных и национальных рецептов и которые отражают многие аспекты настоящей итальянской кухни.

Но самое важное, чем я хотел бы с вами поделиться, – это моя страсть к экспериментам и безграничная любовь к пасте. Они помогут вам с легкостью приготовить многие блюда из моей книги. Я не расстроюсь, если вы изредка будете отступать от списка указанных мною ингредиентов, но огорчусь, если вы будете добавлять в соус болоньезе чеснок и орегано. Этого мне никогда не понять…

Итак, я надеюсь, что в этой книге мне удалось изложить суть своих знаний о пасте. Рецепты, секреты, полезные советы, которые я собирал со страстью последние пятьдесят лет, я передаю вам, чтобы вы могли воссоздать разными способами это наиболее популярное и вкусное блюдо в мире. Удачи и *buon appetito*!

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

ВСЕ О ПАСТЕ

STAINLESS
USA

ИСТОРИЯ ПАСТЫ

Многие этносы, разные народы поучаствовали в создании того, что мы сейчас называем пастой. Идея не только итальянская, однако ее нельзя назвать китайской, этрусской, древнегреческой или римской. Полагают, что первыми изобретателями пасты были арабы. Но никто не может этого подтвердить. Эта тема – настоящее минное поле. Происхождение пасты – вопрос запутанный и скользкий, как отваренные спагетти в миске.

Термин «паста» применяют к блюдам, приготовленным из бездрожжевого теста, состоящего из пшеничной муки и воды. Китайская и японская лапша состоит из жидкости и различной муки, размолотых семян и даже корнеплодов, и существует эта лапша тысячи лет. Но могут ли подобные виды лапши называться пастой? Кроме того, можно ли считать пастой некие виды бездрожжевого теста с начинкой из фарша, которые готовят русские и иные славянские народы, не говоря уже о китайцах? Смесь из пшеницы и воды, вполне вероятно, родилась не в Италии. Но использование итальянского слова «паста» или «макароны», как это делалось в прошлом, воскрешает в памяти уникальный итальянский продукт, который варится в кипящей воде, а затем заправляется соусом.

Даже если китайцы первыми приготовили пасту, не вполне справедливо считать, что венецианский путешественник Марко Поло привез идею этого блюда в Италию из Китая в конце XIII века. Начнем с того, что мягкая лапша, которую он попробовал в Китае, была приготовлена из саго, плодов хлебного дерева или проса, а вовсе не из пшеницы, которая сегодня признана как основа пасты. В записках Марко Поло мы обнаруживаем, что он уже знал о существовании в Италии пасты на основе пшеницы, например вермишели и лазаньи, большая часть которых называлась общим словом *maccaruni*.

Считается, что первыми изготовителями пасты были этруски, доримская цивилизация на Апеннинском полуострове. В Гробнице барельефов (Tomba Bella) в городе Черветери изображены доска для пасты, скалка и колесико для нарезания теста. Но это ничего не доказывает, а из текстов того времени можно узнать, что любое блюдо из теста тогда пекли, а не варили. Древние греки и римляне тоже пасту скорее пекли, чем варили. Например, Аристофан в V веке до н. э. в комедии «Лисистрата» упоминает *laganon* – плоскую пасту. У римлян было похожее блюдо *laganum*, или *lagane*, кажется, его выпекали, как хлеб. (Считается, что слово «лазанья» произошло от этих слов, так что налицо как минимум лингвистическая связь.) Но зачастую мы обнаруживаем много неясностей в древних письменных источниках – о хлебе, о печенье, о пирогах или о пасте, ведь многие простые плоские лепешки и печенье, включая знаменитые галеты, готовились на базе муки и воды.

В I веке до н. э. римский поэт Гораций писал в «Сатирах» о том, что идет домой, чтобы поесть *porri et ciceris laganique catinum*, миску порея, нута и *laganum*. То есть можно предположить, что это были овощи, смешанные или сваренные с чем-то похожим на пасту, и до наших дней в Апулии подается суп из нута и пасты – *cicero e tria* (с. 63). В этом блюде паста, обычно тальятелле, варится в супе и иногда часть ее жарится во фритюре до хрустящей корочки.

Поджаренная корочка у пасты может быть очень вкусной. И мне кажется, эта идея вносит вклад в историю происхождения современного термина, применяемого к пасте, – *al dente*. Объяснение ему я искал всю жизнь, разыскивая новые рецепты пасты, готовя ее и пробуя на вкус! В самом начале паста была пищей благородных римлян. Постепенно, в течение нескольких веков, она стала едой бедняков, варивших ее «на зуб», чтобы текстура имитировала мясо, которое они не могли себе позволить.

Слово *tria* в названии блюда *cicero e tria*, о котором я упоминал ранее, происходит от арабского слова, обозначающего лапшу – *itriyah*. Забавно, что марокканские листы бездрожжевого теста, которые используют для приготовления многослойных пирогов на манер лазаньи, назывались *trid* (эту еду очень любил пророк Мухаммед). Это подтверждает мои соображения об арабском происхождении итальянской пасты. Арабы завоевали Сицилию в X веке, и в последующих текстах говорится о неких формах пасты, которую сушили. В XII веке арабский географ Аль-Идриси записал, что ленточки из пшеничной муки были очень распространены на Сицилии. (Там идеальный климат для производства муки крупного помола из твердых сортов пшеницы и для высушивания приготовленной из нее пасты.)

Во многих регионах паста постепенно становилась жизненно важным основным продуктом питания для голодных семей: она была сытной, дешевой, соусы к ней можно было готовить не только из дорогого мяса, но и из овощей. На самом деле паста очень быстро стала общепринятым блюдом для всего итальянского общества, это подтверждается и многочисленными попытками развить ее промышленное производство. Даже такой гений как Леонардо да Винчи пытался это сделать: в «Атлантическом кодексе» – коллекции рисунков и записей конца XV века – мастер изобразил машинку для приготовления лазаньи (но она не работала!).

К концу XVI века делались попытки записать разницу между макаронами и вермишелью, а к началу XVII века появилось приспособление *ngegno da maccaruni*. Через пресс этого приспособления можно было проталкивать плотное тесто, и получались макароны с дыркой посредине. В начале XIX века семейство Буитони (Buitoni) открыло первую в Италии (и в мире) механическую фабрику по производству пасты: многие процессы на ней были все еще довольно примитивными, к примеру рабочие месили тесто ногами!

Одно из главных качеств, которое способствовало продолжительной популярности пасты, – это, конечно, возможность ее долгого хранения. Если свежую пасу высушить, хранить ее можно очень долго, поэтому она быстро распространилась по всей Италии и по средиземноморским странам от севера до юга. Долговечность пасты также означала, что ее удобно брать в длинные морские путешествия, а посему можно смело заявить, что сухая паста из Италии помогла открыть Новый Свет.

В Соединенных Штатах паста стала одним из любимых национальных продуктов. Томас Джефферсон не привозил пасту в США – это миф, как и легенда о Марко Поло, но он был достаточно заинтересован в ней, поэтому попросил прислать ему форму для изготовления макарон и в 1789 году получил ее в двух ящиках. Вскоре в Америке стали производить пасту и придумали из нее новые блюда, например спагетти с фрикадельками, до этого неизвестное в Италии. Затем случилось страшное: в США придумали консервированную пасту, однако многие англичане познакомились с пастой именно так – попробовав мерзкие консервированные спагетти в томатном соусе. Мне кажется, что и в наши дни американцы варят пасту слишком долго, она страшно разваривается (а некоторые американские производители не используют пшеницу твердых сортов, что означает, что паста в любом случае будет слишком мягкой). Макароны с сыром, вероятно, придумали в Англии, но в Штатах это блюдо считается национальным, и именно его чаще всего готовили после ужасных событий 9 сентября: оно действует как успокаивающее.

ЧТО ТАКОЕ ПАСТА?

Как уже было заявлено ранее, паста – это, как правило, смесь из пшеничной муки и воды. Существует две главные группы паст – свежая и сухая. Совершенно очевидно, что вся паста вначале свежая и часто именно она подается на стол. Но та паста, которую арабы завезли на Сицилию много веков назад, была сухой. С тех пор сушка стала основной частью производства пасты (и, кстати, прибыльным бизнесом). Многие люди считают, что свежая паста лучше сухой, но на самом деле их сравнивать нельзя. Свежая паста не по сути лучше, она просто совершенно иная. Свежую пасту готовят, чтобы блюдо из нее было «мягким», а сухая паста, если ее правильно сварить, обладает неподражаемой и истинно итальянской текстурой *аль-денте*, которая определенно не мягкая.

В Италии муку для пасты готовят, как правило, из пшеницы, хотя можно найти и гречневую пасту. Сухую пасту обычно производят из пшеницы, успешно выращиваемой в итальянском климате, – ее называют пшеницей твердых сортов (*Triticum durum*). Пшеница, которую используют для производства пасты (а она растет по всему миру, поскольку Италия не может удовлетворить весь спрос), развилась из эммера, или полбы (*Triticum dicoccum*), древнего вида пшеницы. Сегодня итальянские фермеры выращивают ее под знаком IGP (*Indicazione Geografica Protetta*) – подобные продукты подпадают под правила Евросоюза, защищающие аутентичные продукты питания любого региона. В Италии такую пшеницу называют фарро, и спрос на нее привел к культивированию другого вида пшеницы – спельты (*Triticum spelta*), заменившего эммер. (В хороших бакалейных магазинах можно купить муку из спельты, полбы и пшеницы-однозернянки, а также сухую пасту из этих видов муки.)

Сухая паста – *pasta secca* – по итальянскому закону не может содержать ничего, кроме муки из твердых сортов пшеницы и воды. Эта пшеница уникальна, поскольку в ней содержится много белка и глютена и мало влаги, этим-то она отличается от пшеницы мягких сортов (*Triticum aestivum*), которая, как мы думаем, была знакома древним грекам и римлянам. Глютен в пшенице твердых сортов не дает пасте во время сушки растягиваться и ломаться, а во время варки помогает сохранить текстуру и вкус. И в самом деле, процесс сушки может влиять на вкус и процесс варки сухой пасты. Паста, изготовленная на фабрике, часто сушится быстро при очень высоких температурах, отчего ее вкус ухудшается. Гораздо лучше традиционная паста, приготовленная не фабричным способом. Ее сушат при более низких температурах, зачастую в течение нескольких дней.

Пшеницу твердых сортов также используют в Марокко для приготовления дробленой пшеницы или булгура, а также кускуса, которые вместе с сардинской фреголой, вероятно, и были некой разновидностью древней «пасты».

Свежую пасту часто готовят не только из пшеницы твердых сортов: итальянскую муку *doppio zero*, или муку «00», то есть очень мелкого помола, делают из пшеницы мягких сортов, в которой не очень большое содержание глютена, что идеально для свежей пасты и пиццы. Иногда производители смешивают различные виды муки, чтобы придать изделиям разнообразные свойства. Как свежую, так и сухую пасту можно приготовить с добавлением яиц.

ТИПЫ ПАСТЫ

Итальянцы ежегодно съедают около 30 кг пасты на человека, и примерно восемь крупных промышленных компаний и множество мелких ремесленников производят 3 миллиона тонн пасты каждый год. Большая часть этой пасты – сухая. Но на самом деле существует так много различных типов пасты, так много разных ингредиентов и такое количество различных способов ее производства, что можно прийти в замешательство. Давайте дадим характеристику этим различиям.

Сухая паста из твердых сортов пшеницы
(Pasta Secca di Semola)

Это основная сухая паста, тесто для нее готовят только из воды и муки крупного помола из твердых сортов пшеницы. Еще одно важное отличие свежей пасты от сухой: тесто для свежей пасты замешивают руками и нарезают его тоже руками. Тесто для сухой пасты пропускают сквозь отверстия в прессе, и получается паста разнообразных форм. Длинные нити пасты из пресса затем нарезают на отрезки разной длины, которые можно подразделить еще на несколько категорий.

ОЧЕНЬ КОРОТКАЯ ПАСТА
(Pastina или Pasta Corta Minuta)

Это крошечная паста, которую варят в бульонах или супах, – *pasta per brodo* – стеллине (звездочки), даталини (наперсточки) и анеллини (колечки).

КОРОТКАЯ ПАСТА
(Pasta Corta или Pasta Tagliata)

В эту категорию входит паста крупнее той, что кладут в бульон, например такие знакомые формы пасты, как фарфалле (бабочки) и фузилли (веретенца или спиральки), а также паста в виде полых трубочек – пенне (перья) и макароны. Эти виды короткой пасты едят с небольшим количеством соуса, как пасту ашутту (с. 66), или запекают в форме (с. 168). Некоторые виды короткой пасты могут быть как свежими, так и сухими.

ДЛИННАЯ ПАСТА
(Pasta Lunga)

Это, конечно, длинная сухая паста – спагетти, капелли д'анджело (капеллини) и букатини (основная их форма круглая), лингвине (они плоские), а также тальятелле и фетучине (ленточки или вязанки пасты). Некоторые виды длинной пасты могут быть также свежими.

Свежая паста из твердых сортов пшеницы
(Pasta Fresca di Semola)

Этот тип пасты, как и основная сухая паста, готовится из смеси пшеницы твердых сортов и воды. Но ее не сушат, а подают свежей. Такую пасту делают и едят главным образом на юге Италии, а именно в Апулии. Готовить пасту из пшеницы твердых сортов сложнее, да и варится она дольше. Ее текстура из-за глютена кажется жестче, чем у других видов свежей пасты. Такую пасту необходимо разжевывать, поэтому она идеальный партнер для грубоватых мясных соусов, которые готовят в этом регионе. В Апулии самая знаменитая паста орекьетте (ушки, с. 19), но также можно найти фузилли, кавателли и строццапрети («попы́ удавятся»). На Сардинии также готовят свежую пасту из пшеницы твердых сортов – маллоредус или ньоккетти сарди.

Сухая яичная паста
(Pasta all'Uovo Secca)

Вы, должно быть, думаете, что яичную пасту принципиально готовят дома, но яйца добавляют во многие виды пасты и на фабриках. На самом деле

сочетание яйца, муки из твердых сортов пшеницы и воды можно использовать только на фабриках, поскольку из-за большого содержания глютена в муке тесто получается очень плотным и его трудно будет раскатать в домашних условиях. Яичное тесто обычно нарезают ленточками различной длины, которые после сушки свивают в гнезда и упаковывают такими же гнездами. Из этого теста на фабриках готовят пасту с начинкой – тортеллини или равиоли. Я могу сказать, что многие виды фабричной сухой яичной пасты весьма хороши, например, я держу у себя в кладовке тальятелле. Однако пасту с начинкой люблю только домашнюю.

Свежая яичная паста
(Pasta Fresca all'Uovo)

Эту пасту можно готовить дома, и это единственный вид пасты, который делают не из пшеницы твердых сортов. Обычно для нее берут итальянскую муку «00» или пшеничную муку без добавок из пшеницы мягких сортов, из которой обычно готовят торты (или хлеб).

Соединив муку «00» и яйца, вы получите весьма податливое тесто, из которого можно нарезать пасту разных форм от длинной (квадратные спагетти, тальятелле или лазанью) до короткой (фарфалле, трильи и фузилли). Из яичного теста можно приготовить вкуснейшую пасту с начинками – тортеллони, равиоли и капеллаччи. Регион Эмилия-Романья знаменит своей качественной яичной пастой, как свежей, так и сухой, и многие наиболее знаменитые виды пасты с начинкой родились именно в этой части Италии.

Эту свежую пасту можно окрашивать: чтобы тесто стало зеленым, добавьте в него шпинат, для красного возьмите свеклу, а если всыпать в тесто какао, получится сладкая паста (с. 31).

Особая паста
(Pasta Speciale)

То, что я называю «особой» пастой, как правило, готовят на фабриках и сушат. Это паста для тех, кто страдает желудочно-кишечными заболеваниями и аллергией на пшеницу, а также несколько видов пасты не из пшеничной муки. Например, кукурузная или рисовая мука часто используется при производстве некоторых видов пасты без глютена, и теперь обычно их можно купить во многих наших крупных супермаркетах. Сейчас такой пасты не очень много, но, скорее всего, ее будет больше.

Эти виды пасты варятся не так, как пасты из пшеницы, главным образом потому, что состоят из чистого крахмала, а не из сочетания крахмала и белка, как в пшенице. Если рисовую пасту переварить, она станет клейкой, но ее нейтральный вкус отменно сочетается с соусами. Паста из кукурузы, остыв, может стать жесткой, но на вкус она хороша. Как правило, паста без глютена варится быстрее, чем обычная паста, поэтому следите за ней. (Те, кто избегает глютена, могут купить картофельную муку или муку из тапиоки, но, насколько я понимаю, из них не готовят пасту на фабриках.)

В каштановой и гречневой муке тоже нет глютена. В Ломбардии, в долине Вальтеллина, из гречневой муки готовят лапшу пиццокери. Закупайте ее пакетами, поскольку муку эту довольно трудно найти. Гречка не является родственницей пшеницы, так как это не трава, и находится в родственной связи со щавелем и ревенем! Гречневую муку используют для приготовления японской лапши соба и многих других блюд, например русских блинов и бретонских галет.

СУХАЯ ПАСТА

МАФАЛЬДЕ
Длинные прямые ленточки с фестончатыми краями

СПАГЕТТИ
Длинные округлые нити свежей или сухой пасты различной толщины, на фотографии – из цельнозерновой муки *(integrale)*

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
Длинные ленты пасты, обычно шириной 5 мм, как правило у́же, чем фетучине

АНЕЛЛИНИ
Тонкие кольца сухой пасты из Сицилии, для бульона *(brodo)*

ФАРФАЛЛИНЕ

Бабочки с рифленым краем, для бульона *(brodo)*

ПЕННЕ

Трубочки средней длины или перья, срезанные наискосок с обеих сторон

ПИЦЦОКЕРИ

Тальятелле из гречневой муки, характерные для севера Ломбардии

КАПЕЛЛИ

Паста из твердых сортов пшеницы, по форме напоминает старую панаму

ПАККЕРИ

Паста в форме трубочек различной длины и диаметра

СВЕЖАЯ ПАСТА

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
Свежая паста тальятелле хороша с густыми мясными соусами, например с *ragù*

ТАЛЬОЛИНИ
Разновидность тальятелле, более тонкая и более округлая

КАПЕЛЛЕТТИ
Начинкой для этих «шляпок» служат мясо или овощи, традиционно их подают в бульоне *(in brodo)*

ФАРФАЛЛЕ
Паста в форме бабочки. Обычно ее подают со сливочными или томатными соусами

КУЛУРДЖОНЕС
Сардинские равиоли с плетеным краем и разнообразными начинками

РАВИОЛИ

Самая распространенная паста с начинкой, фарш разнообразен, в зависимости от района, где ее готовят

ОРЕКЬЕТТЕ

Эту пасту в форме ушек готовят из яичного теста, подают с овощными соусами

ФУЗИЛЛИ

Длинная толстая витая паста (веретенца), ее изгибы хорошо удерживают соусы с кусочками

МАЛЬТАЛЬЯТИ

То есть «плохо нарезанные». Пласт теста нарезают ножницами как придется

ПАСТА И СОУСЫ

В чем состоит основная философия приготовления итальянской пасты? К подходящей пасте – надлежащий соус. Определенные виды соусов лучше сочетаются со свежей пастой, другие вкуснее с сухой. Одни соусы идеально подходят к длинной пасте, другие – к короткой.

Как правило, к гладкой пасте готовится жидкий соус. Чем паста сложнее по форме или поверхность ее грубее, тем гуще должен быть соус. (На самом деле новые формы пасты изобретаются все время, главным образом для того, чтобы придумать такую, с которой вкус соуса раскроется лучше всего.)

По всей Италии, в разных ее регионах, существует много видов пасты, соусов и их комбинаций. Ведь это не точная наука. Но чем больше вы исследуете волшебный мир пасты, чем больше вы пробуете блюд в ресторане или дома или сами готовите по книгам, тем лучше будете понимать, как варить пасту и какой соус к ней готовить.

Если вы будете делать пасту дома, соус к ней лучше готовить самый простой: например, к капелли д'анджело (капеллини) – сливочное масло и лимонный сок или базовый томатный соус. Тальолини, уменьшенные тальятелле, особенно вкусны с трюфельным или другими нежными соусами, с крабами или омаром. Для многих видов домашней пасты с начинкой требуется всего лишь растопленное сливочное масло с несколькими листиками шалфея.

К сухим спагетти и другим видам круглой и длинной сухой пасты подойдет множество соусов. Но, пожалуйста, не соединяйте спагетти с соусом болоньезе. Идеальная паста для этого соуса – свежие яичные тальятелле или сухие тальятелле, как с яйцом, так и без него. Тальятелле – это плоская паста в виде ленточек, у нее больше «углов», чем у гладких и круглых нитей спагетти, отчего «чувственные» итальянские рты получают больше разнообразных ощущений. Сочетание спагетти с соусом болоньезе, скорее всего, изобретение англичан, и я умоляю вас, не готовьте это блюдо!

Короткая сухая паста – макароны *(maccheroni* по-итальянски) и пенне – вкусна с острым соусом араббьята *(arrabbiata)* или с долго томящимся соусом из мяса и помидоров *(ragù)*. Если паста рифленая *(rigate)*, а не гладкая *(lisce)*, соус будет к ней лучше прилипать. Отверстия, через которые выдавливают сухую пасту на фабриках, теперь обычно металлические или тефлоновые, отчего поверхность пасты получается более гладкой. В Апулии традиционно эти штампы изготавливают из бронзы, отчего поверхность пасты становится более шероховатой и соус к ней прилипает лучше. В изогнутой пасте вроде ушек изгибы создают резервуар для соуса.

Мясной соус или рагу

Итальянское слово *ragù* происходит от французского ragoût, что означает хорошо приправленная тушеная смесь из мяса или рыбы и овощей (современное слово произошло от старофранцузского *ragouster* – «оживить вкус»). Эти соусы, как и многие другие итальянские блюда, обычно начинают готовить с баттуто (*battuto*) или основы для соуса. Когда-то для этого использовалась смесь из свиного сала (*lardo*) и ароматных овощей, которую «отбивали» или измельчали. Сейчас гораздо чаще смешивают оливковое или сливочное масло с такими овощами, как лук или чеснок (иногда и с тем и с другим), нарезанными мелкими кубиками морковью и сельдереем, травами и пряностями. Баттуто может быть простым, но, чтобы придать ему цвет и вкус, в него добавляют помидоры. Затем смесь жарят, чтобы овощи стали мягкими, и тогда она превращается в софрито (*soffritto)*. После этого в соус кладут мясо, либо нарезанное, либо целым куском. Это может быть говядина, свинина, телятина, смесь разных видов мяса, баранина или дичь (и даже рыба).

Соус болонский

Болоньезе – самый известный мясной соус, названный так потому, что придумали его в городе Болонья, в регионе Эмилия-Романья. Местные жители употребляют этот соус только с тальятелле. А спагетти болоньезе – это неудачная попытка иностранцев, особенно англичан, скопировать оригинал. Неудача состоит в том, что в соусе в качестве основы используется только говядина, которая часто бывает жесткой и жирной, с добавлением чеснока и смеси трав, в которую часто входит пахучий орегано, базилик, петрушка, розмарин и шалфей. Но самое настоящее оскорбление – это использование сухой «смеси итальянских трав». Нет ничего хуже этой смеси, потому что у соуса болоньезе должен быть строгий вкус, состоящий из смеси говядины и свинины, говядины и телятины или телятины и свинины. К мясу добавляются только репчатый лук, вино, протертые помидоры и томатная паста.

СОУС АПУЛИЙСКИЙ

В Апулии существует мясной соус, очень похожий на болоньезе, но его готовят из баранины, изредка добавляя кусочки пряной свиной колбасы. В этом регионе соус идет к другой пасте – к ушкам, страшинати, лазаньетте, лингвине, букатини и даже к ньокки и, естественно, к тальятелле. Для этой пасты берется мука крупного помола из твердых сортов пшеницы и вода, яйца в нее не добавляют. Посыпают блюдо такими сырами, как пармезан, проволоне, качокавалло или выдержанным пекорино.

СОУС НЕАПОЛИТАНСКИЙ

Это нечто особенное, такой соус едят по воскресеньям, соблюдая определенный ритуал. Говядину для соуса не прокручивают через мясорубку, а нарезают кусками. Берут говяжий огузок (*scamone*), если возможно, с костями, а также свинину, которую нарезают довольно мелко. Этим соусом поливают такую крупную пасту, как макароны, спагетти, фузилли, паккери, цити, канделе, пенне, ригатони и т.д. Саму говядину едят как основное блюдо, после пасты с соусом. Для этого региона типично готовить мясо не куском, а делать порционные рулеты из говядины, начиненные смесью из сала, петрушки, чеснока и тертого пармезана. Их сворачивают, как «оливки» из говядины, и скрепляют деревянными зубочистками.

Это блюдо подается как *piatto unico*, основное блюдо, соус посыпается пармезаном или пекорино. Многие историки кулинарии считают, что это классическое итальянское блюдо, которое вдохновило американцев на создание собственного блюда из пасты и фрикаделек.

Помидоры и томатные соусы

Кажется, что томатный соус неразрывно связан с итальянскими блюдами из пасты, поэтому вас удивит, что в Италии знать не знали о помидорах до XVI века. Помидор был среди тех продуктов, которые испанские путешественники привезли из Нового Света вместе с картошкой, сладким перцем и перцем чили, авокадо и индейками. Первые итальянские помидоры были гораздо бледнее, чем нынешние красные шары, тогда их называли *pomo d'oro* или «золотые яблоки».

Хотя помидоры завезли в Италию много веков назад, использовали их нечасто и уж точно не добавляли в соусы для пасты до конца XIX века. Считается, что рецепт вермишели с помидорами (*vermicelli con lo pomodoro*) предложил герцог Буонвичино в 1839 году. Однако только несколько десятилетий спустя итальянские кулинарные книги заполнились рецептами томатных соусов, томатных пюре, томатных паст и супов. В самом конце XIX или в самом начале XX века некая неаполитанская компания начала производство одного из главных экспортных продуктов Италии – консервированных помидоров. Также считается, что с наступлением эпохи жидких соусов, таких как томатный, пасту стали есть вилками (до этого пасту ели руками). Так что можно констатировать следующее: как паста внесла вклад в открытие Нового Света, так и помидоры из Нового Света внесли вклад в улучшение и развитие европейских застольных манер!

Консервированные помидоры лучше использовать в других странах, но только не в Италии, где можно наслаждаться ароматными помидорами, созревшими на солнце.

ОЧИЩЕННЫЕ СЛИВОВИДНЫЕ ПОМИДОРЫ

Сливовидные помидоры сортов «рома» и «сан-марцано» чаще всего используют для консервирования, поскольку у них мякоть плотнее, чем у других помидоров. Целые очищенные помидоры называются *pelati*. Их продают целыми или нарезанными в томатном соке, как в жестяных консервных банках, так и в стеклянных. В целых помидорах остаются почти все семена и вся жидкость: в результате вам нужно будет готовить соусы чуть дольше, чем из нарезанных, взбитых, измельченных или протертых помидоров. Целые консервированные помидоры хороши для тех соусов, которые требуют долгого томления.

ВЗБИТЫЕ, ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ И ПРОТЕРТЫЕ ПОМИДОРЫ

У этих томатов, которые обычно продаются в стеклянных или консервных банках, часто удаляют семена и лишнюю жидкость, поэтому соусы из них не нужно томить долго. *Polpa di pomodoro* – это довольно крупно нарезанные помидоры. А для *passata di pomodoro* (которую зачастую продают в бутылках) помидоры размалывают и протирают, поэтому консистенция их довольно жидкая, а значит, соусы из них нужно долго прогревать, чтобы лишняя жидкость выпарилась.

ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

Томатная паста и томатное пюре – это концентраты. В сущности, томатное пюре можно приготовить дома, ведь это помидоры, из которых была удалена вода путем выпаривания. Томатную пасту солят и дегидрируют, чтобы избавиться от лишней жидкости и для усиления вкуса. В результате паста гораздо гуще пюре. И паста, и пюре продаются как в маленьких жестяных консервных банках, так и в тубах. Большую часть томатных паст производят двойной концентрации, но в Италии можно купить томатную пасту тройной концентрации и даже больше. На Сицилии используют томатную пасту шестикратной концентрации, которую называют стратту (*strattu*). Я люблю намазывать ее на тост и сбрызгивать небольшим количеством оливкового масла, как мармайт! Густые томатные пасты можно – а иногда даже необходимо – разводить водой перед готовкой. Если вы можете найти, то обязательно купите чудесные пюре и пасту из вяленых помидоров.

Другие соусы

Существуют не только мясные и томатные соусы к пасте. Во многие соусы добавляют копчености, которыми так славится Италия. Среди них шпик, пармская ветчина, гуанчале (сыровяленые свиные щеки), салями и панчетта, все они невероятно вкусны. Многие соусы абсолютно минималистские, в некоторые из моих любимых блюд из пасты добавляют только сок из формы, где запекалось мясо. И никогда не забывайте о разных других добавках: о соли и перце, об оливковом масле и уксусе, вине, иногда о сливках (хотя я не очень-то увлекаюсь ими, поскольку они унифицируют любой вкус), травах и пряностях. Постарайтесь быть сдержанными, итальянцы никогда не используют слишком много ароматизаторов.

ОВОЩНЫЕ СОУСЫ

В основе большинства соусов для пасты – смесь овощей. Софрито состоит из репчатого лука и/или чеснока, сельдерея и моркови. Овощи нарезают кубиками и жарят в растительном масле. В основе многих соусов – помидоры, но к ним добавляют либо овощи, либо морепродукты. Овощные соусы в Италии – очень сезонные, очень простые и очень вкусные. Когда наступает сезон зеленого горошка, его добавляют в соусы к пасте, а также в супы и в ризотто. Его можно использовать и замороженным. В соусе для пасты можно использовать любые овощи, от зелени и корнеплодов (даже картофеля) до бобовых и грибов. Овощи придают соусу аромат, вкус, текстуру, густоту. Один из моих любимых овощных ароматизаторов – это сушеные белые грибы (*funghi porcini*). Не забудьте использовать жидкость, в которой они замачивались, она невероятно ароматная.

СОУСЫ С ДАРАМИ МОРЯ

Рыба, моллюски и головоногие могут сыграть заметную роль в соусах для пасты. Чтобы придать пасте вкус, можно использовать любую рыбу – барабульку, лосося, морского черта, сардины, кроме того, вы можете взять также морепродукты, как мидии и моллюски, креветки и омары. Во время пребывания в Италии я люблю использовать морские блюдечки, морские трюфели и морских ежей. Кальмары, осьминоги и каракатицы чудесны в соусах для пасты, как и чернила каракатицы. Но, вероятно, самые незаменимые из всех рыб – анчоусы (соленые, в рассоле или в масле), они более всего подходят для приготовления соусов к пасте. Анчоусы замечательно тают во многих соусах, придавая им несравненный вкус.

ПАСТА И ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

В основе итальянской кухни лежит простота. Существуют базовые продукты для кладовки, они должны быть самого лучшего качества, а свежие продукты покупают каждый день. Существуют инструменты и кухонные приспособления. Итальянские блюда готовятся не очень сложно, поэтому они не требуют особенной сноровки. Хочу предложить вам список базовых продуктов, которые необходимы для того, чтобы готовить пасту, есть ее и наслаждаться ею.

Кладовая

Поскольку основа итальянской кухни – свежие ингредиенты, то про запас хранить необходимо не так-то много продуктов. Но мне нравится всегда иметь что-то под рукой, чтобы я мог в любое время приготовить для друзей импровизированное угощение. Паста (тема этой книги) очень удобна в подобных случаях.

ПАСТА

По правде говоря, я держу в кладовке слишком много разных видов пасты, часто пробую ее в сочетании с новым соусом, но вам предлагаю иметь у себя не менее четырех видов. Очень удобно иметь в запасе пакет *pasta per brodo*, т.е. короткую сухую пасту для супа – например, стеллине, тубеттини или ордзо. У меня всегда есть пакет спагетти, это моя самая любимая паста. Но лингвине ничем не хуже. Я держу также пакет крупной сушеной пасты – пеннони или конкилье – и упаковку яичных тальятелле, свернутых гнездами. Если у вас дома есть эти виды пасты, то вы сможете быстро сообразить что-нибудь на обед или ужин. Следите за сроком реализации пасты: она может храниться долго, но со временем теряет вкус.

МУКА

Если вы собираетесь сами готовить пасту – а я надеюсь, что моя книга вдохновит вас на это, – вам нужно будет купить итальянскую муку «00». Она очень мелкого помола, гораздо мельче, чем обычная пшеничная мука, хотя в крайнем случае можно взять и обычную муку. Если вы планируете готовить апулийскую пасту, вам придется купить муку из твердых сортов пшеницы крупного помола.

МАСЛА И УКСУСЫ

Эти продукты крайне важны для приготовления соусов к пасте. У большинства итальянских хозяек имеется по крайней мере три вида растительного масла: во-первых, масло из семечек, например подсолнечное, на котором хорошо жарить; во-вторых, хорошее оливковое масло также для жарки, когда требуется чудесная сладость оливок, и, в-третьих, отменного качества оливковое масло первого отжима для приготовления заправок для салатов и для сбрызгивания готового блюда, что придает многим супам и блюдам из пасты невероятно тонкий аромат. (И я должен признаться в любви к роскошному маслу – трюфельному, иногда его можно добавить в соус для пасты.) Теперь обсудим уксусы. Я покупаю хороший уксус из красного вина, предпочтительно из кьянти, качественный уксус из белого вина и не слишком сильно выдержанный бальзамический уксус.

ПОМИДОРЫ

Я всегда настойчиво рекомендую (см. с. 22–23) иметь в кладовке по крайней мере пару банок консервированных помидоров, целых или порезанных, а также стеклянную банку хорошей пассаты (универсальный итальянский соус из бланшированных помидоров) и маленькую баночку томатной пасты.

СОЛЬ И ПЕРЕЦ

Соль и перец, вероятно, те специи, которые используются во всех блюдах, особенно соль. Соль была первым консервантом, который использовал человек, ею до сих пор пользуются в Италии, когда нужно сохранить рыбу или каперсы, а также для приготовления многих продуктов из свинины. Итальянскую соль добывают главным образом в Трапани, на Сицилии и на части Сардинии в соляных бассейнах, которые с приливами заполняются морской водой; затем соли-

це воду выпаривает, и на стенках бассейна оседает соль. Я всегда использую крупную соль, как для готовки, так и для посыпки (к примеру, фокаччи).

Горошины перца – черного, белого и зеленого – это плоды лианы, растущей в Индии, Вьетнаме и Индонезии. В итальянской кухне больше всего используют черный и белый перцы – в бульонах, в качестве приправ к блюдам (немного), в салями и ветчине. Самое важное – это покупать перец горошком отменного качества, а молоть его следует только по мере необходимости.

ТРАВЫ И ПРЯНОСТИ

В Италии используют на удивление мало сушеных трав. Когда я хожу в магазин, в списке покупок и в моих рецептах присутствуют свежий базилик, петрушка, шалфей, мята и розмарин. Но повторюсь, мы используем их скупо, а не щедро. Давным-давно в итальянской кухне пряности использовали широко, и, кажется, мы вновь возвращаемся к этой практике (см. мой рецепт карри из барабульки на с. 131).

Однако любовь к чили была неизменной в течение многих веков, с тех пор как жгучий перец привезли из Америки в XVI веке. Его используют как сухим, так и свежим, особенно в южной кухне, где чили прекрасно растет в лучах теплого солнца. Каперсы – еще одна важная итальянская приправа, растут они на двух островах – Липари и Пантеллерия, что на севере и западе от Сицилии. В магазинах они продаются в соли или в рассоле в стеклянных банках. Я люблю в рассоле, хотя перед использованием каперсы все равно необходимо промыть.

ЧЕСНОК И ЛУК

В итальянской кухне очень любят лук и чеснок, их добавляют во многие соусы для пасты. Используют их, естественно, свежими. В Италии имеется несколько особых видов лука. Например, лук из Тропеа – сладкий по вкусу, длинный по форме, ярко-красный по цвету. Но вместо него можно взять другие виды красного лука, белый лук и даже шалот.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Я страстно люблю грибы вообще, но особенно белые (*funghi porcini*). Сушеные белые грибы обязательно должны быть в вашей кладовке. После того как вы замочите грибы в воде, их можно добавлять во многие соусы, которые станут от этого невероятно ароматными. В наши дни в супермаркетах можно купить грибные бульонные кубики. Открытые пакеты с сушеными грибами храните в холодильнике.

АНЧОУСЫ

Консервированные анчоусы – это главный ингредиент, улучшающий вкус многих итальянских блюд. Филе анчоусов продаются в консервных банках в масле, а целые рыбки – в стеклянных банках в соли. Я предпочитаю анчоусы в соли, хотя придется потратить время на то, чтобы удалить из них кости и избавить от соли, но и анчоусы в масле тоже хороши.

КОПЧЕНОЕ МЯСО

У итальянцев имеется много видов копченого, соленого и вяленого мяса и колбас, которые удобны как надежные закуски, а также незаменимы в соусах для пасты. У меня всегда имеется панчетта – наш итальянский бекон, который я замораживаю в виде кубиков или покупаю ломтики панчетты в магазине деликатесов. Прежде я непременно запасался *lardo* – очень вкусным просоленным и провяленным салом или свиным жиром. Это идеальная добавка к жареным на растительном масле луку и чесноку, которые вы пассеруете в начале приготовления соуса. Вместо *lardo* можно взять его тирольский аналог – шпик.

СЫРЫ

В Италии огромное количество великолепных сыров, многие из которых добавляют в соусы для пасты, в начинку для пасты, а также посыпают ими готовое блюдо. Такие мягкие сыры, как рикотта, маскарпоне и моцарелла, конечно же не могут храниться в кладовке. Вам придется покупать их для конкретного блюда, хранить в холодильнике и расходовать очень быстро. Твердые итальянские сыры хранятся дольше, и мои блюда из пасты вряд ли обойдутся без пармезана, а также вкуснейшего гран-падано или пекорино (сардо или романо). Это лучшие сыры, которые придают чудесный вкус начинке для пасты, ими же посыпают блюдо в конце готовки. Храните эти сыры в холодильнике, завернув в фольгу.

Оборудование для приготовления пасты

Чтобы приготовить пасту, вам не потребуется никакого особенного оборудования, кроме тех полезных инструментов, которые у вас, вероятно, уже есть. Я имею в виду деревянную разделочную доску, хорошую длинную деревянную скалку, большую стальную кастрюлю (с крышкой) для варки пасты и большой дуршлаг, чтобы слить воду. В идеале кастрюля должна немного сужаться кверху: это позволяет воде, в которой паста варится, сохранять равномерную температуру, а потому паста варится идеально. Еще два полезных предмета, которые у вас, возможно, уже имеются, – это терка для сыра и ложка или щипцы для пасты.

Если вы намерены готовить пасту дома, вам потребуется деревянная доска гораздо больше, чем та, что есть у вас; кроме того, вам придется купить паста-машину фирмы *Imperia*. Цены на эти агрегаты могут быть разными в зависимости от количества функций. Для некоторых форм пасты нужно приобрести круглый нож для резки теста, а в специализированных магазинах всегда продают ножи для нарезки равиоли.

Вы можете купить *raviolatrice*, своего рода пельменницу, похожую на прямоугольную решетку: на нее кладется пласт теста. Вы будете осторожно вминать пасту в квадратные отверстия для равиоли, затем разложите в них начинку, после чего накроете формочки вторым листом теста. Сверху пройдетесь скалкой, и она нарежет тесто на равиоли идеальной формы. Осторожно вынимайте равиоли по одной из формы и кладите на присыпанную мукой доску.

IMPERIA

КАК ПРИГОТОВИТЬ СВЕЖУЮ ПАСТУ

Большинство людей считают, что приготовление свежей пасты – тяжелый труд. Это совсем не так! Перечень инструментов можно сократить до абсолютного минимума: вам потребуется только нож, скалка и рабочая поверхность. (Вы можете снизойти до покупки паста-машины – тогда процесс значительно ускорится!) Сначала на приготовление пасты у вас уйдет минут 30, но дело пойдет быстрее, если вы будете практиковаться.

На одного человека вам потребуется 100 г итальянской муки из мягких сортов пшеницы, свежее яйцо от фермерской курицы и немного воды, если яйцо некрупное. Если вы готовите пасту без яиц, как это делают в Апулии, нужно будет взять муку из твердых сортов пшеницы и немного воды (и никакого яйца). Остальное – упорный физический труд и страсть.

Вы должны вымесить мягкое тесто, которое легко раскатать скалкой до требуемой толщины – а она различна (с. 30), а затем нарезать тесто ножом. Из свежеприготовленного теста нарезают пасту разной длины и формы: от капелли д'анджело, тальолини, тальятелле, мальтальяти и страччи до паст с начинками – капеллетти, тортеллини, тортелли, равиоли, равиолони, каннеллони, а также лазаньи, фарфалле и любой иной региональной пасты, как пассателли или шпецле. Единственное, чего нельзя сделать дома вручную, – это прессованную пасту, которую покупают сухой, то есть пасту в виде трубочек, например пенне, или круглую длинную пасту, такую как спагетти.

Варьировать виды домашней пасты можно по-разному. Чтобы добиться любого цвета и вкуса, в свежую яичную пасту можно добавить шпинат, свеклу, черные чернила каракатицы, какао и молотые сушеные грибы. Вы можете приготовить каштановую пасту или пасту без глютена: просто замените всю пшеничную муку или ее часть другой мукой.

Вы можете приготовить дома столько пасты, чтобы остатки еще и высушить. Нарежьте тесто, как вам нравится, полностью высушите на чистом кухонном полотенце или на поверхности, присыпанной мукой. Затем очень осторожно переложите в емкость с крышкой или в плотно закрывающийся пакет с зиппером. Длинные нити, такие как тальятелле, сверните в гнезда, пока паста еще пластична: это не даст пасте разломаться в дальнейшем. Свежую пасту можно хранить два-три дня в холодильнике, а в морозилке – до шести месяцев. Если хотите пасту заморозить, сначала заверните ее в пищевую пленку или в фольгу, а размораживайте как обычно (только не в микроволновке!).

Свежая паста с яйцом
(Pasta fresca all'uovo)

Это базовый рецепт, рассчитанный на то, чтобы накормить четырех человек. Раньше я сказал, что вам на одного человека потребуется примерно 100 г муки и яйцо, поэтому может показаться, что пропорции данного рецепта рассчитаны лишь на трех человек. Однако если вы займетесь математическими подсчетами, то 300 г муки плюс 3 яйца (примерно по 50 г каждое) в сумме дают 450 г, то есть пасты хватит на четверых. Способ приготовления показан на с. 30–31.

Этот рецепт свежей яичной пасты можно варьировать, добавляя цветные ингредиенты. Используя их, будьте осторожны, чтобы не нарушить баланс: например, не кладите яйцо или добавьте больше муки, чтобы пропорции остались теми же. Главное – смесь не должна быть слишком влажной.

ПРИМЕРНО НА 450 Г

300 г итальянской муки «00» из мягких сортов пшеницы
3 яйца среднего размера
Щепотка соли

(1)

(2)

(3)

При помощи рук

Просейте муку на рабочую поверхность горкой и сделайте ямку, чтобы получился вулкан с кратером (1). Разбейте в кратер яйцо и добавьте соль (2). (Добавьте природные красители, если используете.) Перемешайте яйцо с мукой при помощи вилки и рук, постепенно подсыпая муку к яйцу, пока не получится грубоватое тесто (3 + 4). Если смесь кажется вам слишком мягкой или клейкой, добавьте еще немного муки, а если смесь слишком сухая – то немного воды. Ножом (или лопаткой) соскребите остатки теста с рабочей поверхности.

Перед тем как вымешивать тесто, вымойте руки и рабочую поверхность. Слегка присыпьте мукой стол и начните вымешивать тесто основанием ладони, как вымешивается тесто для хлеба. Месите тесто 10–15 минут, пока оно не станет гладким и эластичным (5). Если тесто прилипает к рукам, натрите их мукой. Заверните тесто в пищевую пленку или в фольгу и дайте отдохнуть не менее получаса.

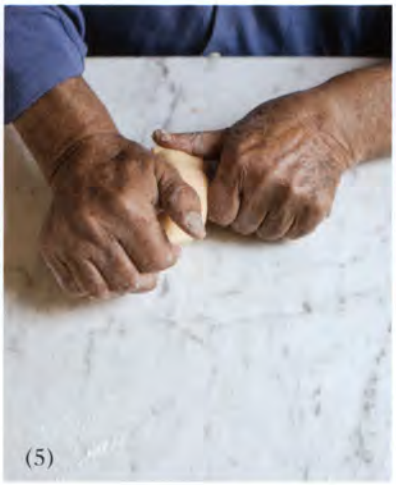
Когда вы будете готовы раскатывать тесто, вновь слегка присыпьте рабочую поверхность мукой. Начинайте раскатывать тесто от центра к краям, чтобы убирать толщину из середины, часто поворачивая пласт на 90° (6). При раскатывании растягивайте тесто скалкой; время от времени переворачивайте пласт на другую сторону, чтобы он получился ровным. Тесто и рабочая поверхность должны быть посыпаны мукой, иначе тесто будет прилипать к столу.

Толщина пласта теста будет зависеть от того, какую пасту вы задумали сотворить: от 0,5 мм до 3 мм. Как правило, чем крупнее форма пасты, тем толще для нее нужно раскатывать тесто: лазанья обычно довольно толстая, но при этом мандилли де сеа («шелковые носовые платки») с такой же большой площадью поверхности, как и лазанья, должны быть очень тонкими. Тесто для пасты с начинкой должно быть тонким, ведь вы должны будете сворачивать его и запечатывать начинку, а края при этом не должны получиться толстыми. Чем нежнее и изысканнее начинка, тем тоньше должно быть тесто. Практикуясь, будьте благоразумными и не отступайте от рецепта! Пасту иногда приготовить сложно, но я хочу вас подбодрить: не все итальянцы знают столько, сколько вы к данной минуте!

Если вы собираетесь готовить пасту с начинкой, особо не медлите и сразу добавляйте фарш, какой указан в выбранном вами рецепте, пока тесто еще пластично. Не оставляйте начинку долго на тесте, иначе влага из нее промочит тесто или даже прорвет его. Посыпьте пасту мукой из твердых сортов пшеницы, чтобы нарезанные кусочки не слиплись между собой.

Если вы делаете плоскую пасту или фигурную, нарежьте пласт теста на нужные отрезки, переложите на чистое кухонное полотенце и подсушивайте примерно полчаса, только после этого пасту можно варить или укладывать на хранение. Длинную пасту сначала сверните в гнезда, поскольку так с ней будет проще управляться, когда вы решите ее сварить.

(4)


(5)

(6)

При помощи машинки

Перемешивайте все ингредиенты в процессоре, пока не получится однородное тесто. Вытащите тесто и «вымесите», пропустив через машинку для пасты. Разделите тесто на куски, следуя инструкции. Пропустите одну часть теста через стальные валики, просвет между которыми не более 1 см. Повторите то же самое с уже раскатанным пластом, уменьшив расстояние между валиками. Тесто, проходя через все более узкую щель, будет сильнее вымешиваться, становиться более тонким и шелковистым. Через щель 1–2 мм будет выходить длинная лента теста шириной 15–18 см. Разделите ее острым ножом на отрезки длиной 30 см.

Затем вам нужно будет нарезать тесто на тальятелле (самую широкую лапшу) или на тальолини (самую узкую лапшу). Присыпьте ленточки теста мукой и сверните в гнезда. Разложите на полотенце и подсушите.

Цветная паста

ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА (pasta verde)
К основным ингредиентам добавьте 75 г тушеного шпината, пюрированного и хорошо отцеженного. Исключите из списка ингредиентов 1 яйцо.

ПУРПУРНАЯ ПАСТА (pasta purpurea)
К основным ингредиентам добавьте 4 ст. л. свекольного сока. Исключите из списка ингредиентов 1 яйцо.

ОРАНЖЕВАЯ ПАСТА (pasta arancione)
К основным ингредиентам добавьте 4 ст. л. морковного сока (свежевыжатого или магазинного). Исключите из списка ингредиентов 1 яйцо.

КРАСНАЯ ПАСТА (pasta rossa)
К основным ингредиентам добавьте 1 ½ ст. л. томатного пюре.

ЧЕРНАЯ ПАСТА (pasta nera)
К основным ингредиентам добавьте 1–2 ч. л. чернил каракатицы.

ПАСТА С ГРИБАМИ (pasta di porcini)
Еще сильнее подсушите сухие белые грибы, положив на противень и поместив в слабо нагретую духовку. Грибы должны стать хрустящими. Когда они остынут, измельчите их в мельнице для специй. Добавьте 2 ст. л. порошка к основным ингредиентам.

ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА (pasta di cioccolato)
К основным ингредиентам добавьте 2 ст. л. какао-порошка.

Паста без яиц

На одного человека возьмите 100 г муки из твердых сортов пшеницы и 40 мл воды. Вымешивайте тесто, пока оно не станет плотным и эластичным. Тщательно вымесив, оставьте отдохнуть не менее чем на 20 минут.

Как сделать длинную пасту

Вероятно, самая известная паста – длинная: спагетти и лазанья (ее тоже считают «длинной»). Ее можно найти почти у всех итальянских хозяек. Проще всего приготовить длинную и изысканную пасту – капелли д'анджело, тальолини, фетучине и спагетти алла китарра – при помощи машинки. Но некоторые виды длинной пасты можно приготовить руками. Мне кажется, что на это уйдет не так много времени, потому что вам не придется мыть машинку!

Если вы используете машинку, то можете приготовить как тонкую, так и толстую пасту, какая вам больше нравится. Руками это сделать сложнее. Но толщина пласта теста для пасты, как правило, должна сочетаться с формой пасты, которую вы готовите: ширина и толщина ее должны быть примерно одинаковыми. Однако не пытайтесь проделать это с паппарделле: они не должны быть толщиной 2 см!

(1)

(2)

(3)

Тальятелле

Шаг за шагом

Для следующих пяти видов пасты сверните пласт теста в широкую и плоскую колбаску (1), щедро посыпая его мукой.

ПАППАРДЕЛЛЕ
Нарежьте колбаску полосками шириной 2 см.

ФЕТУЧИНЕ
Нарежьте колбаску полосками шириной 6–7 мм.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
Нарежьте колбаску полосками шириной 5 мм (2).

ТАЛЬОЛИНИ
Нарежьте колбаску полосками шириной 3 мм.

КАПЕЛЛИ Д'АНДЖЕЛО
Нарежьте колбаску полосками шириной 1–2 мм.

Для следующих видов пасты просто раскатайте тесто, как указано.

МАКАРОНЫ/СПАГЕТТИ АЛЛА КИТАРРА
Раскатайте тесто в пласты толщиной 2 мм, а затем разрежьте на полоски шириной 2 мм.

БИГОЛИ (квадратные, а не круглые)
Раскатайте тесто в пласты толщиной 4 мм, а затем разрежьте на полоски шириной 4 мм.

ПИНЧИ/ПИЧИ (тосканская паста из твердых сортов пшеницы, обычно делается машинкой)
Возьмите небольшой кусочек теста и скатайте руками на рабочей поверхности в длинную колбаску. Вероятно, она будет неровной, но это добавляет пасте очарования.

В каждом случае встряхните полоски пасты (3) и, держа их за один край, сверните в гнезда и высушите.

ЛАЗАНЬЯ/РАВИОЛО АПЕРТО
Раскатайте тесто в пласт, обрежьте по краям, а потом нарежьте на большие квадраты или прямоугольники. Чтобы паста выглядела по-разному, ее можно разрезать зубчатым колесом для пасты. Уложите стопкой, перекладывая пергаментной бумагой, и подсушите.

МАНДИЛЛИ ДЕ СЕА
(«ШЕЛКОВЫЕ НОСОВЫЕ ПЛАТКИ»)
Те же действия, что и с лазаньей, только пласты теста нужно раскатывать чуть тоньше.

Как сделать короткую пасту

Короткую пасту – фарфалле, фузилли и гарганелли – вырезают из раскатанного и свернутого теста. Но существуют такие формы пасты, как орекьетте и ньоккетти сарди, для них вы лепите руками шарики из теста. Гарганелли, которые скручивают руками, можно заменить пенне, которые готовят только с помощью машинки. Простейший вид короткой пасты – ньокки. Вы сворачиваете из теста колбаску и просто разрезаете. Чтобы приготовить любую короткую рифленую пасту, покатайте кусочки теста по рифленой поверхности или воспользуйтесь зубцами вилки.

Пожалуйста, примите во внимание, что домашняя короткая паста никогда не будет выглядеть как аккуратная магазинная паста, приготовленная на фабрике.

Фарфалле

Шаг за шагом. Как раскатать тесто скалкой

Сначала растяните или раскатайте тесто в пласт толщиной 1 мм. Обрежьте края ровным или рифленым круглым ножом для теста. Разделите тесто на два прямоугольника размером примерно 12×36 см. Затем разрежьте прямоугольники на квадраты размером 6×6 см.

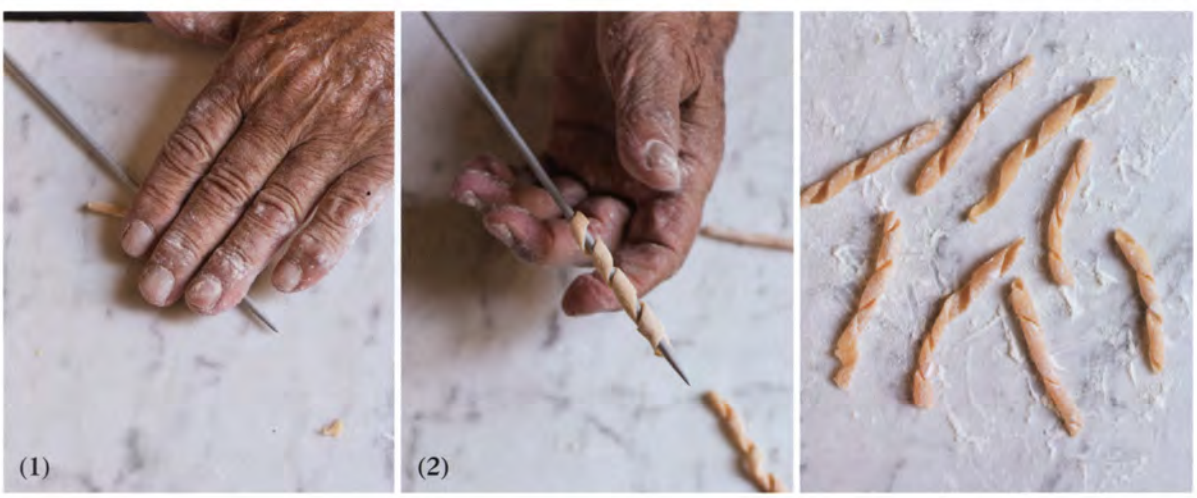
ФАРФАЛЛЕ

Ровным или зубчатым круглым ножом для теста разрежьте квадраты пополам, чтобы получились прямоугольники (1). Защипите прямоугольник теста в середине, чтобы сформировать бабочку (2). (На с. 18 имеется описание этого вида пасты.)

ФУЗИЛЛИ

Разрежьте квадрат со стороной 6 см на четыре длинные полоски. Возьмите толстую вязальную спицу и оберните вокруг нее отрезок теста, у вас получится спираль (1). Выньте спицу и подсушите фузилли (2). (На фабриках фузилли формируют различными способами: некоторые накручивают вокруг игл, некоторые бывают плоскими.) Вы также можете свернуть руками полоски теста в крошечные колбаски, а затем обернуть вокруг спицы. (На с. 19 имеется описание этого вида пасты.)

Фузилли



Мальтальяти

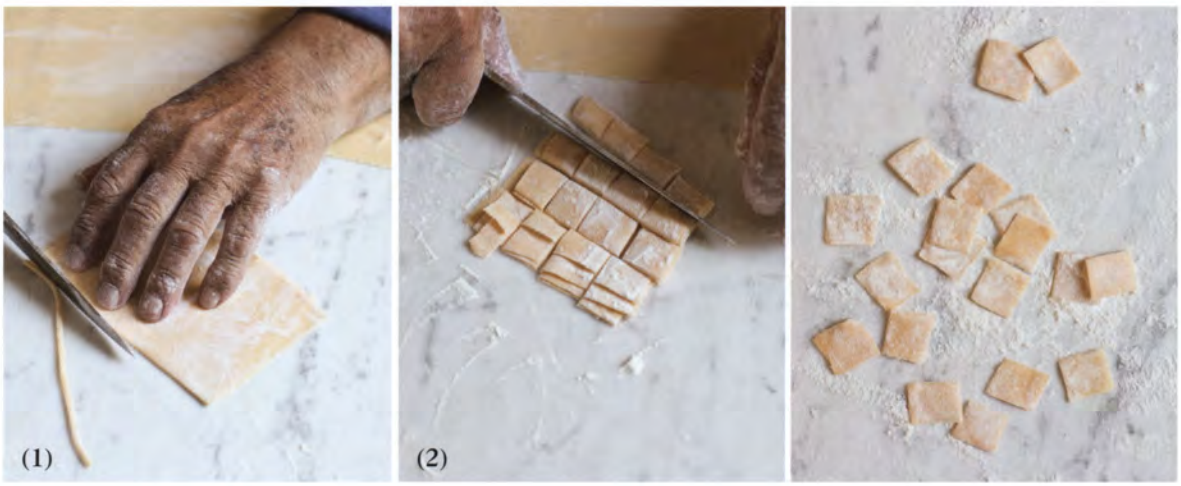
МАЛЬТАЛЬЯТИ
Возьмите большой прямоугольник пасты и произвольно нарежьте ровным ножом для пасты.

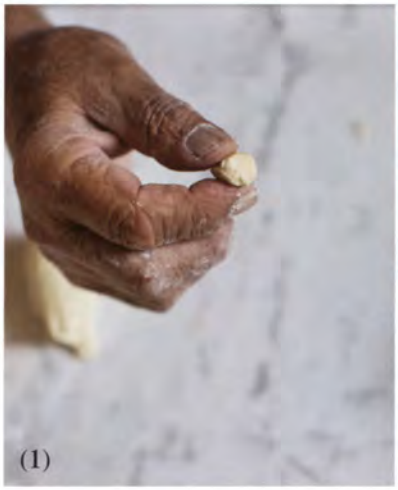
КВАДРУЧЧИ
Это плоские квадратики пасты. Раскатайте тесто в тончайший пласт скалкой или при помощи машинки. Нарежьте на ленточки шириной 2 см, как для паппарделле. Сложите ленточки одна на другую, пересыпая небольшим количеством муки, чтобы слои не слиплись (1). Разрежьте все слои теста, чтобы получились квадраты со сторонами 2 см (2).

ГАРГАНЕЛЛИ
Возьмите квадрат теста со стороной 6 см, смажьте одну сторону водой и плотно накрутите под небольшим углом на черенок деревянной ложки. Затем прокатите по рифленой поверхности и снимите с черенка ложки.

БРАНДЕЛЛИ
Паста простейшей формы, которую я сам изобрел. Нарвите раскатанный пласт теста на неровные кусочки. (*Brandelli* в переводе означает «лохмотья». Существуют пасты похожей формы – страччи или мандилли.)

Квадруччи




(1)

(2)

Орекьетте

Шаг за шагом. Как раскатать тесто руками

Для формирования этих видов пасты нужно отрывать кусочки теста и лепить их руками, не используя скалку.

ТРОФИ

Скатайте небольшой кусочек теста в колбаску диаметром примерно 3 мм. Разрежьте колбаску на кусочки длиной 3–4 см. Покатайте эти кусочки руками на рабочей поверхности, чтобы они немного увеличились в размере, а затем скрутите концы в разные стороны, чтобы получилась неровная спираль.

ОРЕКЬЕТТЕ (УШКИ)

Скатайте кусок теста в колбаску диаметром 1 см и длиной 30 см. Разрежьте колбаску на кусочки размером 1 см, а затем из каждого скатайте ровный шарик (1). Чтобы шарик превратился в ушко, надавите на него большим пальцем, одновременно слегка отталкивая от себя, чтобы тесто завернулось и получилась раковина, или ушко (2).

НЬОККЕТТИ САРДИ/МАЛЛОРЕДДУС

Скатайте из теста колбаску длиной 2,5 см. Прижмите к рифленой поверхности, и у вас получится маленькая рифленая колбаска.

Свежая паста с начинкой
(Pasta Fresca Ripiena)

Паста с начинкой – типичное блюдо Северной Италии. (На Юге начинку чаще соединяют с лазаньей.) В таких регионах, как Эмилия-Романья, Ломбардия, Пьемонт и Лигурия, вы найдете невероятное количество паст с начинкой – одинаковых в разных районах, разных, иногда с одной и той же начинкой, иногда разнообразных форм, иногда с одинаковыми названиями, иногда с разными! Подобная аномалия существует, но разбираться в этом слишком долго и трудно. Например, аньолотти – равиоли из Пьемонта – могут быть как квадратными, так и прямоугольными, круглыми и в форме полумесяца. Тортелли – паста с начинкой из Эмилии-Романьи – могут быть квадратными, круглыми или в форме полумесяца. Некоторые тортелли – прямоугольные… Смущены? Да, и все мы тоже, даже итальянцы…

(1)

(2)

Равиоли/аньолотти

Кажется, что пасту с начинкой готовить трудно и утомительно, но на самом деле это довольно просто, и она очень вкусная. Нет абсолютно никакого сравнения между той пастой, которую вы готовите дома, и той, которую вы покупаете в магазине. Например, вы можете поэкспериментировать с разными фаршами, вы также можете поиграть с размером пасты. Традиционных основных видов пасты с начинкой немного, но вы можете сделать их на свой вкус маленькими или большими. К примеру, равиоли обычно делают квадратными со сторонами 2 см, но вы можете приготовить равиолини – более мелкие равиоли или равиолони – более крупную пасту. (Те же лингвистические правила применяются к другим формам пасты: тортелли, тортеллини, тортеллони и т. д.) Всегда помните, что количество начинки должно идеально соотноситься с размером пасты.

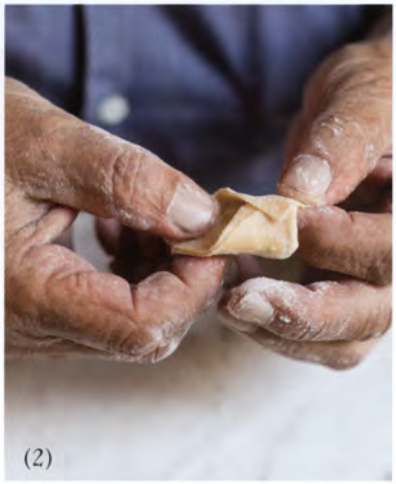
Когда будете готовить пасту с начинкой, постарайтесь делать не очень влажную начинку, поскольку она размягчит тесто и во время варки оно разорвется. Складывая пасту с начинкой на хранение, присыпайте ее небольшим количеством муки твердых сортов, чтобы она не слипалась. Чтобы края у пасты с начинкой хорошо склеивались, смазывайте их водой. Во многих рецептах пасту рекомендуют склеивать взбитым яйцом, но тогда при варке ее края станут толще, чего следует избегать.

РАВИОЛИ/АНЬОЛОТТИ

Отрежьте пласт теста размером 37×24 см. Отрежьте второй пласт теста, он должен быть чуть больше первого. Равномерно разложите на первом листе теста начинку. (Если вы готовите традиционные квадратные равиоли со сторонами 2 см, выкладывайте на тесто по ½ ч. л. начинки на расстоянии 2 см. У вас должно получиться 15 штук.) Увлажните тесто вокруг начинки водой, чтобы оно хорошо склеилось. Сверху положите второй пласт теста (1) и прижмите его вокруг начинки, стараясь удалить весь воздух.

Вы также можете раскатать тесто не в два пласта, а в один большой пласт. Выложите начинку с одного края пласта. Увлажните тесто, как было указано выше. Сложите тесто пополам, накрыв половину пласта с порциями начинки свободной половиной теста. Разделите равиоли на квадраты зубчатым ножом для теста (2). (Вы также можете использовать специальное приспособление – *raviolatrice*, как показано на предыдущей странице, также см. с. 26.)

(1)


(2)

Капеллетти

КАПЕЛЛЕТТИ

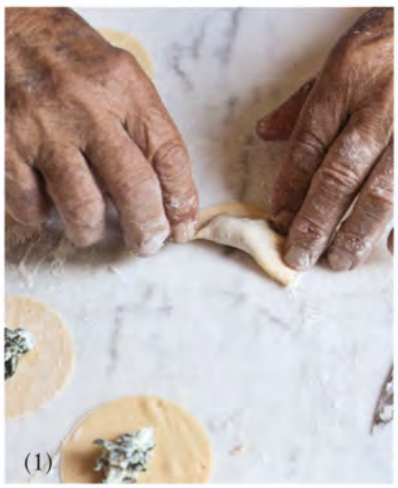
Вы можете начать как с квадратов, так и с кругов пасты. (Капеллаччи готовят так же, только они крупнее.) Положите на рабочую поверхность квадратики теста со стороной 2,5 см. В центр выложите примерно чайную ложку начинки, ее можно разложить на одной стороне пласта. Сложите треугольником, удаляя весь воздух вокруг начинки и придавливая по краям (1). Соедините два острых угла треугольника, плотно защипывая их (2). Согните слегка под углом тупой угол треугольника.

Вы также можете положить на рабочую поверхность круги пасты диаметром 8–9 см. На каждый круг положите чайную ложку начинки без горки, согните и запечатайте края, слегка смазав их водой (вверху). Затем сверните полукруг пасты в колбаску, соедините края и прижмите их к рабочей поверхности большим пальцем (см. выше).

ТОРТЕЛЛОНИ/ТОРТЕЛЛИНИ/АНОЛИНИ

Тортеллони готовят так же, как круглые капеллетти, – из кругов теста диаметром 6 см. Для тортеллини берите квадраты теста со сторонами 5 см или круги теста диаметром 5 см. Для анолини подойдут квадраты теста со сторонами 3 см или круги теста диаметром 3 см. (Анолини я делать не могу, у меня слишком грубые пальцы!)

Тортеллони


(1)

(2)

Сардинские кулурджонес

МАРУБИНИ
Вырежьте из пласта теста круги любого размера, но обычно они бывают довольно маленькими, диаметром не больше 5 см. Начинку положите в середину круга, увлажните края, сверху положите второй круг. Тщательно запечатайте. Или приготовьте как равиоли, прижимая пласты теста один к другому между горками начинки, а потом вырежьте (с. 39).

АНЬОЛОТТИ ДЕЛЬ ПЛИН
Готовьте как равиоли, только прямоугольные. Придавите тесто между горками начинки, а затем разрежьте.

ЧАЛЬЦОНС/АНЬОЛОТТИ ИЗ ФРИУЛИ
Круги диаметром 8 см сверните пополам, закрывая начинку.

РАВИОЛОНИ
Отрежьте пласт теста размером 50×25 см, разложите начинку на расстоянии 6–7 см. Смочите водой, как описано выше, сверху положите второй пласт теста, разрежьте на квадраты со сторонами 6–7 см.

ПАНСОТИ
Типичная лигурийская паста. Разрежьте пласт теста на квадраты со сторонами 5–8 см, разложите начинку и согните в треугольники.

ОРЕКЬОНИ/ТОРДЕЛЛОНИ/РАВИОЛОНИ
Берите квадраты теста со сторонами 10 см, кладите на них начинку и сгибайте.

ТОРТЕЛЛИ КОН ЛА КОДА/КАРАМЕЛЛЕ
На прямоугольники длиной 8 см кладите начинку, сворачивайте и перекручивайте края, как фантики у карамельки. Тесто для этой пасты следует раскатывать очень тонко.

КАННЕЛЛОНИ
Раскатайте тесто в тонкий пласт, обрежьте по краям и отрежьте полоску размером 8×15 см. Заверните начинку в полоску теста. Увлажните края и обрежьте.

САРДИНСКИЕ КУЛУРДЖОНЕС
Вырежьте из пласта теста круги диаметром 8 см. Положите один круг на ладонь. Выложите начинку поближе к краю ладони. Закройте начинку краем теста (1), затем попеременно сгибайте тесто то справа, то слева, чтобы получилась косичка (2). Одновременно защипывайте тесто в центре, а затем сделайте защип вверху. Конечный продукт слегка похож на грушу.

ЗАКОНЫ ПАСТЫ

Варим пасту

СКОЛЬКО БРАТЬ ПАСТЫ?

Для маленьких порций, например для закусок, вам потребуется на одну порцию 50 г сухой или 90 г свежей пасты.

Для обычной порции отваривайте на одного человека 70–80 г сухой или 100–110 г свежей пасты. Если вам нужна большая порция – для вечно голодных подростков или для спортсменов, – я бы взял на одного человека 100–110 г сухой или 130–150 г свежей пасты.

КАСТРЮЛЯ

Кастрюля, в которой вы будете варить пасту, должна быть большой – широкой и достаточно высокой, – поскольку варят пасту в большом количестве воды. В идеале кастрюля должна быть шире у основания, чем вверху. Вам также будет нужна крышка: как только паста будет засыпана в воду, кастрюлю тут же необходимо закрыть, чтобы как можно быстрее вновь довести воду до кипения. После этого крышку необходимо снять и варить пасту в открытой кастрюле.

ВОДА

На 100 г пасты необходим 1 л воды. Это минимум, поскольку во время варки из пасты выделяется крахмал. Если воды будет мало, паста вновь будет впитывать растворяющийся крахмал. Когда вы будете выкладывать в кастрюлю пасту, вода должна бурно кипеть.

...ИЛИ БУЛЬОН

Для варки тонкой длинной пасты или мелких видов паст вместо воды вы можете использовать ароматный домашний куриный бульон. Используйте его в тех же пропорциях, что и воду, доведите бульон до кипения и только после этого бросайте в него пасту.

СОЛЬ

Прежде чем вода закипит и вы добавите в нее пасту, воду следует посолить: 10 г соли на 1 л воды. По возможности используйте крупную соль. Если бульон был не приправлен, он потребует столько же соли, сколько и вода. Однако будьте внимательны, не пересолите, потому что, скорее всего, бульон вы не станете выливать, а используете.

ВАРИМ ПАСТУ

Когда вода закипит, мелкую пасту добавляйте в кастрюлю всю сразу и мешайте 20–30 секунд. Закройте крышкой и дождитесь, пока вода вновь закипит. Снимите крышку и варите домашнюю свежую пасту 2–3 минуты. Сухую пасту без яиц, апулийскую пасту и некоторые виды сухой пасты с начинкой нужно варить 18–20 минут (всегда следуйте инструкции на упаковке). (Как правило, сухая паста варится в два раза дольше, чем свежая.) Если вы варите длинную пасту, кладите ее в кипящую воду порциями, ни в коем случае не ломая. Если у вас достаточно высокая кастрюля, по мере того как паста на дне кастрюли будет размягчаться, приминайте ее деревянной вилкой, чтобы полностью погрузить под воду.

ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА

Наливать масло в кастрюлю с пастой нужно, только если вы варите листы лазаньи, которые могут склеиться. Чтобы этого избежать, опускайте листы пасты в воду с маслом по одному, чтобы масло могло покрыть поверхность листа лазаньи. Если вы не налили масла в воду, то должны помешать пасту во время варки пару раз деревянной вилкой.

ТЕСТ НА АЛЬ-ДЕНТЕ

Точности в этом деле быть не может. В переводе с итальянского *al dente* буквально значит «на зубок», то есть паста не должна быть ни жесткой, ни мягкой, но гибкой и полностью сваренной, без известковой серединки. К концу варки выньте из воды пару кусочков пасты деревянной вилкой, слегка остудите и попробуйте. Большинство итальянцев любят пасту, сваренную аль-денте, чтобы она чуть пружинила на зубах. Неаполитанцы любят настолько недоваренную пасту, что их

макаронины могут выпрыгнуть из тарелки (на местном диалекте это называется *fuienni*)! Другие любят более мягкую пасту, но, пожалуйста, не варите ее слишком долго, поскольку потом ее будет трудно переваривать и она тяжестью ляжет в вашем желудке.

КАК ОТКИДЫВАТЬ НА ДУРШЛАГ

Поставьте в раковину большой дуршлаг, в который вы перельете содержимое кастрюли. (Сохраните несколько столовых ложек воды, в которой варилась паста: она вам потребуется, если соус для пасты окажется слишком густым.) Никогда не промывайте пасту водой, иначе смоете с нее крахмалистое покрытие. Если вы варите длинную пасту, то можете вынуть ее из кастрюли специальными щипцами. Когда большая часть воды стечет, верните пасту в кастрюлю.

Как правильно подать на стол и съесть

ПОДОГРЕВ ТАРЕЛОК

Подогревайте как сервировочное блюдо, так и порционные тарелки. Итальянцы любят подавать пасту в глубоких тарелках, в какие наливают суп.

ДОБАВЛЕНИЕ СОУСА

Соус обязательно должен быть готов к тому времени, когда сварится паста. Делать все нужно быстро, иначе паста склеится, если ее мгновенно не перемешать с соусом. Существует несколько способов, как добавлять соус в пасту. Вы можете вернуть пасту из дуршлага в кастрюлю или переложить в подогретую миску, чтобы она не остыла. Перед тем как соединить соус с пастой, в нее можно добавить небольшое количество оливкового или сливочного масла, но я обычно вливаю толику воды, в которой она варилась. Затем добавьте немного соуса и перемешайте пасту, чтобы он обволок ее со всех сторон. Разложите пасту в подогретые миски или тарелки и сверху выложите еще немного соуса. Другой, более простой способ: выложите пасту из дуршлага в кастрюлю с соусом, тщательно перемешайте и выкладывайте на тарелки. Но помните, что паста не должна плавать в соусе.

КАК ПОСЫПАТЬ ПАСТУ СЫРОМ

При необходимости добавьте свеженатертый пармезан, пекорино или качокавалло. (лучше – выдержанные). Посыпьте сыром пасту с соусом в тарелке и отдельно поставьте на стол емкость с натертым сыром. Но не добавляйте сыр в пасту с рыбой: это блюдо станет вкуснее, если в него влить немного оливкового масла первого отжима.

КАК ЕСТЬ ПАСТУ

Подавайте пасту на стол горячей. Если она длинная, нацепите на вилку несколько ленточек пасты, освободите с краю тарелки небольшое пространство, поставьте вилку зубцами на тарелку и вращайте ею как отверткой. (Если вы набираете на вилку всего лишь несколько ленточек пасты, вам не придется засовывать в рот слишком много.) Худшее преступление против этикета – нарезать длинную пасту ножом, а потом есть ее ложкой. Ложкой пользуются только тогда, когда едят супы или жидкие блюда из пасты. Также не пытайтесь засовывать длинные ленты пасты прямо в рот: это разрешено делать только детям, хотя великолепная Софи Лорен в своей книге про итальянскую стряпню признается, что любит есть пасту именно так!

ЧИСТОТА ТАРЕЛОК

На тарелках после съеденной пасты не должно оставаться никакого соуса. Некоторые итальянцы считают совершенно невозможным собирать соус со своих тарелок кусочком хлеба. Но эти кусочки умопомрачительно вкусные и по-итальянски называются *la scarpetta* – туфелькой.

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ОСТАТКИ

Никогда не выбрасывайте остатки пасты, даже если ее перемешали с соусом. Из нее всегда можно сделать что-нибудь еще.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

РЕЦЕПТЫ

ПАСТА В СУПАХ

PASTA IN BRODO

Я всегда любил супы, эта привязанность началась еще в детстве, когда мама варила нам капусту или другие овощи с рисом или пастой. Они были теплые, сытные, вкусные и одновременно очень питательные. Когда я вырос, то жил за границей, но когда приезжал домой навестить маму, казалось, она всегда ждет меня с кастрюлей *pastina in brodo*. Этот утешительный бульон, сильно упаренный, похожий на консоме, вызывал невероятно яркие воспоминания о доме и о самой маме.

Супы в Италии можно условно разделить на два вида. *Zuppa* – это обычно бульон, содержащий такие ингредиенты, которые не были превращены в пюре, а на дне подобного супа часто лежит ломоть хлеба. Passata – это zuppa, превращенный в пюре (по-иному такой суп еще называют суп-крем – crema). Минестра (minestra) – это суп из зеленых овощей, сваренных в бульоне. (А минестроне (*minestrone*) – это много минестры!) Любые итальянские супы – мясные, рыбные или овощные, свежие или из остатков – чаще всего едят вечером во время легкой трапезы, а после супа подают омлет с зеленью и салат. Многие супы варят на вкуснейшем домашнем бульоне, но часто бульон можно заменить водой (и вы, может, удивитесь, но я не питаю неприязни к качественным бульонным кубикам или к гранулированным бульонам, если возникает необходимость).

Но здесь мы говорим о супах с пастой, а в магазинах продают много видов специальной пасты для супов. Она очень мелкая – ачини ди пепе («зернышки перца»), алфавит, дителини и ордзо. Все эти виды пасты, почти без исключения, изготавливают из твердых сортов пшеницы, пропуская тесто через крошечные отверстия в металлическом прессе, затем их разрезают и сушат. Некоторые виды пасты для супа (*pasta per brodo*) готовят с яйцами, другие из муки, не содержащей глютена, – для тех, кто страдает желудочными болезнями или не переносит пшеницу.

Совершенно очевидно, что добавление пасты в суп делает его гуще, но, кроме того, паста придает супу очаровательную текстуру. Если вы не смогли купить специальную пасту для супа, то всегда можете наломать на мелкие куски сухую пасту, например лазанью или паппарделле. Вы также можете добавить такую тонкую пасту, как тальолини или капелли д'анджело в наваристый куриный бульон – получится итальянская версия куриной лапши!

Pastina in Brodo

(Пастина /мелкая паста/ в бульоне)

НА 4 ПОРЦИИ

200 г мелкой сухой пасты без яиц, например мелкие бабочки, семи де мелоне, алфавит, мелкие ракушки
Соль и перец по вкусу
20 г несоленого сливочного масла
20 г пармезана, натереть на мелкой терке
1 ст. л. нарезанной свежей петрушки

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН (ПРИМЕРНО 3 Л)

1 кг говядины для тушения целым куском + несколько говяжьих костей
4 л воды
Соль
2 моркови, очистить и крупно нарезать
1 луковица, очистить и разрезать пополам
2–3 стебля сельдерея, крупно нарезать
4 лавровых листа
1 ст. л. горошин черного перца

Для приготовления бульона возьмите большую кастрюлю, налейте в нее воду и погрузите в воду мясо. Добавьте щепотку соли и доведите до кипения. Снимите пену и добавьте оставшиеся ингредиенты. Вновь доведите до кипения, закройте крышкой и варите при слабом кипении 2–3 часа. Выньте мясо из бульона и используйте для приготовления другого блюда. Процедите бульон и выбросите овощи. Когда бульон остынет, снимите с поверхности застывший жир. Поместите в холодильник и используйте в течение дня или двух или заморозьте. Перед использованием попробуйте и добавьте при необходимости соли.

Для приготовления супа налейте в большую кастрюлю 600 мл бульона и доведите до кипения. Всыпьте пасту, попробуйте, не надо ли посолить суп, и варите пасту до мягкости, 5–8 минут, в зависимости от вида пасты.

Добавьте по вкусу масло, растопите его и разлейте суп по горячим тарелкам. Посыпьте пармезаном и петрушкой.

ВАРИАНТЫ

Чтобы приготовить более легкую версию этого классического супа с севера Италии, возьмите домашний куриный бульон (с. 55). Обычную пасту для супа можно заменить пастой капелли д'анджело, ее используют как целой, так и поломанной. При подаче на стол суп можно посыпать измельченным шнитт-луком.

Pasta e Patate

(Суп из пасты и картофеля)

НА 4 ПОРЦИИ

300 г свежей пасты без яиц (с. 31)
100 г шпика или жирных частей панчетты или прошутто
2 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
2 ст. л. оливкового масла
Примерно 400 г картофеля крахмалистых сортов, очистить и нарезать кубиками
Измельченная зелень, срезанная с корня сельдерея
200 г корня сельдерея, очистить и мелко нарезать
1,5 л воды или куриного бульона (с. 55)
Соль и перец по вкусу

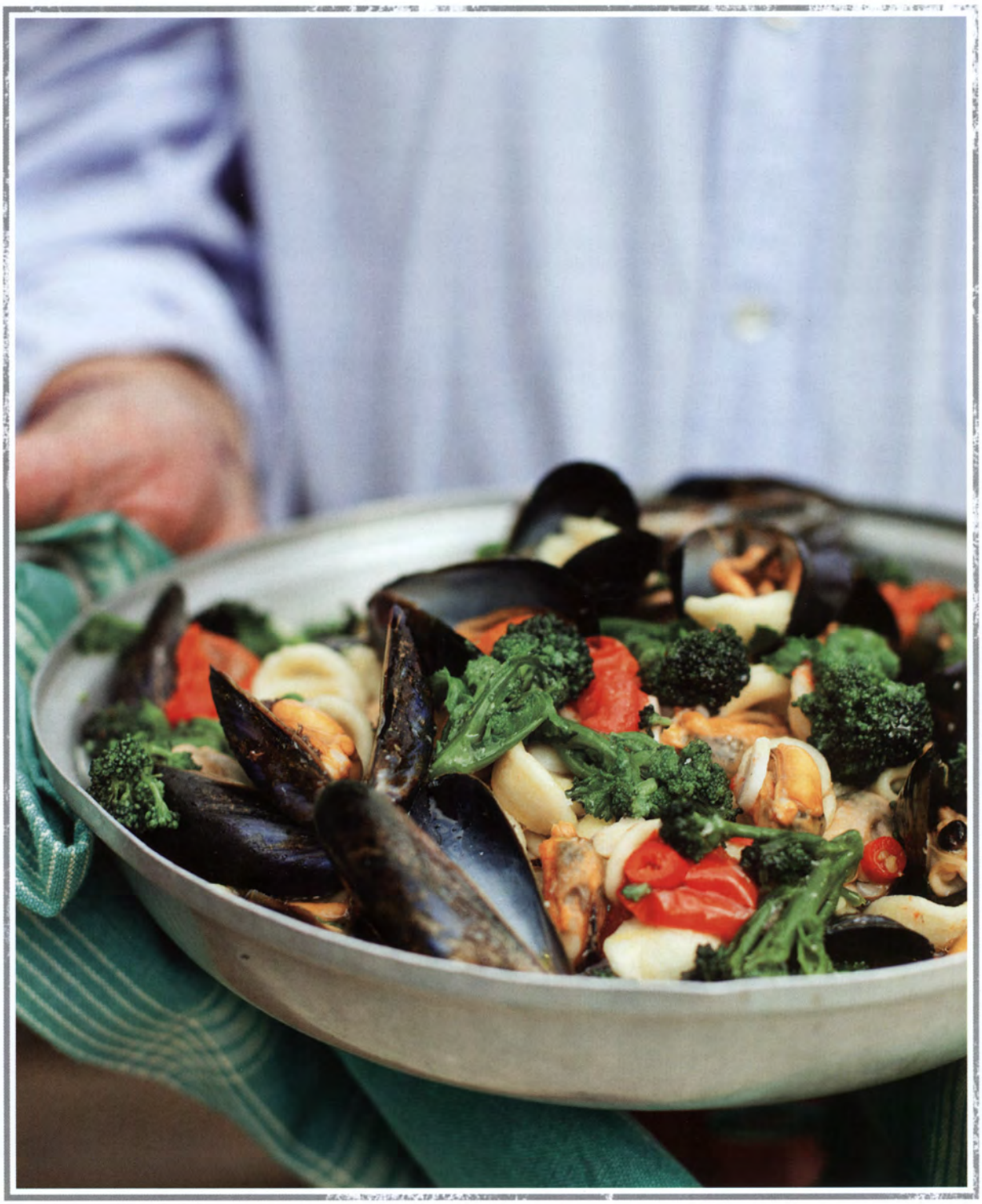
Раскатайте тесто скалкой или пропустите через машинку. Толщина пласта не должна быть больше 2 мм. Нарежьте полосками длиной 5 см и шириной 2,5 см.

Приготовьте софрито: обжарьте в течение нескольких минут шпик, оливковое масло и чеснок. Затем добавьте картофель, листья и корень сельдерея. Томите еще несколько минут, помешивая, затем влейте воду или бульон. Варите на маленьком огне, пока все овощи не станут мягкими. На это уйдет минут 15. Добавьте соли по вкусу и много перца.

Всыпьте пасту и продолжайте варить, пока она не станет мягкой, 6–7 минут. Паста в данном случае не должна быть аль-денте. Вкус супа настолько хорош, что вам не потребуется посыпать его пармезаном.

ВАРИАНТ

Корень сельдерея – моя личная добавка в это классическое и невероятно сытное блюдо моей матери. Если вы хотите изменить вкус супа, замените корень сельдерея тем же количеством топинамбура.



Orecchiette con Broccoli e Cozze

(Орекьетте с брокколи и мидиями)

Это блюдо типично для апулийского побережья, особенно для порта бари, в него можно класть любые моллюски. Соус для него обычно готовят из ботвы репы (*broccoli di rapa* или *cime di rapa)*. Ее трудно найти за пределами Италии, поэтому ботву репы я бы заменил маленькими соцветиями брокколи (такая растет в Калабрии) или спаржевой брокколи. Это блюдо можно подавать в качестве закуски – маленькими порциями! – или на обед.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты орекьетте
Соль и перец по вкусу
300 г верхушек фиолетовых проростков брокколи
75 мл оливкового масла первого отжима
2 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
1 (или по вкусу) мелко нарезанный свежий красный перец чили
4 помидора черри, разрезать на половинки
3 ст. л. сухого белого вина
1 кг крупных мидий, промыть и очистить

Отварите пасту в большом количестве подсоленной воды в течение 10 минут, почти что до состояния аль-денте (попробуйте кусочек!). Тут же добавьте в кастрюлю с пастой брокколи и варите 5–6 минут. Откиньте пасту с брокколи на дуршлаг.

Пока паста и капуста варятся, налейте в большую кастрюлю почти все оливковое масло, добавьте чеснок и чили (сколько хотите) и жарьте 1 минуту. Затем положите в кастрюлю помидоры, налейте вино и добавьте вымытые мидии. Закройте кастрюлю крышкой и варите мидии 8–10 минут, время их варки зависит от размера (загляните в кастрюлю). В кипящем соусе мидии вскоре раскроются, и из них вытечет вкуснейший сок. Снимите кастрюлю с огня, выньте несколько мидий из раковин. Положите их мясо в соус, а пустые раковины выкиньте. Немного потушите мидии, чтобы они впитали в себя аромат соуса, и добавьте оставшееся оливковое масло. Не добавляйте соль, поскольку сок мидий соленый сам по себе, а пасту вы уже посолили. Однако при необходимости добавьте перец.

Положите пасту и брокколи в соус и перемешайте. Поскольку блюдо жидковато, его следует подавать в глубоких тарелках, а есть – ложками.

ВАРИАНТЫ

Вместо мидий можно использовать моллюски, которые следует варить чуть меньше, чем мидии. Вместо ушек можно взять ньоккетти сарди или пенне. Если вы сможете найти зеленые или красные орекьетте, то они будут очень красиво выглядеть с мидиями и брокколи. Апулийские орекьетте готовят из мягких и твердых сортов пшеницы, отчего их текстура становится весьма интересной, но варить их нужно чуть дольше, чем другие виды мелкой сухой пасты. Хотя орекьетте часто готовят в Апулии кустарно, в хорошем бакалейном магазине их можно найти в пакетах.

Tortellini in Brodo

(Тортеллини в бульоне)

Это, без сомнения, самый гениальный рецепт супа-бульона из региона Эмилия-Романья, который подают даже во время самых элегантных застолий. Вполне возможно использовать магазинные тортеллини, но лучше все же приготовить их дома. Жители региона всегда тратят время на их приготовление для особых случаев. Тортеллини используют не только в супах, их также можно съесть с томатным соусом или даже с ветчиной и сливками.

НА 4 ПОРЦИИ

½ порции свежей яичной пасты (с. 29)
600 мл говяжьего бульона хорошего качества (с. 47)
Соль и перец по вкусу
50 г свеженатертого пармезана

НАЧИНКА

200 г остатков от говяжьего или телячьего ростбифа, измельчить в фарш
10 кочешков брюссельской капусты, тонко нашинковать
По ½ ч. л. тертого мускатного ореха и молотой корицы
1 некрупное яйцо
30 г свеженатертого пармезана

ВАРИАНТЫ

Вместо тортеллини можно взять капеллаччи. Посыпьте блюдо зеленью – петрушкой, шнитт-луком или листьями сельдерея.

Приготовьте пасту (с. 30). Раскатайте тесто через машинку для пасты или скалкой до толщины 1 мм. Нарежьте пласт теста на квадраты со сторонами 8 см.

Перемешайте все ингредиенты для начинки. В середину каждого квадрата из теста положите немного начинки. Согните, закрывая начинку, чтобы получился треугольник. Прижмите края. Оберните острые углы треугольника вокруг мизинца и прижмите. У вас должно получиться кольцо с «пупком». Проделайте то же самое с оставшимся тестом и начинкой. (Все это можно сделать накануне. Если вы хотите приготовить тортеллини заблаговременно, храните их в морозилке.)

Доведите бульон до кипения. Опустите в него тортеллини, а когда бульон вновь закипит, варите свежую пасту 3–4 минуты, а замороженную – 10 (сухие тортеллини из пакета нужно варить минут 15). Попробуйте один тортеллино, чтобы понять, готов ли он. Попробуйте бульон и добавьте при необходимости соль.

Налейте бульон с тортеллини в подогретые глубокие суповые тарелки или миски. Посыпьте пармезаном.

Zuppa di Agnello Falso Allarme

(Весенний суп из барашка с мелкой пастой)

Как-то раз прекрасным солнечным днем мне захотелось восхвалить наступающую весну и я создал этот рецепт. Однако посреди дня пошел снег, и мой сад стал белым. Оказалось, яркое солнце ввело меня в заблуждение, но зато суп утолил мое желание устроить уютные проводы зимы!

НА 4 ПОРЦИИ

60 мл оливкового масла
2 луковицы, очистить и крупно нарезать
1 корень сельдерея, очистить и нарезать кубиками
3 моркови, очистить и нарезать кубиками
700 г бараньих отбивных (с шеи)
1,5 л воды
2 бульонных куриных кубика (да, я иногда их использую!)
1 веточка свежего розмарина
Соль и перец по вкусу
250 г сухой пасты зити тальяти (или макарон)
2 ст. л. мелко нарезанной свежей петрушки

Налейте масло в большую кастрюлю и обжаривайте на нем лук минут 5. Затем добавьте морковь и корень сельдерея; жарьте овощи еще 5–6 минут. Добавьте баранину, влейте воду и раскрошите в воде бульонные кубики. Доведите до кипения, добавьте веточку розмарина, посолите и поперчите по вкусу. Закройте крышкой и варите при слабом кипении 1 час.

Выньте баранину из кастрюли, снимите мясо с костей, кости выбросите. Нарежьте мясо мелкими кусочками и верните в суп. Добавьте пасту и варите еще 8–10 минут.

На стол подавайте суп горячим, посыпав петрушкой.

ВАРИАНТЫ

Для этого супа можно использовать иную мелкую пасту, например седанини или тубеттини. Если вы не собираетесь варить в супе пасту и сделаете его менее жидким, используйте его как приятный соус для пенне.

Tajarin in Brodo con Gnocchetti di Pollo

(Бульон с лапшой тажарин и куриными клецками)

Пьемонт знаменит своей лапшой тажарин, которую пьемонтцы любят есть с трюфелями. Чтобы приготовить эту лапшу, вам потребуется немного теста для свежей яичной пасты (с. 29). Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте на мелкие неровные ленточки шириной пару миллиметров – это очень легко!

НА 4 ПОРЦИИ

½ порции свежей яичной пасты (с. 29)
горсть листьев сельдерея (по желанию)
40 г свеженатертого пармезана
Соль и перец по вкусу

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

(примерно 3 л)

1,75 кг сырой курицы, разрезать на куски
1 букет гарни или веточка петрушки + 1 лавровый лист
4 л воды
1 крупная луковица, очистить и разрезать на четыре части
3 моркови, очистить и разрезать на четыре части
3 стебля сельдерея с листьями (по желанию)
Несколько горошин черного перца

КУРИНЫЕ КЛЕЦКИ

2 куриных бедра
½ ч. л. свежемолотого мускатного ореха
1 маленький зубчик чеснока, очистить и раздавить
2 ст. л.мелко нарезанной свежей петрушки
1 ст. л. свежих хлебных крошек
1 некрупное яйцо
30 г свеженатертого пармезана

Для приготовления бульона сложите все ингредиенты в большую кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Осторожно снимайте образовавшуюся накипь большой плоской ложкой. Уменьшите огонь, закройте кастрюлю крышкой и варите при слабом кипении не менее 2 часов. Выньте курицу из бульона (используйте ее для приготовления салата). Процедите бульон. Когда бульон остынет, снимите с поверхности застывший жир. Если будете использовать в течение 2 дней, храните в холодильнике, в ином случае заморозьте. Перед использованием посолите.

Приготовьте тесто, как описано на с. 30. Раскатайте в тонкий пласт и нарежьте мелкими ленточками. Прикройте полотенцем.

Для приготовления клецок налейте в кастрюлю 600 мл бульона, доведите до кипения и варите в нем куриные бедра минут 15 до мягкости. Когда курица немного остынет, выньте ее из бульона, снимите мясо с костей, кости и кожу выбросите. Бульон не выливайте, он станет чудесной основой для супа.

Положите куриное мясо в процессор вместе с оставшимися ингредиентами для клецок. У вас должен получиться фарш, из которого вы слепите маленькие клецки. На одну клецку пойдет по 2 ч. л. фарша.

Доведите бульон до кипения, насыпьте в него пасту и опустите клецки. Варите несколько минут, пока паста с клецками не будут готовы. Разлейте по подогретым тарелкам, посыпьте листьями сельдерея (если используете) и тертым пармезаном. Подавайте на стол.

Pasta e Fagioli

(Суп с пастой и бобами)

В каждом итальянском регионе и даже в каждом городе имеется свой рецепт супа с пастой и бобами – очаровательного и согревающего блюда *cucina povera* (кухни бедняков). Он может быть как очень густым, так и жидким, в зависимости от того, где родился рецепт. Такой суп – показатель кулинарного мастерства в моих ресторанах: если шеф-повар не может его правильно сварить, значит, это плохой или недобросовестный повар. Я предлагаю южную версию этого классического супа, которая совершенно отличается от северной: в него традиционно добавляют разнообразную пасту, оставшуюся в небольшом количестве в пакетах, такая смесь называется *munnezzaglia* – мусор. Сегодня фабрики по производству пасты выпускают для подобного супа готовую смесь паст, называется она *pasta mista*.

НА 4 ПОРЦИИ

- 300 г сухой фасоли каннеллини, замочить на ночь в воде
- 5 ст. л. оливкового масла
- Несколько кусков вяленой итальянской ветчины (прошутто) и, если сможете найти, кусок ветчины с костью или несколько кубиков бекона
- 2 зубчика чеснока, очистить и нарезать лепестками
- 10 помидоров черри, разрезать пополам
- 1 л говяжьего или куриного бульона (с. 47 или 55)
- 200 г смеси короткой сухой пасты
- 2 ст. л. нарезанных листьев свежего базилика
- Соль и перец по вкусу
- Оливковое масло первого отжима, чтобы сбрызнуть готовое блюдо
- 1 ч. л. мелко нарезанного свежего перца чили (если любите), чтобы посыпать готовое блюдо

Откиньте фасоль на дуршлаг, а затем залейте свежей водой (соль не добавляйте). Варите полтора часа до готовности. Вновь откиньте на дуршлаг и половину фасоли превратите в пюре в процессоре.

Налейте в большую кастрюлю масла и слегка нагрейте. Положите в масло ветчину и кость (если посчастливится найти). Обжаривайте 2–3 минуты, затем добавьте чеснок и быстро обжарьте с ветчиной. Добавьте помидоры, влейте бульон и доведите до кипения. Положите в кастрюлю пасту, целую фасоль и размятую и варите 10 минут, изредка помешивая, пока паста не станет мягкой. Добавьте базилик, посолите и поперчите по вкусу.

Разлейте в подогретые тарелки, сбрызните каждую порцию оливковым маслом и подавайте на стол. Я бы не стал посыпать суп сыром, а вот немного нарезанного чили положить бы не помешало.

ВАРИАНТЫ

Если вы хотите приготовить северную версию этого классического супа, замените белую фасоль каннеллини пестрой фасолью борлотти, а смесь разных видов пасты – наломанными кусочками сухих тальятелле. К измельченному луку добавьте ветчину, обжарьте в масле и посыпьте готовый суп небольшим количеством тертого пармезана.

Stracciatella con Farfalline

(Яичный суп с фарфаллине)

Вероятно, это самый простой суп на свете, очень приятный, как и любая уютная еда, осенняя и зимняя. Пасту фарфаллине – мелкие бабочки – специально готовят для этого супа. В ресторанах часто подают страччателлу без пасты. Дети полюбят этот суп в любом варианте.

НА 4 ПОРЦИИ

1,5 л куриного или говяжьего бульона (с. 47 или 55)
30 г несоленого сливочного масла
150 г сухой пасты фарфаллине
4 некрупных яйца (выбирайте яйца с ярким желтком, чтобы суп стал интереснее)
2 ст. л. мелко нарезанной свежей петрушки
80 г свеженатертого пармезана
Соль и перец по вкусу
Оливковое масло первого отжима, чтобы сбрызнуть готовый суп

Налейте бульон в большую кастрюлю и растопите в нем масло. Всыпьте пасту и варите примерно 8 минут до готовности.

Перемешайте взбитые яйца, петрушку и 50 г пармезана. Посолите и поперчите смесь по вкусу. Добавьте взбитые яйца в горячий бульон с пастой, разлейте по тарелкам и немедленно подавайте на стол, посыпав оставшимся пармезаном и сбрызнув оливковым маслом.

ВАРИАНТЫ

Если вы варите этот суп для детей, замените пасту фарфаллине пастой алфавит. Вариантом страччателлы будет *zuppa pavese* – суп по-павийски. На дно тарелки кладут не пасту, в кусок жареного хлеба, а сверху наливают бульон с яйцом.

Couscous alla Trapanese

(Сицилийский кускус с моллюсками по-трапански)

На Сицилии любят острую пищу, но это довольно нежное блюдо – исключение. Использование кускуса напоминает нам, что через пролив расположены африканские страны. Сицилия была единственным итальянским регионом, на который арабский мир оказал сильное влияние. Это произошло, вероятно, потому что арабы правили там 200 лет. Кускус с рыбным соусом очень часто подают в Марокко и других северных африканских странах.

НА 4 ПОРЦИИ

6 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока, очистить и мелко нарезать
½ ч. л. (или по вкусу) мелко нарезанного свежего перца чили
750 г очищенных мелких моллюсков (венерок)
50 мл сухого белого вина
150 г быстроразваривающегося кускуса
300 мл рыбного бульона (см. ниже)
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. измельченной свежей петрушки

РЫБНЫЙ БУЛЬОН (ПРИМЕРНО 2,25 Л)

1,2 кг разной белой рыбы (головы, кости и т.д.)
4 л воды
Щепотка крупной морской соли
2–3 стебля сельдерея, крупно порезать
2 моркови, очистить и крупно порезать
Пучок свежей петрушки
1 луковица, очистить и разрезать пополам
2 зубчика чеснока, не очищать
1 ч. л. семян фенхеля

Для приготовления бульона вымойте все кусочки рыбы и кости под холодной проточной водой. Сложите рыбу в кастрюлю, залейте водой и добавьте немного соли. Доведите до кипения и снимите накипь. Добавьте все оставшиеся ингредиенты, закройте крышкой кастрюлю и варите на маленьком огне 1 час. Процедите бульон через сито. Остудите. В холодильнике можно хранить бульон два дня, в ином случае бульон следует заморозить. Перед употреблением посолите по вкусу.

Налейте масло в большую кастрюлю, быстро обжарьте в масле чеснок и чили. Добавьте моллюски и закройте кастрюлю крышкой. Потрясите кастрюлю в течение 4–5 минут, чтобы моллюски раскрылись. Влейте вино и варите 1 минуту, чтобы алкоголь испарился.

Пока моллюски варятся, отварите отдельно кускус в 300 мл бульона. На это уйдет 4–5 минут. За это время кускус не сможет впитать в себя весь бульон.

Смешайте содержимое двух кастрюль, попробуйте, достаточно ли соли. Разложите суп по тарелкам, посыпьте петрушкой. Пармезан здесь не требуется.

Fregola Sarda in Brodo

(Суп с сардинской пастой фрегола)

НА 4 ПОРЦИИ

1 л куриного или говяжьего бульона (с. 47 или 55)
150 г сухой пасты фрегола
30 г несоленого сливочного масла
50 г свеженатертого сыра пекорино
2 ст. л. нарезанного свежего шнитт-лука
Несколько рылец шафрана (по желанию)
Соль и перец по вкусу

Налейте бульон в большую кастрюлю и доведите до кипения. Насыпьте фреголу и варите 12 минут. Добавьте сливочное масло, сыр, шнитт-лук и нити шафрана (если хотите). Посолите суп, поперчите по вкусу и подавайте на стол горячим.

ВАРИАНТ

Если у вас нет фреголы, добавьте в этот простой, но очень согревающий суп кускус. Увлажните руки и потрите в них немного кускуса, чтобы сымитировать шарики фреголы, а затем добавляйте их в суп.

Zuppa di Pasta e Cavolfiore

(Суп с пастой и цветной капустой)

НА 4 ПОРЦИИ

250 г свежей пасты без яиц (с. 30)
2 зубчика чеснока, очистить и нарезать
2 ст. л. оливкового масла
1,5 л воды
400 г мелких соцветий цветной капусты
Соль и перец по вкусу
2 ст. л. нарезанного свежего базилика
50 г свеженатертого пармезана
Оливковое масло первого отжима, чтобы сбрызнуть готовое блюдо

Раскатайте тесто скалкой или машинкой в пласт толщиной 2 мм. Разрежьте на ленточки длиной 15 см и шириной 3 см. Прикройте полотенцем.

Потомите чеснок в масле в течение нескольких минут, влейте воду и положите в нее цветную капусту. Доведите до кипения, закройте кастрюлю крышкой и варите капусту минут 20, пока она не станет мягкой. Добавьте в суп пасту, посолите и поперчите, варите 5–6 минут. Разлейте по тарелкам, каждую порцию посыпьте базиликом и пармезаном, сбрызните оливковым маслом. Подавайте суп на стол горячим.

ВАРИАНТ

Моя мама варила этот суп со свежей пастой, когда в доме было мало еды. Базилик, пармезан и масло – это недавно возникшие добавки, которые придают супу дополнительный вкус и аромат. Когда суп готовила мама, мы не знали о существовании капусты романеско – результате скрещивания цветной капусты и капусты брокколи цвета лайма. Но сегодня цветную капусту можно заменить капустой романеско.

Ciceri e Tria

(Суп с нутом и пастой)

Это старинный римский рецепт, которому не менее 2000 лет. Но он и до сих пор популярен, поскольку суп получается вкусным и аппетитным. В наши дни его обычно готовят в Апулии. Там для него частенько используют лагане – свежую пасту из муки и воды (без добавления яйца).

НА 4 ПОРЦИИ

200 г сухого нута, замочить на сутки
300 г свежей пасты без яиц (с. 31)
1 зубчик чеснока, очистить и мелко нарезать
½ ч. л. (или по вкусу) нарезанного свежего перца чили
4 ст. л. оливкового масла
5 помидоров черри, разрезать на четвертинки
2 ст. л. нарезанного свежего базилика
1,5 л воды
Соль и перец по вкусу
Оливковое масло первого отжима, чтобы сбрызнуть готовое блюдо

Откиньте нут на дуршлаг, залейте свежей водой (соли не добавляйте). Варите полтора часа до готовности. Слейте воду. Треть нута перетрите в пюре в процессоре.

Пока нут варится, раскатайте тесто скалкой или в машинке в пласт толщиной 2 мм. Разрежьте тесто на ленточки шириной 5 мм и длиной 20–25 см. Закройте лапшу полотенцем.

Налейте в большую кастрюлю масло и обжаривайте в нем пару минут чеснок и перец чили. Добавьте помидоры, целый нут и пюре из нута, базилик и воду. Перемешайте, а затем добавьте пасту. Варите на маленьком огне 5–6 минут. Попробуйте, достаточно ли соли и перца. Суп подавайте на стол горячим, сбрызнув каждую порцию небольшим количеством хорошего оливкового масла.

Minestrone di Verdure

(Минестроне – овощной суп с пастой)

Эта версия минестроне была придумана под влиянием ломбардского и лигурийского супов, но вы найдете похожие супы – и на удивление несколько видов совершенно иных – по всей стране. В большинство минестроне кладут кусочки овощей, оставшихся в холодильнике, например кабачков, баклажанов, моркови, сельдерея, белокочанной капусты, кочешки брюссельской капусты, разрезанные на четыре части, и т.д. Чтобы суп стал гуще, добавьте в него картофель.

НА 4 ПОРЦИИ

4 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока, очистить и мелко нарезать
1 луковица, очистить и мелко нарезать
2 л куриного или говяжьего бульона (с. 47 или 55)
Примерно 1 кг овощей (см. выше), подготовить и нарезать кубиками
150 г сухой пасты тубеттини
400 г консервированной фасоли борлотти, жидкость слить
3 ст. л. свежего песто (с. 69)
Соль и перец по вкусу
40 г свеженатертого пармезана

Налейте в сковороду масло и в течение нескольких минут обжаривайте лук и чеснок. Влейте бульон, добавьте подготовленные овощи и варите 12 минут. Добавьте пасту и фасоль. Варите суп еще 6–7 минут, пока овощи не станут мягкими. Снимите с огня.

Подмешайте в суп песто. Посолите и поперчите суп по вкусу и подержите еще некоторое время на очень маленьком огне. На стол подавайте немедленно, посыпав пармезаном.

ВАРИАНТЫ

Если вам не нравятся вегетарианские супы, добавьте в бульон немного пармской ветчины, прошутто, вареной ветчины или кусочков бекона. Вместо пасты можно взять рис или пасту иной формы.

ПАСТА С СОУСАМИ

PASTA ASCIUTTA

Когда вы видите в итальянском меню слова *pasta asciutta*, это означает, что вам подадут пасту с соусом, а не пасту в бульоне или в супе. Слово *asciutta* в переводе означает «сухая», но на самом деле эта паста не совсем сухая. Соуса в ней должно быть столько, чтобы покрыть каждую макаронинку или лапшичку, но не так много, чтобы на дне тарелки образовалась лужа. Другими словами, вы должны чувствовать вкус пасты с легким привкусом соуса, а не просто один соус. Вполне возможно, что в других странах любят много соуса, например болоньезе или другого, но это совсем не по-итальянски.

Словосочетание *pasta asciutta* также означает пасту, которую следует есть вилкой, что вполне логично для блюда с таким названием. Если консистенция мокрая или даже жидкая и хочется взять ложку, значит, это неправильная паста ашутта. Если в Италии подают на стол пасту, то ложками необходимо есть только суп или десерт из нее. Ложку никогда не используют в сочетании с вилкой, если на столе длинная паста. (И категорически запрещено разрезать длинную пасту ножом. Пасту намеренно готовят длинной и тонкой, чтобы накручивать на вилку, без ложки и ножа, получая таким образом небольшую порцию, которую можно спокойно отправить в рот.)

Паста ашутта – это обычно короткая паста: пенне или фузилли и иные продукты из муки и воды, например ньокки. Но с соусом подают и длинную пасту, к примеру спагетти. К пасте можно добавлять любой соус, начиная с простейшего томатного, однако в его основе могут быть и другие овощи. Соус можно приготовить как из мяса, так и из птицы или рыбы, поэтому я разделил следующую главу на три части – овощи, мясо и рыба, чтобы вам легче было выбирать. Все блюда из пасты, кроме рыбных, можно посыпать сыром, который придает блюду острые нотки и свой собственный неподражаемый вкус. Итальянцы стараются не сочетать рыбные блюда с сыром, потому что им кажется, что вкус сыра заглушит нежный вкус рыбы.

Spaghettini con Salsa Napoletana

(Спагеттини с томатным неаполитанским соусом)

Это один из моих любимых соусов, потому что он очень простой, а эту пасту я хотел бы отведать и в самый последний мой день на земле. Неаполь знаменит своими помидорами, и именно здесь, скорее всего, был придуман томатный соус для пасты. В Неаполе томатный соус готовят как с чесноком, так и без него и со свежими спелыми помидорами. В других местах, где помидоры не такие мясистые и ароматные, итальянцы используют нарезанные консервированные.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты спагеттини
Соль и перец по вкусу

ТОМАТНЫЙ СОУС

5 ст. л. оливкового масла
1 луковица, очистить и мелко нарезать, или 2 измельченных зубчика чеснока, или лук и чеснок вместе
600 г спелых помидоров прямо с ветки или 600 г нарезанных консервированных помидоров
Примерно 2 ст. л. нарезанных свежих листьев базилика + еще несколько листочков для украшения блюда

Нагрейте масло в большой сковороде и обжаривайте лук или чеснок (или оба овоща вместе) в течение нескольких минут. Добавьте помидоры. Томите не больше 10 минут. Соус готов. Подмешайте в соус базилик.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 6–7 минут до состояния аль-денте. Выньте пасту из воды щипцами и положите в соус. Тщательно перемешайте, посолите и поперчите по вкусу и разложите на подогретые тарелки. Обычно я это блюдо не посыпаю пармезаном, но вы можете это сделать. По желанию можно украсить несколькими листочками базилика.

ВАРИАНТЫ

С томатным соусом можно использовать разнообразную пасту, как короткую, так и длинную. Этот соус также идеален для тех, кому приходится есть пасту без глютена.

Capelli d'Angelo alla Salsa di Tartufo

(Паста капелли д'анджело с трюфельным соусом)

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты капелли д'анджело
Соль и перец по вкусу
60 г свеженатертого пармезана

ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС

80 г несоленого сливочного масла, нарезать крупными кусками
1 ч. л. трюфельного масла
Стружка черного трюфеля (по желанию)

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды, вначале тщательно перемешав, чтобы разрушить маленькие «гнезда» пасты. Пасту следует варить до состояния аль-денте (5–6 минут).

Пока паста варится, приготовьте соус. Растопите в сковороде сливочное масло. Влейте трюфельное масло. Тщательно перемешайте и влейте 3 ст. л. воды, в которой варилась паста, чтобы соус стал пожиже.

Щипцами выньте пасту из воды и положите в соус. Посолите и поперчите, добавьте почти весь сыр. Тщательно перемешайте и по желанию посыпьте стружкой трюфеля. Разложите по тарелкам, посыпьте оставшимся пармезаном.

Trenette al Pesto di Ponente

(Тренетте с базиликовым соусом из Западной Лигурии)

НА 4 ПОРЦИИ

150 г картофеля восковых сортов, нарезанного кубиками
150 г зеленой фасоли с обрезанными кончиками
Соль и перец по вкусу
400 г сухой пасты тренетте (плоские спагетти, похожие на лингвине)
60 г свеженатертого пармезана

ПЕСТО

80 г свежих листьев базилика без стеблей
50 г кедровых орешков
3 зубчика чеснока, очистить и крупно нарезать
Щепотка крупной морской соли
Не менее 120 мл оливкового масла
50 г свеженатертого пармезана

Для приготовления песто положите в ступку листья базилика, кедровые орешки, чеснок и соль. Перетрите пестиком в однородную пасту. Влейте масло, добавьте пармезан и 2 ст. л. воды, в которой варилась паста, если соус суховат. Текстура соуса должна быть полужидкой.

Отваривайте картофель с фасолью в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут. Затем насыпьте пасту и варите еще 10 минут. Паста должна быть аль-денте, а овощи мягкими. Откиньте на дуршлаг и сохраните немного воды на тот случай, если будет необходимо разбавить песто.

Слегка разогрейте песто (его не следует долго держать на огне) и добавьте в соус пасту с овощами. Тщательно перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу, посыпьте натертым пармезаном.

ВАРИАНТ

Вы можете изменить классическую версию западно-генуэзского соуса, который сам является версией лигурийского базиликового соуса, называемого песто, и приготовить восточно-генуэзский соус, добавив в песто домашней простокваши или сметаны, чтобы соус стал бледнее и приобрел сливочный вкус.

Pennoni con Salsa di Sedano Rapa

(Пеннони с соусом из корня сельдерея)

Это новый рецепт. Я взял корень сельдерея, который очень люблю, отварил до мягкости и использовал как основу для соуса. Добавление окорока (или копченой ветчины), нарезанного тонкими ленточками, оживляет соус и делает его очень аппетитным, хотя вы легко можете приготовить вегетарианскую версию соуса без ветчины.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухих рифленых пеннони (крупных пенне)
60 г свеженатертого пармезана
2 ст. л. мелко нарезанной свежей петрушки
Соль и перец по вкусу

СОУС

50 г несоленого сливочного масла
1 луковица, очистить и мелко нарезать
100 г варено-копченой ветчины, нарезать соломкой
600 г корня сельдерея, очистить и нарезать мелкими кубиками
Примерно 50 мл молока

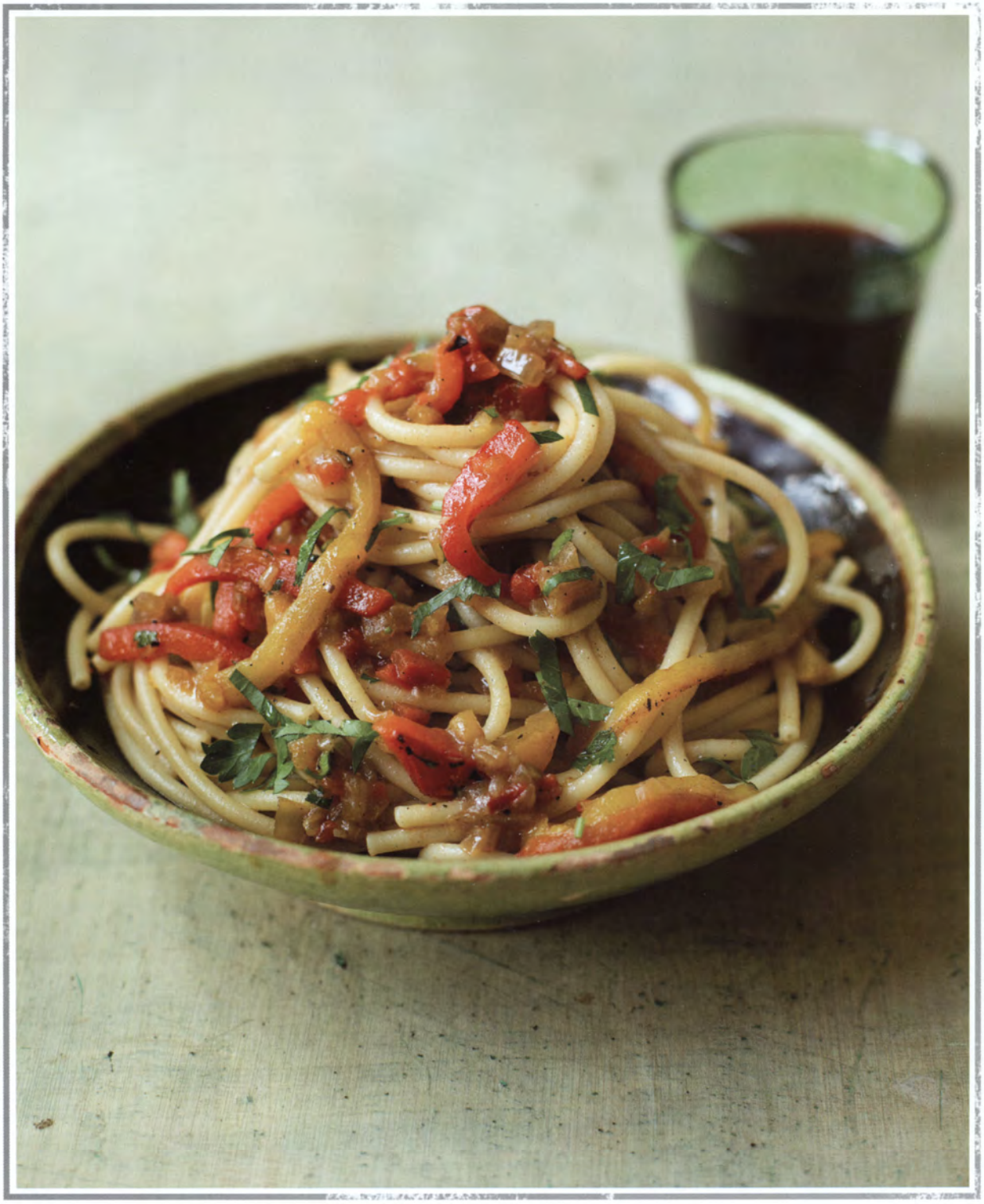
ВАРИАНТЫ

Вы можете взять другую пасту: макароны, седани, рожки или ригатони.

Растопите масло в большой сковороде и обжаривайте в нем лук 5 минут. Добавьте ветчину и потомите минутку. Снимите сковороду с огня.

В кастрюле отварите в подсоленной воде кубики корня сельдерея, чтобы стали мягкими. На это уйдет 10 минут. Откиньте на дуршлаг и переложите в кастрюлю с луком. Немного разомните и влейте молоко, чтобы соус стал пожиже. Нагрейте на маленьком огне.

Отваривайте пеннони в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 8–10 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг и перемешайте с соусом в кастрюле. Посыпьте пармезаном, петрушкой и большим количеством черного перца.



Bucatini con Salsa di Peperoni Arrostiti e Acciughe

(Букатини /крупные спагетти/ с соусом из жареного перца и анчоусов)

Если запечь перец на углях, он обретает фантастический вкус, совсем не похожий на привычный. Сочетание анчоусов с перцами – незабываемое; анчоусами, которые используют еще с римских времен, ароматизируют многие блюда. Для этого соуса нужно взять филе анчоусов в масле, которые напоминают мне банья кауда *(bagna cauda)* – анчоусную смесь, используемую в качестве дипа в Пьемонте. Этот соус идеально сочетается с букатини – крупными спагетти с дыркой: дырка мала, поэтому соус в нее не проникает, – но почему-то делает пасту более легкой и придает блюду приятную текстуру.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты букатини
Соль и перец по вкусу
2 ст. л. мелко нарезанной свежей петрушки

СОУС

2 крупных желтых и 2 крупных красных перца
6 ст. л. оливкового масла
1 луковица, очистить и мелко нарезать
10 филе анчоусов в масле

ВАРИАНТЫ

Вместо букатини можно взять чириоле или фузилли.

Разведите огонь над барбекю и запеките перцы целиком. У них должна слегка обгореть шкурка. Пар внутри перцев сделает мягкой и их внутренность. Или запеките перцы на газовой горелке, но вкус у них будет иным. Остудите перцы и снимите с них шкурку. Разрежьте пополам, удалите семена и перегородки. Нарежьте маленькими полосками.

Нагрейте в сковороде половину масла и обжарьте на нем лук, чтобы стал мягким. На это уйдет 6 минут. Положите в чашу блендера половину полосок красного перца и половину полосок желтого. Влейте оставшееся масло, положите обжаренный лук вместе с маслом и добавьте анчоусы. Взбейте. Переложите в сковороду.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 8 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг и положите в соус. Посолите и поперчите по вкусу. Перемешайте, разложите на подогретые тарелки. Украсьте оставшимися полосками перца и петрушкой.

Trofie con Salsa di Erbe e Noci

(Трофи с соусом из трав и орехов)

Трофи – фитильки, или мини-фузилли, – используют только в Лигурии, больше вы их не найдете нигде. Лигурия – северный регион Италии, где готовят вкуснейшие соусы из трав, особенно из базилика и грецких орехов. На холмах, поднимающихся из моря, выращивают различную зелень и травы, которые ароматнее, насыщеннее и вкуснее, чем где-либо еще. Возможно, на это влияет море и местные ветры. Еще одна лигурийская классика – это паста с начинкой под названием «панзоти» – маленькие «животики», фаршированные зеленью. Эту пасту подают с соусом из грецких орехов.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты трофи (лучше взять домашнюю, с. 37)
Соль и перец по вкусу

СОУС

150 г очищенных орехов нового урожая
По ½ ст. л. мелко нарезанного свежего орегано, розмарина и шалфея
Несколько листьев базилика, нашинковать
10 г крупной морской соли
2 зубчика чеснока, очистить
Примерно 6 ст. л. оливкового масла
80 г свеженатертого сыра пекорино

Отваривайте трофи в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 12–14 минут (я знаю, это долго) до состояния аль-денте. (Свежая паста будет вариться быстрее, 4–5 минут.)

Для соуса перетрите пестиком в ступке грецкие орехи с травами, солью и чесноком. Влейте масло, добавьте 60 г натертого сыра и перемешайте.

Откиньте пасту на дуршлаг, а пару столовых ложек воды, в которой она варилась, влейте в соус. Переложите пасту в соус и нагрейте. Не держите блюдо на огне слишком долго. Посыпьте оставшимся пекорино и нарезанными листьями базилика.

ВАРИАНТЫ

Вместо трофи вы можете взять тренетте, которые похожи на лингвине. Вместо грецких орехов используйте обжаренный фундук.

Cappelli con Caponata

(Капелли с капонатой – овощами, тушенными по-сицилийски)

Капелли – традиционная апулийская паста, которая по виду напоминает шляпки. Готовят эту пасту из муки твердых сортов пшеницы. Я взял на себя смелость соединить ее с типично сицилийским блюдом – капонатой (*caponata*) и создал итальянский фьюжн, который, должен признаться, стал весьма успешным. Это блюдо можно есть как теплым, так и холодным – в качестве салата.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты капелли
Соль и перец по вкусу

КАПОНАТА

2 крупных баклажана, нарезать кубиками
100 мл оливкового масла
2 луковицы, очистить и нарезать тонкими кольцами
1 корень сельдерея с листьями, мелко нарезать
150 г маслин без косточек, нарезать
200 г спелых помидоров с ветки, размять
50 г соленых каперсов, хорошо промыть
2 ст. л. сахара
2 ст. л. красного винного уксуса
10 листьев свежего базилика + еще немного для украшения

Сначала погрузите кубики баклажана в воду на 10 минут – так они меньше будут впитывать масло. Обсушите. Нагрейте масло в большой сковороде, обжаривайте на нем баклажаны минут 10, пока не стану мягкими. Промокните бумажными полотенцами излишки масла.

В том же масле обжаривайте лук в течение нескольких минут. Затем добавьте сельдерей, оливки, помидоры и каперсы. Томите минут 10, пока сельдерей не станет мягким. Добавьте в сковороду баклажаны и жарьте, помешивая, еще 10 минут. Всыпьте сахар, влейте уксус и тушите еще 5 минут. Добавьте почти весь базилик, посолите и поперчите.

Пока капоната томится, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды 12–14 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, а затем смешайте с капонатой. Сбрызните оливковым маслом, украсьте листьями базилика и подавайте на стол.

Mafalde con Broccolo Romanesco e Acciughe

(Мафальде с соусом из капусты романеско и анчоусами)

Мафальде – это лапша в виде ленточек шириной примерно 3 см, с одним или двумя фестончатыми краями, чтобы «ловить» соус. Капуста романеско – родственница цветной капусты, ярко-зеленый гибрид цветной капусты и брокколи. Ее вкус отдаленно напоминает вкус цветной капусты. Древние римляне добавляли анчоусы почти в любое блюдо, и, в частности, в основе знаменитого соуса гарум (*garum*) была ферментированная рыба – вероятно, именно анчоусы.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты мафальде
60 г свеженатертого пекорино
Соль и перец по вкусу

СОУС

800 г капусты романеско, разделить на мелкие соцветия
6 ст. л. оливкового масла
3 зубчика чеснока, очистить и нарезать
1 ч. л. перца чили, мелко нарезать
10 филе анчоусов в масле
Тертая цедра с 1 лимона

ВАРИАНТЫ

Вместо мафальде можно взять паппарделле или крупные тальятелле.

Сначала отварите капусту в кипящей соленой воде, чтобы стала мягкой. На это уйдет минут 6–8. Откиньте на дуршлаг.

В большом количестве кипящей подсоленной воды отварите пасту до состояния аль-денте (около 12 минут). Откиньте на дуршлаг, сохранив немного воды, в которой варилась паста.

В большой сковороде обжарьте на масле чеснок и перец чили; когда они станут мягкими, минуты через 4, добавьте анчоусы, лимонную цедру и пару столовых ложек воды, в которой варилась паста. Добавьте романеско, разминая самые крупные соцветия. Текстура соуса должна быть полужидкой, поэтому, вероятно, вам придется добавить в соус немного воды. Поперчите, а с солью будьте осторожны, поскольку в соусе уже есть соленые анчоусы.

Тщательно перемешайте пасту с соусом и подавайте на стол горячей, посыпав сыром.

Pasta Integrale con Salsa di Vegetali

(Паста из цельнозерновой муки с овощным соусом)

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухих спагетти из цельнозерновой муки
Соль и перец по вкусу
Примерно 2 ст. л. мелко нарезанных листьев базилика
60 г свеженатертого пармезана

СОУС

6 ст. л. оливкового масла
2 луковицы, очистить и нарезать кольцами
4 зубчика чеснока, очистить и нарезать
2 небольшие моркови, очистить и очень мелко нарезать
3 стебля сельдерея, мелко нарезать
4 небольших помидора, мелко нарезать

Для приготовления соуса нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте все овощи в течение 10 минут.

Отварите спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8–10 минут или следуйте инструкции на упаковке). Откиньте на дуршлаг, оставив немного воды. Перемешайте спагетти с соусом. Попробуйте, достаточно ли соли и перца. Добавьте листья базилика и, если необходимо, немного воды, в которой варилась паста. На стол подавайте горячей, посыпав сыром.

Tortiglioni con Cipolla, Acciughe e Peperoncino

(Тортильони с луком, анчоусами и чили)

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты тортильони
Соль и перец по вкусу
50 г свеженатертого выдержанного сыра качокавалло

СОУС

6 ст. л. оливкового масла
1 луковица, очистить и нарезать тонкими кольцами
1 свежий красный перец чили, нарезать
10 филе анчоусов в масле

Нагрейте масло в большой сковороде и обжаривайте в нем лук и чили, пока они не станут очень мягкими. На это уйдет 10–12 минут, овощи не стоит подрумянивать. В конце обжаривания добавьте 2 ст. л. воды и анчоусы. Перемешайте, пока анчоусы не разойдутся в соусе.

Отварите тортильони в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8–9 минут). Откиньте на дуршлаг и перемешайте с соусом. Посолите и поперчите. Пасту подавайте на стол горячей, посыпав тертым сыром.

ВАРИАНТЫ

Этот соус, в который входят традиционные продукты из Калабрии и Сицилии, можно соединить с пенне без глютена. Не менее вкусен он со спагеттони.

Gnocchetti Sardi con Carciofi e Topinambur

(Сардинская паста с артишоками и топинамбуром)

Хотя я использовал сардинскую пасту, соус для нее межрегиональный – его готовят по всей стране в сезон мелких свежих артишоков (поздней осенью и ранней весной). Топинамбур поспевает осенью, но хорошо хранится всю зиму, поскольку это корнеплод. Артишоками лакомятся по всей Италии, но особенно их любят в Тоскане, Лацио и на юге, включая Сардинию. В Пьемонте топинамбур частенько подают на стол сырым со знаменитым соусом *банья кауда*, в состав которого входят анчоусы и чеснок. (См. рецепт в фото на с. 83.)

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты ньоккетти сарди или маллореддус
Соль и перец по вкусу
Несколько рылец шафрана, насыпать в ложку и подержать над пламенем горелки, пока они не станут сухими и хрупкими, или пакет молотого шафрана
60 г свеженатертого выдержанного пармезана или пекорино

СОУС

8 очень мелких свежих итальянских артишоков
Сок 1 лимона
300 г топинамбура
5 ст. л. оливкового масла
1 маленькая луковица, очистить и нарезать тонкими кольцами
100 г замороженного зеленого горошка
3 ст. л. мелко нарезанной свежей петрушки
100 мл белого вина

ВАРИАНТЫ

Обычно я готовлю этот соус к ньоккетти сарди, но он прекрасно сочетается со свежими или сухими яичными тальятелле, мальтальяти, орекьетте или паппарделле.

Очистите артишоки острым ножом так, чтобы у вас остались донышки и только очень мягкие листья. Срежьте верхушку у артишока, срежьте большую часть листьев, пока не доберетесь до донышка. Разрежьте донышко пополам и вырежьте ножом или ложкой волосистую сердцевину. Нарежьте донышко артишока тонкими ломтиками и сложите в миску с водой и лимонным соком, чтобы артишоки не потемнели. Очистите топинамбур и нарежьте маленькими кубиками. Бросьте в подкисленную воду.

Для приготовления соуса нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте лук. Обсушите артишок и топинамбур, сложите в сковороду и жарьте минут 8, пока топинамбур не станет мягким. Добавьте зеленый горошек и петрушку, влейте вино и 50–100 мл воды, чтобы соус стал однородным. Следите, чтобы он не загустел слишком сильно.

Пока соус тушится, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (10–12 минут). Откиньте на дуршлаг, оставив немного воды, в которой варилась паста. Добавьте в воду шафран и перемешайте с пастой – она мгновенно станет желтой. Добавьте пасту в соус, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Разложите по мискам или выложите на одно сервировочное блюдо. Сверху посыпьте сыром.

Pennette Cacio e Pepe

(Пеннетте с сыром и перцем)

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты пеннетте
Соль и дробленый черный перец по вкусу
100 г свеженатертого пармезана или пекорино

СОУС

100 г свеженатертого пармезана
200 г рикотты
6 ст. л. оливкового масла

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (6–8 минут). Откиньте на дуршлаг, оставив немного воды.

Подмешайте к пасте масло и оба вида сыра и добавьте немного воды от пасты. Сильно поперчите и подавайте на стол, посыпав оставшимся пармезаном.

ВАРИАНТ

Это блюдо подают по всей области Лацио. Его можно приготовить не только из пенне или пеннетте, но и из иных видов пасты. В последний раз я его готовил во время соревнований по поеданию пасты, одновременно мы снимали второй сезон сериала «Два итальянских обжоры» *(Two Greedy Italians).* Порция была для десяти мужчин, которые способны съесть пару кило пасты за час. Я был судьей, и мои глаза едва не вылезали из орбит, когда я увидел, сколько пасты эти гиганты могут засунуть себе в рот!

Fusilli con Salsa alla Genovese

(Фузилли с генуэзским соусом из лука и помидоров)

НА 4 ПОРЦИИ

500 г сухой пасты фузилли
Соль и перец по вкусу
50 г свеженатертого пармезана (по желанию)
Оливковое масло первого отжима

СОУС

50 мл оливкового масла
750 г белого лука, очистить и нарезать тонкими кольцами
800 г консервированных нарезанных помидоров
1 ст. л. томатной пасты

Нагрейте масло в большой сковороде и потомите в нем лук минут 20. Лук должен стать прозрачным и мягким. Добавьте помидоры, томатную пасту, соль, перец и продолжайте тушить на маленьком огне 15 минут.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8–9 минут). Откиньте на дуршлаг, перемешайте с соусом. На стол подавайте горячей. Пасту можно сбрызнуть оливковым маслом первого отжима и посыпать сыром.

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

(Классические спагетти с чесноком, оливковым маслом и чили)

Это самый известный гастрономический фастфуд, которым можно наслаждаться в любое время суток, даже в полночь, когда вы проголодаетесь. По желанию в соус можно добавить анчоусы: или филе анчоусов в масле, или соленый соус из анчоусов под названием «колатура» (*colatura*), вероятно похожий на древнеримский рыбный соус гарум. Это блюдо считается афродизиаком, его знают во всех уголках Италии.

НА 4 ПОРЦИИ

450 г сухих спагетти среднего размера
Соль

СОУС

60 мл оливкового масла
6 зубчиков чеснока, очистить и мелко нарезать
1 свежий красный перец чили, нарезать
4 филе анчоусов в масле или 1 ч. л. колатуры (по желанию)

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (5–6 минут).

Пока она варится, нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте чеснок и перец, не подрумянивая. Вы можете добавить в смесь анчоусы и растворить их в масле или же добавьте колатуру. Этот соус готовится не более 5 минут.

Выньте пасту из воды щипцами и перемешайте с соусом. Я бы не стал добавлять в это блюдо травы или сыр – только если вы очень настаиваете.

Pennoni Giardiniera

(Пеннони с соусом из цукини и шариками из шпината)

Я должен был включить этот рецепт в книгу, поскольку он стал очень известным, по крайней мере, в ресторанах Карлуччо. Несколько лет назад персонал «Карлуччо» в Илинге попросил меня создать вегетарианское блюдо с пастой. Я немедленно пошел на кухню, где обнаружил вдоволь цукини и шпината для задуманного мною блюда. Соединил овощи с пеннони (крупными трубочками из Апулии), и вот что получилось. С тех самых пор это блюдо присутствует в меню ресторана «Карлуччо», и каждый раз, когда его заказывают, 50 пенни идет на благотворительность. Оно пользовалось таким успехом, что за восемь лет с тех пор мы собрали почти миллион фунтов!

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухих пеннони – очень крупных пенне
Соль и перец по вкусу
40 г свеженатертого пармезана

ШАРИКИ ИЗ ШПИНАТА

600 г листьев молодого шпината
2 яйца среднего размера, взбить
1 зубчик чеснока, очистить и раздавить
Молотый мускатный орех на кончике ножа
50 г свежих хлебных крошек
20 г свеженатертого пармезана
Оливковое масло для жарки

СОУС

4 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока, очистить и мелко нарезать
1 маленький свежий красный перец чили, не слишком острый, мелко нарезать
300 г цукини, натереть

ВАРИАНТЫ

Вместо пеннони можно взять паккери или ригатони.

Приготовьте шарики из шпината: в течение нескольких минут отварите в подсоленной воде листья шпината. Выньте из воды и остудите. Отожмите большую часть жидкости и нарежьте листья, но не очень мелко. Затем перемешайте в миске со взбитыми яйцами, чесноком, мускатным орехом, хлебными крошками и пармезаном. Слепите из смеси несколько шариков размером с крупный грецкий орех и подрумяньте в масле со всех сторон. Снимите с огня.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (12–15 минут). Откиньте на дуршлаг. (Паста пеннони очень крупная, поэтому требует долгой варки.)

Для приготовления соуса нагрейте масло в большой сковороде. Сложите в нее цукини, чеснок и чили. Быстро обжарьте в течение 3–4 минут. Посолите и поперчите.

Перемешайте пасту с соусом и разложите на подогретые тарелки. Каждую порцию посыпьте пармезаном, а сверху положите четыре-пять шариков из шпината.

Maccheroncini con Frittedda

(Маккерончини с соусом из спаржи, лука, зеленого горошка и конских бобов)

Фриттедда (*Frittedda*) – это фирменное блюдо Палермо, столицы Сицилии, где весной эту похлебку из молодых овощей едят с панелле (*panelle*) – оладьями из нутовой муки. Я люблю использовать этот густой суп как соус для пасты и довольно часто добавляю в него тонко нарезанные мелкие донышки артишоков. Этот рецепт посвящен Сицилии, первому региону Италии, который начал «импортировать» пасту – скорее всего, макароны – из арабских стран.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты маккерончини
50 г свеженатертого пармезана
Соль и перец по вкусу

СОУС

60 мл оливкового масла первого отжима
2 луковицы, очистить и нарезать тонкими кольцами
150 г лущеных молодых конских бобов
150 г молодого гороха
300 г стеблей спаржи
2 ст. л. мелко нарезанной петрушки

ВАРИАНТЫ

Этот соус хорош с яичными тальятелле или с тренетте.

Нагрейте в сковороде большую часть масла, положите лук и обжаривайте на маленьком огне 6–8 минут. Добавьте к луку сырые конские бобы, горох и спаржу. Влейте 100 мл воды и тушите минут 10, пока овощи не станут мягкими. Посолите и поперчите.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (6–7 минут). Откиньте на дуршлаг и перемешайте с соусом. Добавьте петрушку и разложите на четыре подогретые тарелки. Посыпьте пармезаном, а потом сбрызните оставшимся маслом. На стол это блюдо подавайте горячим.

Spaghettoni alla Carbonara

(Спагеттони алла карбонара –
классическая римская паста с яйцом и беконом)

Происхождение этого блюда туманно, иногда рассказывают нечто реалистичное, иногда весьма недостоверное! Однако слово «карбонара» (*carbonara*) указывает на связь с угольщиками. Черный перец символизирует крапинки угля. Конечно, в названии можно найти намек на политические события начала XIX века и на тайное политическое движение под названием *карбонарии*. Оно было названо так потому, что его члены встречались в подвалах, где хранился уголь. В любом случае рецепт напрямую связан с Римом и гуанчале (*guanciale*) – сыровялеными свиными щеками, которые использовали вместо бекона. Если вы будете готовить это блюдо точно по рецепту, то яйца не превратятся в яичницу-болтунью, как частенько случается! И конечно же не добавляйте в это блюдо сливки!

НА 4 ПОРЦИИ

500 г сухой пасты спагеттони
Соль и перец по вкусу

СОУС

50 мл оливкового масла
100 г либо копченой панчетты (бекона), либо гуанчале, либо (я пробовал, и все удалось) жирной пармской ветчины, нарезать мелкими кубиками
3 небольших яйца и 3 желтка, взбить
60 г свеженатертого пармезана или пекорино
Соль и перец по вкусу

Налейте масло в большую сковороду и обжарьте бекон или ветчину до хрустящей корочки. На это уйдет 5–6 минут. Снимите с огня. В отдельной емкости смешайте взбитые яйца с желтками, сыром и большим количеством свежемолотого черного перца.

Пока бекон подрумянивается, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8 минут). Выньте из воды щипцами и положите в кастрюлю с беконом. Паста не должна быть слишком горячей. Влейте в кастрюлю яичную смесь и тщательно перемешайте, чтобы яйца не прилипли к пасте, а просто бы покрывали ее, не превращаясь в яичницу-болтунью. Посыпьте перцем и подавайте на стол.

ВАРИАНТЫ

Много лет назад актер, писатель и телеведущий Майкл Пейлин дал мне банку мясных консервов «Спэм». На этикете был рецепт *карбонары* со Спэмом! Мне это показалось очень смешным, но я так никогда и не попробовал приготовить из этих консервов карбонару. Однако однажды я добавил в карбонару кровяную колбасу и назвал блюдо шотландской *карбонарой*. Я заменил *гуанчале* мелкими кубиками особой кровяной колбасы из шотландского города Сторновея, которая была очень вкусной. Дерзайте!

Penne all'Arrabbiata Calabrese

(Пенне с соусом из чили в калабрийском стиле)

В Италии есть два региона, где обожают чили, – это Абруцци и Калабрия. Блюдо под названием *«пенне аль арабьята»* известно во всем мире, хотя его иногда неправильно подают со сливками! Соус готовят из чеснока, помидоров и чили, но в Калабрии используется ндуя (*'nduja* – острая мягкая свиная колбаса, похожая на огромную салями). В состав ндуи входит свиной жир, обычно с поясничной части или головы (в отличие от щек, из которых готовят гуанчале), и жареный острый красный перец чили. Калабрийцы намазывают соус на все что угодно и добавляют его во многие соусы для пасты. Идея колбасы и название можно связать с французским словом andouille, которое появилось во времена правления Анжуйской династии в XII веке. Слово «арабьята»: (*arrabbiato)* в переводе означает «разъяренный», а если вы хотите, чтобы соус был острее, то должны сделать его *incazzate*, что значит «крайне разозленный».

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой рифленой пасты пенне
Соль и перец по вкусу
80 г свеженатертого сыра пекорино или качокавалло (по желанию)

СОУС

50 мл оливкового масла
3 зубчика чеснока, очистить и нарезать тонкими пластинами
60 г *ндуи* (ее можно купить в хорошем магазине итальянских деликатесов) или мелко нарезанный перец чили, перемешанный с салом и томатной пастой, по вкусу
400 г консервированных нарезанных помидоров

Нагрейте масло в большой сковороде. Положите в масло весь чеснок и ндую. Быстро обжарьте, добавьте помидоры и тушите минут 10, пока помидоры слегка не уварятся. В результате должен получиться чудесный соус.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8 минут). Откиньте на дуршлаг и переложите в кастрюлю с соусом. Тщательно перемешайте, разложите на подогретые тарелки и по желанию посыпьте сыром. Я же предпочитаю сыр в это блюдо не класть.

ВАРИАНТЫ

Это блюдо можно приготовить с пенне без глютена. Если вы хотите использовать пасту иной формы, тогда берите мелкие макароны – маккерончини или, если вы не можете без них жить, – спагетти.

Mafalde al Ragù di Agnello

(Мафальде с соусом из ягненка)

Когда пару лет назад я снимался в Базиликате и зашел в тратторию, поскольку из нее доносился чудесный запах, на кухне я обнаружил тушащийся соус из ягненка. Мне подали домашнюю пасту строццапрети («попы удавятся») и этот соус из ягненка. Его вкус я помню до сих пор. Строццапрети – это лапша, которую готовят из муки твердых сортов пшеницы и воды, а затем наматывают на тонкий прутик или на вязальную спицу. Вряд ли вы найдете подобную пасту в магазине, поэтому я выбрал длинную пасту в виде ленточек с фестончатыми краями, которая называется мафальде. Это блюдо ассоциируется с Южной Италией, с Базиликатой и Апулией.

НА 4 ПОРЦИИ

500 г сухой пасты мафальде или похожей пасты
60 г свеженатертого пармезана или пекорино
Соль и перец по вкусу

СОУС

60 мл оливкового масла
2 луковицы, очистить и нарезать тонкими кольцами
1 маленький острый красный перец чили, нарезать
1 морковь, очистить и нарезать мелкими кубиками
1 стебель сельдерея, нарезать мелкими кубиками
4 лавровых листа
1 лопатка ягненка, нарезать на кусочки
2 свиные колбаски с фенхелем, нарезать на кусочки
200 мл крепленого красного вина
1 кг спелых свежих помидоров или столько же консервированных нарезанных помидоров
2 ст. л. томатной пасты

Нагрейте масло в большой сковороде. Положите в масло лук. Обжаривайте его около 8 минут, пока не станет мягким. Добавьте чили, морковь, сельдерей и лавровый лист. Обжаривайте, помешивая, 5 минут. Теперь добавьте мясо ягненка и колбаски. Жарьте, изредка помешивая, минут 5, пока мясо не подрумянится. Влейте вино, доведите до кипения и варите 2 минуты, пока не выпарится алкоголь. Добавьте помидоры и томатную пасту, а также немного воды при необходимости. Закройте сковороду крышкой и томите полтора часа, время от времени помешивая. Посолите и поперчите по вкусу, тушите еще 20 минут. Теперь соус готов. Если сверху плавает слишком много жира, возьмите пару листов кулинарной впитывающей бумаги, положите ненадолго на жир, чтобы излишки впитались в бумагу, а затем выбросите.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (12 минут). Откиньте на дуршлаг. Немного воды, в которой варилась паста, добавьте в соус. Разложите на подогретые тарелки, сверху выложите мясо ягненка и кусочки колбасок. Посыпьте пекорино (или, если предпочитаете, пармезаном). Подайте к пасте бокал апулийского красного вина и наслаждайтесь.

ВАРИАНТ

Этот соус может быть также хорош с фузилли и даже паккери. Свиные колбаски с фенхелем удивительно подходят для этого соуса, их можно купить в большинстве хороших магазинов деликатесов.

Paccheri con Ragù alla Napoletana

(Паккери с неаполитанским говяжьим соусом)

В Кампанье вряд ли найдется семья, которая в воскресенье обходится без неаполитанского рагу на обед. Итальянское слово ragù, вероятно, происходит от французского ragoût, но блюдо это иное, скорее похлебка, чем соус. А неаполитанцы сделали это чудесное блюдо своим. Ragù не просто соус к пасте, а целая трапеза. Неаполитанцы очень придирчиво относятся к выбору куска говядины для брачиолы (*braciola*) – порционных рулетов из говядины, напоминающих гигантские оливки. Для этого блюда используют *scamone* – говяжий кострец. Я выбрал для него пасту паккери – крупные трубочки.

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты паккери
60 г свеженатертого пармезана
Соль и перец по вкусу

БРАЧИОЛА

4 крупных куска говядины от костреца
2 ст. л. крупно нарезанной петрушки
1 ст. л. изюма
1 зубчик чеснока, очистить и раздавить
20 г свеженатертого пармезана
1 ст. л. кедровых орешков

СОУС

60 мл оливкового масла
1 луковица, очистить и нарезать тонкими кольцами
50 мл сухого белого вина
800 г консервированных нарезанных помидоров
2 ст. л. томатной пасты

ВАРИАНТЫ

Вместо пасты паккери вы можете взять ригатони, вермишель, фузилли или макароны.

Для приготовления брачиолы положите ломтики говядины на разделочную доску. Перемешайте в миске петрушку, изюм, чеснок, пармезан, кедровые орешки, немного соли и перца. Разделите смесь на четыре порции и распределите на ломтиках говядины. Сверните рулетом и закрепите либо деревянной зубочисткой, либо обвяжите кулинарным шпагатом.

Для приготовления соуса налейте масло в сковороду и обжарьте лук в течение 4–5 минут, пока не станет мягким. Положите в сковороду рулеты из говядины и подрумяньте со всех сторон. Влейте вино, дайте алкоголю выпариться, затем добавьте помидоры и томатную пасту. Тщательно перемешайте, закройте крышкой и доведите до кипения на большом огне. Как только соус закипит, уменьшите огонь и снимите со сковороды крышку. При необходимости долейте воды. Тушите полтора часа, пока рулеты не станут очень мягкими, изредка их переворачивайте и перемешивайте соус. Посолите и поперчите по вкусу.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды минут до состояния аль-денте (10 минут). Откиньте на дуршлаг и перемешайте с небольшим количеством соуса. Разложите пасту на тарелки, полейте соусом и посыпьте пармезаном. Брачиолу подайте отдельно.

Ciriole con Ragù di Quaglie

(Чириоле с соусом из перепелов)

Вероятно, это самое нежное рагу из известных мне, кроме того, оно готовится очень быстро, поскольку его делают из нежнейшего мяса. Чириоле (*ciriole*) – это умбрийско-тосканская паста, которую можно купить сухой, а также можно приготовить самим, используя яйцо. Чириоле готовится на китарре (*chitarra*) – отдаленно напоминающем гитару приспособлении в виде деревянной рамки, внутри которой параллельно другу другу натянуты металлические струны. На них кладется пласт теста, по нему проходятся скалкой, и получается множество длинных, квадратных в поперечнике нитей пасты. Квадратная паста по вкусу отличается от других видов пасты.

НА 4 ПОРЦИИ

400 г пасты чириоле – свежей или сухой
60 г свеженатертого пармезана
Соль и перец по вкусу

СОУС

60 мл оливкового масла
4 крупные перепелки (или голубя, или иной мелкой птицы), промыть, потроха не выбрасывать
4 небольшие луковицы шалота, очистить и нарезать очень тонкими кольцами
100 мл сухого белого вина
400 г помидоров черри, разрезать на половинки
2 ст. л. томатной пасты, разбавленной небольшим количеством воды
Щепотка свежемолотого мускатного ореха
2 ст. л. нарезанной свежей петрушки + еще немного для украшения

ВАРИАНТЫ

Вместо пасты чириоле можно взять пасту биголи, также можете заменить перепела фазаном, уткой и любой другой дичью.

В большой сковороде нагрейте масло, положите перепелов вместе с потрохами и подрумяньте. Добавьте шалот и обжарьте в течение 5 минут. Влейте вино и выпаривайте алкоголь 2 минуты, помешивая содержимое сковороды. Добавьте помидоры и разбавленную томатную пасту. Тушите без крышки на среднем огне 35 минут, изредка помешивая. За это время помидоры должны разойтись в соусе. Добавьте мускатный орех, выньте перепелов из соуса и снимите мясо с костей. Положите мясо и потроха в соус. Добавьте петрушку, посолите и поперчите по вкусу.

Отваривайте пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8–10 минут, если паста сухая, и 4–5 минут, если свежая). Откиньте на дуршлаг, перемешайте с частью соуса и разложите на подогретые тарелки. Добавьте в блюдо оставшийся соус, посыпьте тертым пармезаном и нарезанной петрушкой.

Pinci con Ragù di Cinghiale

(Пинчи с соусом из кабана)

Итальянцы любят дичь, вы можете найти в меню ресторанов ragù из оленины, фазана, зайца и другой дичи. Идея рагу состоит в том, чтобы томить мясо с соусом очень-очень долго, что полнее проявит вкус мяса и овощей. Пинчи – типичная умбрийская паста, которую готовят дома из воды и смеси муки мягких и твердых сортов пшеницы в пропорции 1:1. Напоминает она толстые спагетти длиной 20 см. Этот рецепт распространен в Умбрии и Тоскане.

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты пинчи
Соль и перец по вкусу
80 г свеженатертого пармезана

СОУС

60 мл оливкового масла
2 луковицы, очистить и нарезать тонкими кольцами
1 морковь, очистить и нарезать мелкими кубиками
1 стебель сельдерея, нарезать мелкими кубиками
600 г фарша из кабана
50 мл красного вина
800 г консервированных нарезанных помидоров
1 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. свеженатертого мускатного ореха
6 лавровых листьев

ВАРИАНТЫ

Вы можете заменить пасту пинчи длинными фузилли, паккери, триполине или пастой алла китарра, а соус приготовить из кролика, зайца или оленины.

Приготовление рагу всегда начинается с нагревания масла в большой сковороде. Потом в масле обжаривают лук, морковь и сельдерей в течение 5 минут. Далее в данном рецепте требуется добавить кабаний фарш и слегка его подрумянить, помешивая, а потом влить вино. Мешайте несколько минут, чтобы алкоголь испарился. Добавьте нарезанные помидоры и томатную пасту, мускатный орех и лавровый лист. Тушите на маленьком огне без крышки полтора часа, добавляя воду при необходимости. Время от времени помешивайте соус. Когда соус уварится, посолите его и поперчите.

Отваривайте пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8–9 минут). Откиньте на дуршлаг, перемешайте с небольшим количеством соуса. Выложите на блюдо, сверху полейте оставшимся соусом и посыпьте пармезаном.

Pappardelle con Ragù Soffritto

(Паппарделле с бараньими субпродуктами)

Это софрито для любителей субпродуктов, поскольку в него входит то, что итальянцы называют «пятой четвертью» туши. Моя мама часто их готовила, сначала замораживала, а потом использовала в супах. Небольшое количество субпродуктов она добавляла в некоторые бульоны, разогревала, а затем наливала в суповую тарелку, на дне которой лежал подсушенный кусок деревенского хлеба. Вкуснотища! Но я создал свое блюдо – соус к пасте. И все, кто его пробовал, были потрясены. Вы должны заказать субпродукты в мясной лавке. Можно взять любые внутренности барана – легкие, почки, печень и сердце. Выбросите такие несъедобные части, как трахея и часть жира, остальное нарежьте мелкими кубиками. На это уйдет некоторое время, но вкус готового блюда станет наградой за ваш труд.

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты паппарделле
Соль и перец по вкусу
60 г свеженатертого пармезана (по желанию)

СОУС

100 г чистого сала
60 мл оливкового масла
4 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
3 свежих острых красных перца чили, мелко нарезать
2 кг бараньих субпродуктов (печень, легкие, сердце и почки), нарезать очень мелкими кубиками
60 мл красного вина
400 г консервированных нарезанных помидоров
200 г томатной пасты
100 мл говяжьего или куриного бульона (с. 47 или 55)
10 свежих лавровых листьев

Положите в большую сковороду сало, налейте масло и разогрейте. Добавьте чеснок и чили и обжаривайте несколько минут на маленьком огне. Добавьте бараньи субпродукты и обжарьте в течение 5 минут, все время помешивая. Влейте вино и выпаривайте 2 минуты. Добавьте нарезанные помидоры и томатную пасту, а также влейте немного бульона. Не забудьте про лавровые листья. Томите 40 минут. Попробуйте, хватает ли соли.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (5–6 минут). Откиньте на дуршлаг, перемешайте с небольшим количеством соуса, чтобы паста стала ароматнее. Разложите на подогретые тарелки, в середину выложите соус и, если хотите, посыпьте натертым сыром. Очень вкусно!

Tripoline all'Amatriciana

(Триполине с помидорами, беконом, маслинами и сыром пекорино)

НА 4 ПОРЦИИ

380 г сухой пасты триполине
Соль
60 г свеженатертого выдержанного пикантного сыра пекорино

СОУС

60 мл оливкового масла первого отжима
85 г гуанчале (сыровяленых свиных щек) или панчетты, нарезать узкими полосками
Маленький целый острый красный перец чили (можете нарезать, если хотите сделать блюдо острее)
1 небольшая луковица, очистить и нарезать тонкими кольцами
500 г очень спелых помидоров «сан-марцано» или других сливовидных помидоров, нарезать вдоль на 8 частей
10 маслин без косточек

Нагрейте масло в большой сковороде и быстро подрумяньте на нем гуанчале на небольшом огне. Добавьте чили и лук и томите в течение 8 минут, пока они не станут мягкими. Добавьте помидоры и маслины, попробуйте, хватает ли соли, и тушите 10 минут.

Пока соус тушится, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (7–8 минут). Откиньте на дуршлаг и перемешайте с соусом. Разложите пасту с соусом по тарелкам, посыпьте сыром и подавайте на стол горячей.

ВАРИАНТЫ

Для этого любимого многими римского блюда вместо пасты триполине вы можете взять букатини, спагетти или вермишель.

Tagliatelle Fresche con Ragù alla Bolognese

(Настоящий соус болоньезе со свежими тальятелле)

НА 4 ПОРЦИИ

450 г свежей яичной пасты тальятелле (с. 29 и 33) или 400 г сухих яичных тальятелле
Соль и перец по вкусу
100 г свеженатертого пармезана

СОУС

80 мл оливкового масла
1 крупная луковица, очищенная и мелко нарезанная
500 г постного свиного фарша
500 г телячьего фарша
150 мл сухого белого вина
1 кг консервированных нарезанных помидоров или то же количество свежих помидоров без шкурки, разрезанных на четыре части
4 ст. л. томатной пасты

Нагрейте масло в большой сковороде и слегка подрумяньте лук. Добавьте оба вида фарша и обжаривайте, помешивая, 6–8 минут. Влейте вино и выпаривайте 2 минуты. Добавьте помидоры и томатную пасту. Перемешайте и томите на маленьком огне без крышки 1 ½ часа. Время от времени помешивайте, чтобы соус не пригорел. Посолите и поперчите по вкусу.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте 4–5 минут. (Сухую пасту следует варить дольше.) Откиньте на дуршлаг и перемешайте с небольшим количеством соуса. Подавайте на подогретых тарелках, добавив в каждую еще по ложке соуса и посыпав небольшим количеством пармезана.

ВАРИАНТЫ

По желанию в основу соуса к луку можно добавить морковь и сельдерей. Главное, не добавлять травы и чеснок, поскольку соус должен быть совершенно простым. Он не требует особых приправ, ибо в нем вы должны чувствовать в первую очередь вкус мяса.

Tagliolini al Limone con Gnocchi di Pollo

(Лимонные тальолини с куриными клецками)

Это вариант моего рецепта куриного бульона с куриными клецками. В итальянской кухне все ингредиенты можно использовать по-разному, но этот рецепт-гибрид по-настоящему итальянский из-за его простоты. Кроме того, он необыкновенно ароматный, что итальянцы очень любят. В основе рецепта – блюдо из северной части Пьемонта.

НА 4 ПОРЦИИ

250 г пасты тальолини, если возможно – свежей
Соль и перец по вкусу
60 г свеженатертого пармезана

КУРИНЫЕ КЛЕЦКИ

350 г куриного фарша
2 небольших яйца, взбить
2 ст. л. свежих хлебных крошек
1 зубчик чеснока, очистить и раздавить
2 ст. л. измельченной свежей петрушки
6 листьев свежего базилика, мелко нарезать
Немного тертого мускатного ореха
60 мл оливкового масла
Цедра 1 лимона и сок ½ лимона

Для приготовления клецок перемешайте куриный фарш с яйцами, хлебными крошками, чесноком, петрушкой, базиликом и мускатным орехом. На одну клецку расходуется 2 ч. л. фарша. Налейте масло в кастрюлю и подрумяньте в нем клецки. Добавьте в кастрюлю лимонную цедру и лимонный сок, немного подержите на огне.

Отваривайте пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (5 минут, если паста свежая). Откиньте на дуршлаг, сохранив немного воды, в которой варилась паста. Перемешайте с клецками и лимонным соком. Влейте воду из-под пасты, посыпьте пармезаном и подавайте на стол.

ВАРИАНТЫ

Вместо тальолини вы можете взять пасту капелли д'анджело или фетучче.

Spaghetti di Farro con Luganega

(Спагетти из спельты с колбасным фаршем)

Как правило, древняя пшеница под названием «спельта» в Италии называется фарро (*farro*). На самом деле это близкая родственница эммера или полбы, ботанический эквивалент фарро. (Если вы хотите распутать все эти связи, то вступаете на минное поле, такое же минное поле – история пасты.) Спельту использовали задолго до современной пшеницы, потому что ее было легко выращивать почти в любом регионе Италии. А в Умбрии и Тоскане ее используют до сих пор, в небольших количествах, для производства хлеба и пасты (из спельты также готовят блюда типа ризотто). Вкус пасты и хлеба из спельты отличается от хлеба и пасты, которые готовят из пшеницы – они чем-то похожи на изделия из цельнозерновой муки. Паста из спельты не очень мягкая, с ореховым привкусом. Соединение пасты из спельты с луганегой (*luganega*) – вкуснейшей колбаской из Греции – кажется мне идеальным.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухих спагетти из спельты
Соль и перец по вкусу
60 г свеженатертого сыра пекорино

СОУС

30 г сушеных белых грибов, замочить в воде
3 ст. л. оливкового масла
50 г несоленого сливочного масла
1 маленькая луковица, очистить и мелко нарезать
½ свежего острого красного перца чили, мелко нарезать
250 г колбасок (луганега), мясо вынуть из оболочки и раскрошить
100 мл белого вина
2 ст. л. томатной пасты, разбавленной 2 ст. л. воды
1 ст. л. свежего розмарина

Для приготовления соуса замочите сушеные грибы в горячей воде на 20 минут. Откиньте на дуршлаг, воду, в которой замачивались грибы, не выливайте. Грибы нарежьте.

Нагрейте в большой сковороде оба вида масла и обжарьте быстро лук с перцем чили. Добавьте фарш из колбасок и грибы, обжаривайте, помешивая, 8–10 минут. Влейте вино и тушите 2 минуты, пока алкоголь не выпарится. Добавьте помидоры и розмарин, томите на маленьком огне еще 10 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Если потребуется, влейте немного воды, в которой замачивались грибы.

Пока соус тушится, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 10–15 минут до состояния аль-денте (следуйте инструкции на упаковке). Откиньте на дуршлаг. Перемешайте с соусом и разложите в подогретые глубокие тарелки. Посыпьте сыром и немедленно подавайте на стол.

ВАРИАНТЫ

Совершенно очевидно, что этот соус подойдет к любым спагетти или иным видам длинной пасты, и даже к пенне. Если вы нарежете колбаски крупными кусками, то соус можно подать к поленте. Колбаски луганега продаются в хороших мясных лавках и в магазинах деликатесов.

Spaghettoni con Polpette di Carne e Melanzane

(Спагеттони с фрикадельками из мяса и баклажанов)

Хорошо известно, что паста – это лучшая еда для выносливых спортсменов, особенно перед таким физически изматывающим соревнованием, как марафон. Происходит это потому, что паста очень медленно переваривается, что позволяет энергии высвобождаться в течение значительного времени. Я создал этот рецепт для моих друзей, играющих в регби, и паста им помогает, ведь недавно итальянская команда выиграла у французов. (Регби – этот тот вид спорта, которым я бы занимался, если бы в юности знал о его существовании.)

НА 4 ПОРЦИИ

600 г сухих спагеттони хорошего качества
30 г свеженатертого пармезана
Соль и перец по вкусу

СОУС

50 мл оливкового масла
1 крупная луковица, очистить и мелко нарезать
100 мл сухого белого вина
2 ст. л. томатной пасты
680 г протертых помидоров – пассаты
10 свежих лавровых листьев

ФРИКАДЕЛЬКИ

2 баклажана
Оливковое масло для жарки
300 г постного говяжьего фарша
1 зубчик чеснока, очистить и растереть в пасту
½ ч. л. натертого мускатного ореха
50 г свеженатертого пармезана
1 небольшое яйцо, взбить
100 г свежих хлебных крошек

СОВЕТ

К этому блюду отлично подходит красное вино барбареско или кьянти классико, если только игрокам не нужно выходить на поле!

Разогрейте духовку до 180 °С. Положите баклажаны в форму, полейте оливковым маслом и запекайте 30 минут. Разрежьте пополам, выньте мякоть. Разомните мякоть в пюре. Кожицу от баклажанов выкиньте.

Для приготовления соуса нагрейте масло в большой сковороде и обжаривайте лук в течение 5 минут, пока не станет мягким. Влейте вино, добавьте томатную пасту, пассату и базилик. Перемешайте и томите на маленьком огне 30–40 минут.

Для приготовления фрикаделек перемешайте в миске говяжий фарш, баклажанное пюре, растертый чеснок, мускатный орех, пармезан, взбитое яйцо, хлебные крошки, соль и перец. Тщательно перемешайте и слепите фрикадельки в форме мячей для регби размером с абрикос. Подрумяньте со всех сторон в оливковом масле. Положите фрикадельки в томатный соус и отставьте в сторону.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8 минут). Откиньте на дуршлаг.

Выложите пасту в большое глубокое сервировочное блюдо и перемешайте с половиной соуса. Разложите по тарелкам, сверху выложите оставшийся соус и посыпьте пармезаном.

Lorighittas ai Frutti di Mare

(Лоригиттас с морепродуктами)

Я познакомился с этим видом пасты – сардинские колечки – в «Olivomare», ресторане сардинской кухни в Лондоне. Пасту готовят вручную, она похожа на колечки витого теста, которые очень приятны на взгляд и на вкус. Такую же пасту, только сухую, можно найти в хороших магазинах итальянских деликатесов. Какие морепродукты выбрать – дело ваше, главное, чтобы они были очень свежими.

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты лоригиттас
Соль и перец по вкусу
4–6 листьев свежего базилика для украшения

СОУС

60 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
10 помидоров черри, разрезать на половинки
40 мл сухого белого вина
1 кг смеси морепродуктов из моллюсков, мидий, морских гребешков (с икрой), креветок, мини-осьминогов (с. 20) и мини-кальмаров (нарезать кольцами)
10 листьев свежего базилика

ВАРИАНТЫ

Вместо лоригиттас можно взять фузилли или другую пасту в форме спирали.

Нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте чеснок. Затем добавьте помидоры, влейте вино и тушите минут 10, пока помидоры не станут мягкими. Теперь добавьте очищенные и вымытые моллюски и мидии. Закройте сковороду крышкой и томите 3–4 минуты. Добавьте оставшиеся дары моря и базилик, доведите до кипения и варите без крышки 3–4 минуты.

Пока соус готовится, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 10 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, положите в соус, тщательно перемешайте, посыпьте базиликом и перцем и подавайте на стол.

Farfalle con Grancevola e Gamberetti

(Фарфалле с крабом-пауком и мелкими креветками)

Придется работать в поте лица, чтобы вынуть все мясо из краба-паука, поэтому попросите это сделать в рыбном магазине, ведь тамошние продавцы точно знают, что делать! Краб-паук живет в Венецианской лагуне, но гораздо более крупные его экземпляры обитают в Северной Атлантике и Северном море. Изредка он продается в хороших рыбных магазинах. У него очень нежный вкус и текстура. Если готовить с ним соус для пасты, мне кажется, нужно еще добавить креветки, травы и пряности.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты фарфалле среднего размера
3 ст. л. нарезанного укропа или петрушки

СОУС

250 г мяса краба-паука
150 г мелких сырых креветок
1 баклажан, очистить и нарезать кружочками
Соль и перец по вкусу
6 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока, очистить и мелко нарезать
150 г лука-порея, мелко нарезать
1 ст. л. семян фенхеля
50 мл белого вина

ВАРИАНТЫ

Вместо толстеньких фарфалле вы можете взять длинные капелли д'анджело или лингвине. Если вы не можете найти краба-паука, берите обычного краба и любой из двух видов его мяса – нежное белое и пахучее коричневое.

Вы можете попросить торговца рыбой вынуть мясо из панциря краба или купить уже готовое мясо краба (прежде всего оно должно быть свежим). Отваривайте мелкие креветки в воде 2–3 минуты, откиньте на дуршлаг и очистите.

Отварите баклажан в слегка подсоленной воде в течение 5 минут, а затем разомните в пюре. Нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте чеснок и порей, пока не станут мягкими. Не подрумянивайте! Всыпьте семена фенхеля, добавьте пюре из баклажана и обжаривайте пару минут. Влейте вино и тщательно перемешайте. Потомите на маленьком огне еще несколько минут. Добавьте крабовое мясо и креветки, перемешайте, подогрейте, посолите и поперчите.

Пока готовится соус, отваривайте пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8–9 минут). Откиньте на дуршлаг и соедините с соусом. Посыпьте укропом или петрушкой и подавайте на стол.

Tonnarelli con Seppioline e Gamberetti

(Черные тоннарелли с мелкими каракатицами и креветками)

Тоннарелли – это длинная паста, похожая на тальятелле, квадратная в разрезе (как будто она нарезана на *китаррe*, с. 104). Нити обычно совершенно белого цвета, но иногда их окрашивают и ароматизируют чернилами кальмара. Покупайте сухую пасту в магазинах деликатесов или приготовьте свою собственную длинную черную пасту с чернилами каракатицы, которые можно приобрести в хорошем рыбном магазине.

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой черной пасты тоннарелли или 450 г свежей длинной черной пасты (с. 31)
Соль и перец по вкусу
2 ст. л. крупно нарезанной петрушки

СОУС

80 мл оливкового масла
2 луковицы, очистить и нарезать кольцами
30 мл белого вина
300 г мини-каракатиц, удалить чернильный мешок, нарезать
200 г мелких очищенных креветок

Нагрейте масло в большой сковороде и обжаривайте лук, пока он не станет мягким. На это уйдет 8 минут. Влейте вино и выпаривайте алкоголь минуты 2. Добавьте кусочки каракатицы и креветки. Томите 5–6 минут. Посолите и поперчите по вкусу.

Пока соус готовится, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 6 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, перемешайте с соусом и петрушкой. На стол подавайте горячей.

ВАРИАНТ

Совершенно очевидно, что тоннарелли можно заменить черными (или белыми) спагетти.

Fettuccine Nere con Cipolle e Acciughe

(Черные фетучине с луком и анчоусами)

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой черной пасты фетучине или спагетти
Соль и перец по вкусу

СОУС

80 мл оливкового масла
500 г репчатого лука, очистить и нарезать тонкими кольцами
1 небольшой острый красный перец чили, мелко нарезать
10 филе анчоусов в масле хорошего качества

Нагрейте масло в большой сковороде и в течение нескольких минут обжаривайте лук и чили. Влейте 50 мл воды. Когда лук станет мягким, добавьте анчоусы. Помешивайте смесь, пока анчоусы не разойдутся в луке.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (6–7 минут). Откиньте на дуршлаг, тщательно перемешайте с соусом, приправьте по вкусу и немедленно подавайте на стол.

ВАРИАНТ

Венеция – вот где наиболее популярны черные чернила каракатицы (*seppioline*). Венецианские черные ризотто и блюда с тальятелле славятся на весь мир. В хороших магазинах деликатесов вы можете купить сухую черную пасту, но если вам не удалось ее найти, возьмите биголи, и тогда у вас получится классическое венецианское блюдо – биголи в соусе *(Bigoli in Salsa)*.

Linguine con Salsa di Finocchio e Gamberi

(Лингвине с соусом из фенхеля и креветок)

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты лингвине
Соль и перец по вкусу
Немного оливкового масла, чтобы сбрызнуть готовое блюдо

СОУС

1 кг молодых луковиц фенхеля
60 мл оливкового масла
2 головки лука-шалота, очистить и нарезать тонкими кольцами
2 ст. л. нарезанного укропа
250 г мелких сырых очищенных креветок

Вымойте фенхель и мелко нарежьте. Нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте лук-шалот в течение 2–3 минут. Добавьте фенхель. Влейте в сковороду воду так, чтобы она почти покрыла фенхель и лук. Тушите минут 8–10, пока вода не выпарится. Добавьте укроп, немного соли и много перца. Добавьте сырые креветки и томите 5 минут. Соус готов.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (7–8 минут). Откиньте на дуршлаг, перемешайте с соусом и подавайте на стол, сбрызнув каждую порцию небольшим количеством оливкового масла.

ВАРИАНТЫ

Лингвине – идеальная паста для соуса из даров моря. Фенхель – идеальный компаньон для даров моря, поэтому альтернативу этому блюду (которым я очень горжусь) трудно подобрать. Если же у вас в доме не оказалось лингвине, вы можете взять капелли д'анджело, спагетти или даже тальолини.

Vermicelli e Gioielli di Mare in Cartoccio

(Вермишель с «сокровищами моря» в пакете)

Меня всегда удивляло, почему в некоторых ресторанах и *тратториях* подают пасту с соусом, главным образом рыбным, пасту эту готовят в пергаментных пакетах или в фольге. Проведя расследование, я пришел к выводу, что это делается не только для того, чтобы произвести впечатление, а чтобы правильно приготовить и подать пасту и рыбу. В пакете концентрируется вкус и аромат блюда, а когда пакет открывают, приятнейший аромат сразу ударяет вам в нос. Конечно, вы должны использовать свежайшие ингредиенты. Если вы не можете найти предложенного мною венуса бородавчатого – это редкость даже в Италии, – возьмите других моллюсков. Все они – настоящие сокровища моря. Вам также потребуется хорошая фольга или жаропрочная бумага.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой вермишели или спагетти
Соль и перец по вкусу

СОУС

60 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока, очистить и нарезать тонкими пластинами
1 острый красный перец чили, нарезать
250 г помидоров черри
2 ст. л. сухого белого вина
300 г мидий, очищенных
300 г морского трюфеля или моллюсков, очистить
200 г мини-кальмаров, очистить и нарезать кольцами
200 г очень свежих креветок, очищенных или в панцирях
200 г морских гребешков, очищенных (взвесить без раковин)
2 ст. л. крупно нарезанной петрушки

ВАРИАНТЫ

В качестве альтернативы можно взять пасту лингвине, а дары моря могут быть любыми, какие вам удастся найти.

Разогрейте духовку до 200 °С.

Нагрейте масло в большой сковороде и быстро обжарьте в нем чеснок и чили. Добавьте помидоры, влейте вино и потушите несколько минут. Теперь добавьте мидии и морские трюфели или моллюски, закройте крышкой и ждите минуты 4, пока у них не раскроются раковины.

На этом этапе отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (6–8 минут). Пока паста варится, добавьте в соус кальмары, креветки, морские гребешки и петрушку. Тушите 3–4 минуты. Откиньте пасту на дуршлаг, положите в соус, тщательно перемешайте и приправьте по вкусу.

Чтобы приготовить пакет, положите на противень или на стол фольгу или двойной кусок бумаги, это должен быть квадрат со сторонами 50 см. В середину выложите пасту с соусом, а затем сложите пергамент или фольгу так, чтобы получился купол. Тщательно запечатайте все края пакета.

Поместите пакет в духовку на 5–6 минут. Переложите его на большое сервировочное блюдо и принесите на стол. Раскройте перед гостями и разложите на подогретые тарелки.

Trofie con Bottarga e Arselle

(Трофи с боттаргой и моллюсками)

Трофи – это короткая крученая паста, которую изобрели в Лигурии. Ее часто готовят дома и варят свежей, но трофи можно купить и сухой. Арселле (*arselle*) или вонголе (*vongole*) – это моллюски из Сардинии и Сицилии, *боттарга* – вяленую и просоленную икру кефали (или тунца) – готовят там же, но купить ее можно во многих хороших магазинах деликатесов. Очень хорошо соединять ингредиенты из разных регионов, ведь результат все равно будет итальянским! Трофи обычно едят с песто.

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты трофи
Соль и перец по вкусу
80 г боттарги кефали, освободить от защитного воска и нарезать очень тонкими ломтиками

СОУС

80 мл оливкового масла первого отжима
1 маленькая луковица, очистить и нарезать тонкими кольцами
1 зубчик чеснока, очистить и перетереть со щепоткой соли
10 помидоров черри, разрезать на половинки
1 кг моллюсков в раковинах, почистить и промыть
3 ст. л. мелко нарезанной петрушки

Паста готовится дольше, чем соус, поэтому начните с нее. Отварите трофи в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте 12–14 минут. (Свежая паста будет вариться гораздо быстрее, 4–5 минут.)

Пока паста варится, нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте в течение 1 минуты лук и чеснок. Добавьте помидоры и моллюски, накройте сковороду крышкой и подождите несколько минут, пока не раскроются раковины. Снимите с огня, когда раковины слегка остынут, выньте из половины раковин мясо и положите в соус. Потомите соус на огне еще несколько минут, пока помидоры полностью не разойдутся. Добавьте петрушку, немного посолите и поперчите соус.

Откиньте готовую пасту на дуршлаг и положите в соус. Разложите на подогретые тарелки, каждую порцию посыпьте ломтиками боттарги. Подавайте на стол немедленно.

ВАРИАНТЫ

Вместо трофи можно использовать гарганелли или чикателли, сухие или свежие.

Capelli d'Angelo Neri con Due Bottarghe

(Черная паста капелли д'анджело с двумя видами боттарги)

Капелли д' анджело – это самый тонкий вид спагетти. Эта паста в магазинах продается сухой – белой или черной. Но вы можете сами ее приготовить по рецепту, данному на с. 29. Для этого блюда мы используем два вида боттарги – из кефали и из тунца. Боттаргу из тунца можно натереть на терке, из кефали – нарезать ломтиками. Боттарга придает пасте приятный насыщенный рыбный привкус, аромат Средиземноморья.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой черной пасты капелли д'анджело
Соль и перец по вкусу
100 г боттарги из тунца

СОУС

50 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
1 маленький острый красный перец чили, мелко нарезать
1 ст. л. шнитт-лука, мелко нарезать
1 ст. л. масла с чили *(см. ниже)*
100 г боттарги из кефали, освободить от защитного воска и нарезать очень тонкими ломтиками

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (2–4 минуты).

Пока паста варится, нагрейте масло в сковороде и в течение нескольких минут томите чеснок, чили и шнитт-лук. Не подрумянивайте!

Готовую пасту откиньте на дуршлаг, перемешайте с соусом, маслом с чили и ломтиками боттарги из кефали. Разложите на подогретые тарелки, сверху щедро натрите боттаргу из тунца. На стол подавайте немедленно.

КАК ПРИГОТОВИТЬ МАСЛО С ЧИЛИ

Если вы собираетесь приготовить масло с чили дома, положите парочку – как минимум! – сухих перцев чили в бутылку обычного оливкового масла (не берите лучшее масло первого отжима). Настаивайте месяц. Никогда не используйте свежий перец чили, поскольку он в масле испортится.

Spaghettini ai Ricci di Mare e Patelle

(Морские блюдечки и морские ежи со спагеттини)

Я писал этот рецепт, зная, что не каждый способен приготовить это блюдо, потому что нужно жить около моря, в тех местах, где можно купить подобные дары. Однако блюдо фантастическое, я пробовал его много раз. Попросите знакомого торговца рыбой, и он, может быть, сотворит для вас чудо. Но не стоит пытаться воспроизвести эту пасту из консервированных морепродуктов. У морских блюдечек пирамидальные раковины, которыми эти моллюски прикрепляются к скалам, их собирают во время отлива. Морских ежей поднимают с морских глубин, они тоже прикрепляются к скалам, но их собирают еще и на дне не очень глубоких морей. Вам потребуется довольно много морских ежей, потому что съедобной «икры» кораллового цвета внутри них не очень много.

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты спагеттини
Соль и перец по вкусу

СОУС

Икра 40 морских ежей (да!)
60 мл оливкового масла
2 головки лука-шалота, очистить и мелко нарезать
10 помидоров черри, разрезать на половинки
25 морских блюдечек (ножом удалить мышцу на дне раковины и вымыть)
1 ст. л. мелко нарезанного шнитт-лука

ВАРИАНТ

Вместо спагеттини можно взять лингвине.

Наденьте перчатки. Возьмите морского ежа и кухонными ножницами сделайте круговой вырез вокруг ротового отверстия ежа, вырезанную часть выбросите. Очень осторожно, стараясь не повредить, выньте икру. Избавьтесь от жидкости.

Нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте лук-шалот на маленьком огне. На это уйдет 4–5 минут. Добавьте помидоры и томите их 10 минут. Добавьте мясо морских блюдечек и шнитт-лук, тушите на маленьком огне 8 минут.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (6 минут). Откиньте на дуршлаг, перемешайте с соусом, посолите и поперчите по вкусу. На каждую тарелку положите четвертую часть икры морского ежа. Перемешайте и наслаждайтесь. Вкус икры морского ежа взорвется у вас во рту!

Rigatoni e Scorfano

(Морской скорпион с ригатони)

В Средиземном море водятся два вида морского скорпиона – один черный и довольно маленький, другой – красный и в длину достигает 60 см. На вид рыбы довольно уродливые (*scarfano* в переводе с итальянского и означает «урод»). На спинном плавнике у рыбы расположены ядовитые шипы, до которых лучше не дотрагиваться (попросите продавца в рыбном магазине удалить их, а также очистить рыбу от чешуи и выпотрошить ее). Но мясо у рыбы чудесное...

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты ригатони
Соль и перец по вкусу

СОУС

60 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока, очистить и нарезать тонкими пластинами
800 г консервированных нарезанных помидоров
8 мелких черных морских скорпионов либо 1 большой красный весом примерно 1 кг, очистить от чешуи и выпотрошить
2 ст. л. нарезанной петрушки
8 листочков свежего базилика

ВАРИАНТЫ

Ригатони можно заменить пастой мецце манике, паккери или другой крупной короткой пастой. Если вы не можете найти морского скорпиона – а это весьма непросто, – купите морского леща.

Нагрейте масло в большой сковороде и в течение нескольких минут обжаривайте чеснок, не подрумянивая. Добавьте помидоры и доведите до кипения. Положите рыбу в соус и тушите на медленном огне минут 20–30, в зависимости от размера рыбы.

Выложите рыбу на блюдо и снимите с костей мясо. Будьте осторожны с шипами. Все кости выбросите. Положите рыбу в соус и прогрейте, добавьте петрушку и базилик, посолите и поперчите по вкусу.

Пока соус готовится, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (10–12 минут). Откиньте на дуршлаг и перемешайте с соусом. Разложите на тарелки и немедленно приступайте к трапезе.

Sedani con Vodka e Salmone Affumicato

(Седани с водкой и копченым лососем)

Не хотелось бы признавать, что я старею, но все время уношусь мыслями в прошлое! Я помню Джорджетто Джуджаро – одного из самых знаменитых итальянских автомобильных дизайнеров (он спроектировал «Фиат-уно», «ДеЛореан» и еще много других моделей машин). Я его встретил в середине 80-х, когда снимал для BBC программу об Италии. Для макаронной фабрики «Voiello» Джорджетто создал на чертежной доске такую пасту, которая могла бы собрать много соуса. Та стильная паста была названа *marille*. Ужасно жаль, что фабрика перестала ее выпускать. Это блюдо Джорджетто приготовил для меня в своем офисе. Паста седани очень похожа на пасту *marille*: это большие рифленые трубки.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты седани
Соль и перец по вкусу

СОУС

40 мл оливкового масла
1 луковица, очистить и нарезать тонкими кольцами
750 г консервированных нарезанных помидоров
10 листочков свежего базилика + дополнительное количество базилика для украшения
10 мл водки
50 мл жирных сливок
125 г копченого лосося, нарезать полосками

ВАРИАНТЫ

Вместо седани можно использовать ригатони или гомити.

Нагрейте масло в большой сковороде и обжаривайте лук в течение 5 минут, пока не станет мягким. Добавьте помидоры, базилик и водку, тушите еще 15–20 минут.

Пока готовится соус, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (10–12 минут). Откиньте на дуршлаг. Влейте в соус сливки и тщательно перемешайте с пастой. Разложите на подогретые тарелки и сверху положите полоски копченого лосося. Посолите и поперчите. Нарвите листики базилика и посыпьте ими пасту.

Linguine con Triglie al Curry

(Лингвине с барабулькой и карри)

Барабулька – очень изысканная рыба, у нее лишь один недостаток – кости. Но я все же советую приготовить из вкуснейшей барабульки соус. Итальянцы все время исследуют новые пряности, и некоторые из них использованы в этой первой итальянской попытке приготовить блюдо «фьюжн». (На самом деле происходит повторное открытие пряностей, которые уже использовались в Италии в Средние века.) Одна из смесей, которые любят итальянцы, – это порошок карри, и если его добавлять минимальное количество, а не щедро, как в Индии, то блюдо приобретет совершенно новое измерение вкуса.

НА 4 ПОРЦИИ

400 г сухой пасты лингвине
Соль и много перца, по вкусу

СОУС

6 ст. л. оливкового масла
2 свежие барабульки весом по 500 г каждая, очистить от чешуи и выпотрошить
3 зубчика чеснока, не очищать
½ маленького острого красного перца чили, мелко нарезать
100 мл белого вина
680 г протертых помидоров отменного качества
1 ч. л. неострого порошка карри
2 лавровых листа
2 ст. л. мелко нарезанной петрушки + еще немного для украшения готового блюда

ВАРИАНТЫ

Вы можете взять спагеттини или тальятелле вместо лингвине, а барабульку можно заменить треской или морскими гребешками.

Нагрейте в сковороде масло и положите рыбу, неочищенные зубчики чеснока и чили. Обжаривайте рыбу на маленьком огне – с каждой стороны по 10 минут. Затем влейте вино, снимите сковороду с огня и остудите ее содержимое. Выньте рыбу из сковороды и отделите филе от костей и головы. Головы и кости выбросите. В сковороду влейте протертые помидоры, добавьте порошок карри и лавровый лист. Варите на маленьком огне минут 10, затем положите филе рыбы, петрушку, соль и перец.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (7–8 минут). Откиньте на дуршлаг, положите в соус, тщательно перемешайте и подавайте на стол горячей.

СВЕЖАЯ ПАСТА С НАЧИНКОЙ

PASTA FRESCA E RIPIENA

Техники для приготовления свежей пасты с начинкой различны. Можно все приготовить руками, а можно воспользоваться такими маленькими гаджетами, как *raviolatrice* – плоской алюминиевой решеткой с полостями для производства равиолей (с. 39). Как бы вы ни стали готовить, усилия, которые вы приложите для создания пасты с начинкой, окупятся сторицей.

Одно из главных удовольствий приготовления такой пасты – это придумывание начинки. Сердце каждой итальянской хозяйки наполняется радостью, когда она готовит такую пасту, ибо, как правило, сюда идут остатки, которые можно смешать с сыром, хлебными крошками или яйцом, чтобы начинка стала гуще. Поскольку начинка уже содержит разнообразные и очень вкусные ингредиенты, соус к этой пасте делается весьма простой: зачастую для него используется всего лишь немного сливочного масла и сыра или сок с противня, где только что запекалось мясо.

Вы можете приготовить свежую пасту с начинкой за день до подачи на стол и хранить в холодильнике, в емкости с плотно закрывающейся крышкой. Я не большой сторонник замораживания пасты с начинкой, так как нужно быть уверенным, что она хорошо сохранится в морозильнике и что после приготовления не останется сырой. Альтернативой свежей домашней пасте может стать паста, купленная у местного поставщика, но только если вы доверяете качеству его продукции. Хотя очень легко и просто использовать полуфабрикаты в вакуумной упаковке из супермаркета, я бы все же не стал их рекомендовать, потому что вкус начинки в них несколько искусственный и, конечно, эти пасты нисколько не похожи на те блюда, рецепты которых я даю в этой главе.

Tagliatelle di Castagne con Salsa di Funghi

(Тальятелле из каштановой муки с грибным соусом)

Чудесная комбинация двух лесных ингредиентов, причем сезон и того и другого приходится на конец года. Каштановую муку можно купить в хороших магазинах деликатесов. Помните, хранить ее можно не более 6 месяцев.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г каштановой муки
100 г муки из твердых сортов пшеницы мелкого помола
3 яйца среднего размера

СОУС

30 г сухих белых грибов, замочить в воде
2 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
6 ст. л. оливкового масла
200 г шампиньонов, нарезать тонкими ломтиками
½ ч. л. нарезанного свежего острого перца чили (по желанию)
Соль и перец по вкусу
2 ст. л. мелко нарезанной петрушки

ДЛЯ ЗАВЕРШЕНИЯ

60 г свеженатертого пармезана

Замочите сухие белые грибы в горячей воде на 20 минут. Откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте.

Приготовьте тесто, как описано на с. 30. Раскатайте в пласт и нарежьте на тальятелле. Вы также можете использовать сушеные тальятелле из каштановой муки, если сумеете найти (а это очень непросто).

Приготовьте соус. Нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте чеснок. Немедленно добавьте нарезанные шампиньоны и обжаривайте 6 минут. Затем добавьте белые грибы, чили (если хотите) и влейте несколько столовых ложек воды. Посолите и поперчите по вкусу и добавьте петрушку.

Отварите тальятелле в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (3 минуты). Откиньте на дуршлаг, перемешайте с соусом и подавайте на стол, посыпав пармезаном.

Maltagliati con Radicchio e Speck

(Мальтальяти с радиккьо и шпиком)

Я приспособил на свой лад идею блюда, которое родом из города Тревизо, что в провинции Венето, где растет знаменитый салат *spadone*, разновидность радиккьо. Перед продажей это растение подвергают различным процедурам. Например, после того как растение срывают с грядки и листья у него пока еще плотно слеплены, его корни помещают под проточную воду, отчего салат становится менее горьким. По-итальянски салат называется *radicchio tardive di Treviso* – позднеспелый радиккьо из Тревизо, потому что купить его можно зимой. Используют радиккьо по-разному: в салатах, в ризотто, просто как овощ. Из него даже гонят граппу!

НА 4 ПОРЦИИ

300 г свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
50 г свеженатертого выдержанного сыра Асиаго или пармезана

СОУС

6 ст. л. оливкового масла
1 луковица, очистить и мелко нарезать
200 г шпика, любого копченого бекона или ветчины, нарезать мелкими кусочками
400 г зимнего радиккьо, листья нарезать кусочками 6–8 см, а корни мелкими кубиками
100 мл просекко

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 2 мм. Вырежьте из теста мальтальяти (с. 36). Прикройте кухонным полотенцем.

Нагрейте масло в большой сковороде, положите лук и шпик. Обжаривайте 2 минуты. Добавьте радиккьо, влейте вино и примерно 50 мл воды. Тушите минут 10–15, пока радиккьо не станет мягким.

Пока соус готовится, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (4–5 минут). Откиньте на дуршлаг и перемешайте с соусом. Посолите, поперчите, посыпьте сыром и подавайте на стол.

ВАРИАНТЫ

Вы можете использовать любую свежую пасту, преимущественно длинную, например тальятелле. Вместо свежей пасты можете взять 250 г сухой лазаньи или паппарделле, наломанных на произвольные куски: их следует варить минут 8. Красное вино взамен белого придаст соусу иной, более глубокий вкус, и, конечно, вы можете посыпать готовое блюдо зеленью, например петрушкой.

Ravioloni Verdi con Burrata

(Крупные зеленые равиоли, начиненные бурратой)

Наступило время показать свое мастерство. Буррата (*burrata)* – невероятно нежная и мягкая моцарелла из молока апулийских коров. Считается, что рецепт ее придумали в XX веке как средство утилизации *ritagli* (кусочков или лоскутков) моцареллы. Внешний слой обычной моцареллы покрыт лоскутками, смешанными со сливками, что придает сыру чудеснейший вкус и текстуру. Для этого блюда вам потребуется свежая паста со шпинатом, и тогда цвет блюда будет очаровательным (с. 31).

НА 4–6 ПОРЦИЙ (12 РАВИОЛИНИ)

400 г свежей зеленой пасты (с. 29 и 31)
Соль и перец по вкусу
80 г свеженатертого пармезана

НАЧИНКА И СОУС

600 г бурраты
50 г свеженатертого пармезана
60 г несоленого сливочного масла
20 г обжаренных кедровых орешков
1 ст. л. свежего розмарина

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в два длинных пласта шириной примерно 15–20 см и толщиной 2 мм. Положите тесто на рабочую поверхность. Нарежьте *буррату* на 12 кусочков. Разложите половину вдоль одной стороны с краю пласта теста, посыпьте небольшим количеством пармезана. Смочите тесто водой вокруг бурраты и накройте другой половиной пласта. Прижмите верхний пласт теста к нижнему, надавливая вокруг кусочков бурраты так, чтобы не осталось воздуха. Нарежьте тесто на прямоугольники круглым ножом для теста. Прикройте кухонным полотенцем. Повторите то же самое со вторым пластом теста и оставшимися кусочками бурраты и пармезаном.

Отварите равиолини в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (2–3 минуты). Растопите в сковороде сливочное масло, добавьте розмарин и кедровые орешки. Обжаривайте 2 минуты. Горячее масло должно впитать аромат розмарина. Выньте равиолини из воды и переложите в сковороду с маслом и кедровыми орешками. Подавайте на подогретых тарелках, посыпав пармезаном.

Raviolo con Sorpresa

(Гигантский равиоло с сюрпризом)

Лет двадцать пять назад я увидел это блюдо в легендарном ресторане «San Domenico» в итальянском городке Имола и тут же украл идею (да, такое иногда случается). Я стал подавать его в своем ресторане «Neal Street» двадцать лет назад, добавляя трюфеля, и бывшие посетители до сих пор вспоминают его с удовольствием. Совершенно очевидно, что вам придется приготовить свежую пасту.

НА 4 ПОРЦИИ

½ порции свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
40 г свеженатертого пармезана

НАЧИНКА

600 г свежего шпината
300 г маскарпоне или рикотты
15 г свеженатертого пармезана
Щепотка свеженатертого мускатного ореха
4 ярких желтка (из очень свежих яиц, в идеале органических)

СОУС

50 г несоленого сливочного масла
10 г листьев свежего шалфея

ВАРИАНТЫ

В качестве начинки можно использовать все что угодно. Прекрасная начинка – рыбная, а я очень люблю жареные свиные колбаски с вареной нашинкованной брюссельской капустой.

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 2 мм. Вырежьте из теста 8 кругов диаметром 11 см (это будет проще сделать, если у вас имеется блюдце подходящего размера). Прикройте кухонным полотенцем.

Приготовьте начинку. Отварите шпинат в соленой воде в течение нескольких минут. Откиньте на дуршлаг и отожмите из шпината как можно больше воды. Остудите и очень мелко нарежьте. Перемешайте в миске с маскарпоне с пармезаном и мускатным орехом. Выложите в кондитерский мешок.

Отсадите начинку кругом в центре теста, оставив место для желтка. Затем сверху первого круга начинки отсадите еще один круг так, чтобы все еще оставалось место для желтка. В высоту оба круга начинки должны быть 1,5 см. Очень осторожно поместите желток в предназначенное для него пространство. Смажьте тесто вокруг начинки водой. Сверху положите второй пласт теста и осторожно защипите края, не нажимая на середину. Придавить края теста можно и вилкой. У вас получится гигантский равиоло. Повторите то же самое с оставшимися тестом и начинкой. У вас получатся 4 равиоли.

Отваривайте равиоли в большом количестве кипящей подсоленной воды. Опускайте их воду осторожно, по одной-две штуки за раз, и варите при слабом кипении 5 минут. К этому времени тесто полностью проварится, а желток останется жидким.

В маленькую сковороду положите масло и листья шалфея. Поставьте на небольшой огонь и дождитесь, когда масло вспенится. Положите один равиоло на подогретую тарелку, сверху полейте горячим маслом. Посолите, поперчите и посыпьте пармезаном. Сюрприз – во «взрыве» ярко-желтого желтка, когда вы проткнете равиоло вилкой.

Agnolotti del Plin in Tovagliolo

(Аньолотти дель плин /равиоли/ в салфетке)

В ресторане «Neal Street» это блюдо всегда привлекало внимание посетителей. Пасту подают в салфетке? А как же соус? Плетеные равиоли – типичное пьемонтское блюдо: начинка приятная, сами равиоли следует перемешать с соками, которые остались на противне после запекания говядины. Я сам придумал сервировать блюдо в безукоризненно белой накрахмаленной салфетке, тем самым давая понять, что вам не нужно много соуса для этой вкуснейшей пасты. Я знаю, вы думаете о своих салфетках… Готовьте это блюдо, когда захотите им похвастаться!

НА 4 ПОРЦИИ

300 г свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу

НАЧИНКА

200 г листьев шпината, промыть, бланшировать
50 г остатков ростбифа, нарезать мелкими кусочками
30 г свеженатертого пармезана
Щепотка свеженатертого мускатного ореха
1 желток

СОУС

Сок с противня, на котором запекался ростбиф
Кусочек несоленого сливочного масла

Отварите шпинат в подсоленной воде в течение 5 минут. Откиньте на дуршлаг, остудите и отожмите всю воду. Поместите в чашу блендера мясо, шпинат, пармезан и мускатный орех, превратите в однородную массу. Посолите и поперчите; если возникнет необходимость, добавьте желток и перемешайте.

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 2 мм. Нарежьте длинными полосками шириной 6–7 см. Выкладывайте начинку на полоску теста горками на расстоянии 1 см чуть ниже середины полоски (см. на противоположной странице). Закройте начинку, согнув полоску теста пополам в длину, как будто готовите обычные равиоли. Защипите тесто между горками начинки. Разрежьте зубчатым ножом для теста, чтобы получились равиоли с гофрированными краями.

Перелейте мясной сок с противня в маленькую кастрюлю и растопите сливочное масло.

Отварите равиоли в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (5–6 минут). Откиньте на дуршлаг и осторожно перемешайте с небольшим количеством соуса, чтобы он едва покрыл обе стороны равиоли. Положите пять белых салфеток на четыре подогретые тарелки, разверните салфетки и разложите на них равиоли. Закройте равиоли свисающими краями салфетки и подавайте на стол.

Raviolo Aperto con Funghi

(Открытый равиоло с грибами)

Я всегда готовлю это блюдо, когда осенью возвращаюсь из леса с грибами. Моя добыча всегда разнообразна, поскольку съедобных грибов много, у них различная форма, цвет и вкус. Но я больше всего люблю белые грибы – *porcini*. Если вам не удается самим собрать грибы, не отказывайтесь от их приготовления, поскольку сегодня в магазине можно купить разные культивированные «экзотические» грибы, которыми довольно легко заменить грибы из леса.

НА 4 ПОРЦИИ

½ порции свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
Оливковое масло
50 г несоленого сливочного масла
30 г свеженатертого пармезана

НАЧИНКА

20 г сухих белых грибов, замочить в воде
500 г смеси лесных грибов – белые, лисички, моховики и т.д.
50 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
2 ст. л. нарезанной петрушки

ВАРИАНТЫ

Конечно, вы можете приготовить любую начинку по вашему желанию – мясную, рыбную и овощную. Важен только ее вкус... Если у вас нет смеси из свежих и сухих грибов, как в данном рецепте, вы можете придать равиоли дополнительный вкус и аромат при помощи грибного бульонного кубика (такие кубики с белыми грибами можно купить в хороших супермаркетах).

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 1 мм и разрежьте на восемь квадратов со сторонами 15 см. Прикройте кухонным полотенцем. Замочите сухие белые грибы в горячей воде на 20 минут. Откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте.

Тщательно протрите грибы чистой тканью, не стоит их мыть. Нагрейте масло в большой сковороде и несколько минут обжаривайте в нем чеснок, не подрумянивая. Положите в сковороду свежие и сухие грибы, посолите и поперчите. Обжаривайте, помешивая, 7–8 минут, пока грибы не станут мягкими. Добавьте петрушку.

Пока готовятся грибы, опустите листы пасты в большое количество кипящей подсоленной воды, в которую добавлено немного оливкового масла, чтобы паста не слиплась. Варите 3–4 минуты, затем выньте из воды по отдельности каждый лист. Разложите первые четыре листа на четыре подогретые тарелки.

Разделите четверть грибной смеси и разложите по четырем тарелкам в середину каждого листа. Сверху на грибную начинку положите по оставшемуся листу теста, будто накрываете начинку одеялом, – не нажимайте.

Добавьте масло в сковороду, к оставшимся грибам. Дайте ему растаять и вспениться. Грибную начинку положите сверху на каждый равиоло, посыпьте пармезаном и немедленно подавайте на стол.

Ravioli di Cervo Speziato

(Равиоли со специями и олениной)

В ресторане «Neal Street» я часто использую оленину и главным образом готовлю из нее карпаччо с трюфелями. Для этого я беру целое филе, но от него остается много обрезков, которые я могу приготовить и превратить в разнообразные фарши для пасты с начинкой. Я считаю, что выбрасывать ничего не нужно, и всегда стараюсь приготовить что-нибудь вкусное из остатков. Подобный рецепт очень характерен для Северной Италии, где на оленей охотятся с большим энтузиазмом.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г свежей яичной пасты (с. 29)
60 г свеженатертого пармезана
Соль и перец по вкусу

НАЧИНКА

60 мл оливкового масла
2 головки лука-шалота, очистить и нарезать тонкими кольцами
300 г постного мяса оленины одним куском или обрезки, нарезанные мелкими кусками
½ ч. л. свеженатертого мускатного ореха
Щепотка молотой корицы
½ ч. л. не слишком острой паприки
40 мл крепленого красного вина
150 г колбасы *мортаделлы*, нарезанной кубиками

СОУС

60 г несоленого сливочного масла
2 ст. л. бальзамического уксуса

ВАРИАНТЫ

Возьмите любую пернатую дичь – куропатку, фазана, утку или мясо диких животных. Мортаделла – итальянская колбаса, но ее можно купить во многих хороших магазинах деликатесов.

Нагрейте оливковое масло в большой сковороде и обжарьте лук в течение 3 минут. Положите оленину и подрумяньте со всех сторон. Затем добавьте пряности и влейте вино. Доведите до кипения и тушите минут 10, пока мясо не будет полностью готово.

Выложите содержимое сковороды в сито. Стекший сок не выливайте. Мясо с луком положите в чашу блендера и измельчите в мягкую пасту. Сок налейте в маленькую сковороду, добавьте сливочное масло и уксус. Растопите масло, чтобы получился однородный соус. Посолите и поперчите по вкусу.

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 1 мм. Приготовьте равиоли руками (с. 142 и 152) или с помощью *raviolatrice* (с. 26).

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (5–6 минут). Пока паста варится, нагрейте соус на маленьком огне. Откиньте пасту на дуршлаг и переложите в сковороду с соусом. Тщательно перемешайте, разложите на подогретые тарелки, посыпьте пармезаном и подавайте на стол.

Tortelli di Zucca

(Тортелли /равиоли/ с тыквой)

Это коронное блюдо города Кремона в Ломбардии – союз сладкого и острого, что уникально для итальянской гастрономии. В основе блюда очень скромная тыква. Однако другие ингредиенты равиоли: миндальное печенье под названием Амаретти *(Amaretti)* и фрукты в кисло-сладком горчичном соусе мостарда *(mostarda)* – придают блюду невероятно богатый контраст вкусов.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
60 г свеженатертого пармезана

НАЧИНКА

550 г тыквы оранжевого цвета
Оливковое масло
100 г миндального печенья *Амаретти* (в идеале *Amaretti di Saronno*), раскрошить
100 г фруктов в соусе мостарда *(mostarda di Cremona)*, нарезать кубиками

СОУС

80 г несоленого сливочного масла
10 свежих листьев шалфея

Разогрейте духовку до 200 °С. Нарежьте тыкву на куски среднего размера и сложите в форму. Сбрызните небольшим количеством масла и поставьте в духовку. Запекайте около 30 минут, пока тыква не станет мягкой. Отделите мякоть от кожуры. Кожуру выбросите, а из мякоти сделайте пюре.

Перемешайте тыквенное пюре (которое не должно быть очень влажным) с раскрошенным печеньем и нарезанными фруктами, замаринованными в соусе мостарда. У вас должно получиться пюре с кусочками.

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 1 мм. Вырежьте из него 32 кружка диаметром 6 см. На половинку каждого кружка положите 1 чайную ложку начинки. Накройте свободной половинкой и тщательно защипите края, предварительно увлажнив их водой – так тесто легче склеится. У вас получится 16 тортелли (по 4 на человека).

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (5–6 минут). Пока паста варится, растопите в маленькой сковороде масло с листьями шалфея. Масло должно вспениться. Откиньте тортелли на дуршлаг и перемешайте с маслом. Разложите на подогретые тарелки, посыпьте пармезаном и подавайте на стол.

Cappelletti Imbottiti di Mascarpone e Prosciutto con Salsa di Spugnole

(Капеллетти с маскарпоне, ветчиной и кусочками сморчков)

Капеллетти – «маленькие шляпки», очень похожи на тортеллини, но по бокам у этой пасты остаются большие крылья теста (с. 40). Соус для них обычно готовят из ветчины и сливок. Начинку для пасты (на удивление приятную) готовят из сыра маскарпоне (сыр из коробки обычно не слишком мягкий) и кубиков вареной ветчины, которые придают соусу текстуру. Капеллетти из магазина совершенно иные, поскольку начинка для них не так хороша, как приготовленная своими руками.

НА 4 ПОРЦИИ

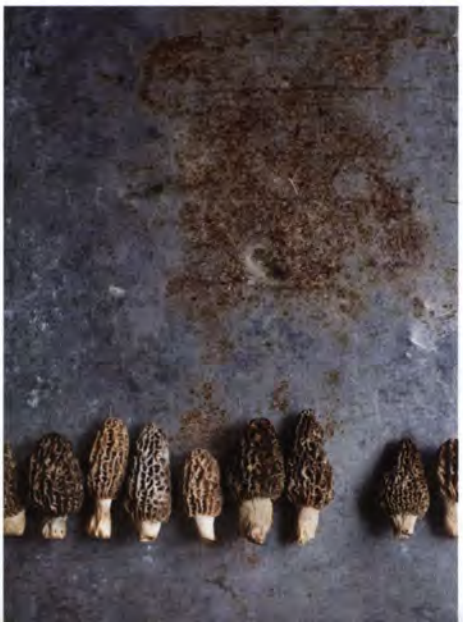
½ порции свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
40 г свеженатертого пармезана

НАЧИНКА

200 г маскарпоне
100 г вареной ветчины, нарезать очень мелкими кубиками
20 г свеженатертого пармезана
2 ст. л. нарезанного шнитт-лука

СОУС

80 г несоленого сливочного масла
1 ст. л. мелко нарезанных листьев розмарина
30 г сухих сморчков, замочить в воде на 1 час



Перемешайте ингредиенты для начинки и положите минут на 30 в холодильник, чтобы начинка стала плотнее.

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 2 мм. Вырежьте из теста круги диаметром 8–9 см. У вас должно получиться около 30 кругов. На каждый круг теста, чуть отступя от центра, выложите ½ ч. л. начинки из холодильника. Сложите каждый капеллетто и защипите его края, как описано на с. 40.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (4 минуты). Попробуйте, нравится ли вам ее текстура, и оставьте в воде. Пока паста варится, растопите масло в сковороде, добавьте розмарин и вынутые из воды сморчки. Пусть масло впитывает аромат розмарина 2 минуты. Выньте капеллетти из воды и положите в масло. Добавьте 2–3 ст. л. воды, в которой варилась паста, чтобы соус стал пожиже. Разложите на подогретые тарелки и посыпьте каждую порцию пармезаном.

Tortelli con Granciporro

(Тортелли с крабами)

Иногда в регионах происходит путаница по поводу названий и форм определенных видов пасты. Тортелли (близкие родственники тортеллони) – самая крупная паста в этой семье. Иногда это плоские квадратные пакетики, а иногда круги, выпуклые, с отверстием посредине. Регионы Эмилия-Романья и Ломбардия граничат между собой. Но, поскольку начинка в данном блюде больше подходит для прибрежных районов, я бы отнес этот рецепт к Романье, у которой имеется выход к Адриатике.

НА 4 ПОРЦИИ (ПО 3 ТОРТЕЛЛИ НА ПОРЦИЮ)

200 г свежей яичной пасты (с. 29)
4 маленькие веточки свежего укропа, мелко нарезанного; немного оставьте для украшения
Соль и перец по вкусу

НАЧИНКА

1 крупный краб весом примерно 1,5 кг, отварить
75 г маскарпоне
1 ч. л. бренди
2 ст. л. нарезанного свежего укропа

СОУС

60 г несоленого сливочного масла
1 г рылец шафрана или 2 пакета молотого шафрана

КАК ПОДСУШИТЬ ШАФРАН

Вот как поступают с нитями шафрана, которые я всегда предпочитаю молотому шафрану (из-за риска фальсификации). Насыпьте нити шафрана в ложку и подержите над огнем газовой горелки. Шафран подсохнет, и его будет легче перемолоть в порошок.

Выньте из панциря краба все мясо – и белое, и коричневое. Проследите, чтобы в нем не оказалось кусочков панциря. Перемешайте мясо краба с маскарпоне, бренди и укропом. Посолите и поперчите по вкусу.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 мм, лучше это сделать при помощи машинки. У вас должны получиться 1 или 2 длинные полоски теста. Выкладывайте на середину каждой полоски по 1 ч. л. начинки на некотором расстоянии друг от друга. Смочите края полоски и согните, закрывая начинку. Защипите края и нарежьте зубчатым ножом для теста на квадраты со стороной 7 см.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (4–5 минут). Пока паста варится, растопите масло в большой сковороде. Когда масло вспенится, добавьте шафран. Разложите тортелли на подогретые тарелки, по три на порцию. Сверху полейте маслом с шафраном, украсьте нарезанным укропом. На стол подавайте горячим.

Pasta e Cavolo (Krautfleckerl)

(Паста с капустой)

Когда я поехал в Вену продолжать учение, мне пришлось искать свой путь в новом для меня культурно-пищевом окружении. Мария, мама моей подружки, была отменной поварихой, особенно ей удавались блюда богемской и венгерской кухни, которые образуют большую часть венской кулинарии. Мое внимание привлекло блюдо из лапши и тушеной капусты под названием краутфлекерль (*Krautfleckerl*), поскольку оно было очень простым. В его основе маленькие квадратики пасты, которые можно купить сухими, они похожи на итальянскую пасту квадруччи. Эту пасту можно есть как самостоятельное блюдо или подавать в качестве гарнира к запеченному или тушеному мясу.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г свежей яичной пасты (с. 29)

СОУС

80 г сала или 70 мл растительного масла
1 небольшая луковица, очищенная и нарезанная тонкими кольцами
600–700 г плотной белокочанной капусты, без кочерыжки, нарезать мелкими кусками
1 ч. л. семян тмина
2 ст. л. сахара
1 ст. л. белого винного уксуса
Соль и перец по вкусу

Растопите сало в большой сковороде и положите лук. Обжаривайте на маленьком огне 6 минут. Добавьте капусту и тмин и готовьте 5–10 минут, постоянно помешивая. Всыпьте сахар, влейте 2 ст. л. воды. Продолжайте томить капусту минут 15, время от времени помешивая. Капуста должна стать мягкой. Влейте уксус и продолжайте томить еще минут 5, пока не образуется густоватый бледно-коричневый соус. Посолите и поперчите капусту по вкусу и продолжайте томить на маленьком огне.

Приготовьте квадруччи, как описано на с. 36.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (6 минут). Откиньте на дуршлаг и добавьте в соус. Тщательно перемешайте и подавайте на стол. Никакого сыра!

Agnolotti di Maiale con Cavolini

(Аньолотти с начинкой из свинины и брюссельской капусты)

Когда я гостил в семействе Нейлор-Лейланд около Питерборо, я решил приготовить пасту с начинкой из того, что у них осталось после обеда. Начинку для пасты частенько готовят из других блюд. Надо только заставить работать воображение. Как признавались гости и хозяева, эти маленькие сверточки из теста оказались очень вкусными!

НА 4 ПОРЦИИ

500 г свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
60 г свеженатертого пармезана

НАЧИНКА

2 ст. л. оливкового масла
400 г свиного фарша
2 зубчика чеснока, очистить и нарезать
200 г вареной брюссельской капусты, оставшейся от предыдущей трапезы
½ ч. л. натертого мускатного ореха
20 г свеженатертого пармезана

СОУС

80 г несоленого сливочного масла
1 веточка свежего розмарина
1 ст. л. бальзамического уксуса

Нагрейте оливковое масло в большой сковороде и обжаривайте чеснок и фарш минут 10. Выньте из сковороды и остудите. Переложите в чашу процессора, добавьте брюссельскую капусту, мускатный орех и пармезан. Превратите в однородную смесь. Посолите и поперчите по вкусу.

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в длинный пласт толщиной 1,5 мм. Приготовьте равиоли со сторонами 2,5 см, это можно делать руками (с. 142 или 152) или используя *raviolatrice* (инструкции на с. 26).

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (5–6 минут). Растопите сливочное масло в большой сковороде, добавьте розмарин и влейте уксус, подержите на огне 2 минуты, чтобы масло впитало в себя все ароматы. Откиньте пасту на дуршлаг и переложите в сковороду с маслом. Веточку розмарина выньте. Тщательно перемешайте. Разложите пасту на подогретые тарелки и посыпьте пармезаном.

Tajarin con Animelle e Fegatini

(Тажарин с зобной железой и куриной печенью)

Тажарин – местное название очень тонких домашних тальолини и гордость Пьемонта. Их готовят с трюфелями, добавляют в супы с клецками (с. 55) и едят с соусом. Они вкусны в любом виде.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г яичного теста для пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
50 г свеженатертого пармезана

СОУС

200 г телячьей зобной железы
40 мл оливкового масла
40 г несоленого сливочного масла
1 луковица, очистить и очень мелко нарезать
300 г куриной печени, зачистить от пленок, вымыть и мелко нарезать
2 ч. л. бальзамического уксуса
2 ст. л. мелко нарезанной петрушки

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 0,5 мм. Нарежьте ленточками (с. 33). Сверните ленточки в гнезда и ничем не прикрывайте, чтобы паста подсохла, пока вы готовите соус.

Для приготовления соуса опустите зобную железу в кипящую подсоленную воду на несколько секунд. Выньте из воды, срежьте сухожилия и нарежьте мясо на маленькие ленточки.

Нагрейте в большой сковороде оба вида масла и обжаривайте в этой смеси лук в течение 2 минут. Добавьте куриную печень и зобную железу, обжаривайте 5 минут, помешивая. Влейте бальзамический уксус, добавьте петрушку. Попробуйте, достаточно ли соли и перца.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (3–4 минуты). Выньте из воды щипцами и сразу опустите в сковороду с соусом. Тщательно перемешайте и разложите на подогретые тарелки. Посыпьте тертым пармезаном и подавайте на стол.

Culurgiones

(Кулурджонес – плетеные сардинские равиоли)

В каждом регионе в меню имеется своя паста с начинкой, которую часто готовят, чтобы использовать остатки еды. На Сардинии готовят другой вид пасты с начинкой, так называемые равиоло, чья начинка может состоять из чего угодно – от картошки до сыра. Их также называют кулурджонес (и еще многими другими именами). Эти равиоли даже выглядят не так, как равиоли из других регионов. В любом случае они очень вкусные, несмотря на то что над ними надо усердно потрудиться.

НА 4 ПОРЦИИ

1 порция яичного теста для пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
60 г свеженатертого пекорино

НАЧИНКА

30 г несоленого сливочного масла
200 г шпината, бланшировать, жидкость отжать и мелко нарезать
300 г рикотты
2 небольших яйца, взбить
80 г свеженатертого пекорино
1 пакет молотого шафрана
Щепотка молотой корицы

СОУС

50 мл оливкового масла
1 маленькая луковица, очистить и нарезать тонкими кольцами
130 г говяжьего фарша
120 г постного свиного фарша
50 мл сухого белого вина Верначча/Vernaccia
50 г консервированных нарезанных помидоров
2 ст. л. мелко нарезанной петрушки
1 ст. л. мелко нарезанных листьев свежего шалфея

Приготовьте начинку. Нагрейте сливочное масло в широкой сковороде и в течение нескольких минут обжарьте отжатый и нарезанный шпинат. Остудите, затем добавьте в рикотту, взбитые яйца, натертый пекорино, шафран и корицу. Посолите и поперчите по вкусу и тщательно все перемешайте.

Приготовьте соус. Сначала в большой сковороде нагрейте оливковое масло, положите лук и обжаривайте 5 минут. Добавьте оба вида фарша и немного подрумяньте в течение 5 минут. Затем влейте вино, положите помидоры, петрушку и шалфей. Тушите на маленьком огне 30 минут. Попробуйте, хватает ли соли.

Пока соус томится, раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 1 мм и вырежьте круги диаметром 8 см. Приготовьте и начините кулурджонес, следуя инструкциям на с. 41.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (4 минуты). Откиньте на дуршлаг, перемешайте с соусом, посыпьте пекорино и подавайте на стол.

Bigoli con l'Anara (Anatra)

(Биголи /толстые спагетти/ с соусом из утки)

Регион Венето знаменит больше приготовлением риса, а не пасты. Один из немногих видов пасты, которые ассоциируются с Венецией и Венето, – это биголи, домашняя паста, готовят ее с помощью маленькой машинки под названием биголаро *(bigolaro)*. Это металлический цилиндр с формующим отверстием на конце, через которое продавливается паста. В результате получаются большие спагетти диаметром 3 мм с отверстием в середине. Лучше всего их есть с соусом *(in salsa)* из репчатого лука и анчоусов или с анарой *(anara)* – соусом из утки или, еще лучше, из утиных потрошков. Однако вы также можете приготовить биголи дома без машинки (с. 39), но в разрезе они будут квадратными, а не круглыми и, конечно, без дырочки посредине!

НА 4 ПОРЦИИ

1 порция яичного теста для пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
60 г свеженатертого пармезана
Щепотка натертого мускатного ореха

СОУС

50 г несоленого сливочного масла
50 мл оливкового масла
1 луковица, мелко нарезать
1 ст. л. листьев свежего розмарина + еще немного для украшения
300 г утиных потрохов – печень, сердце и желудок, мелко нарезать по отдельности
60 мл красного вина

Для приготовления соуса нагрейте в большой сковороде оба вида масла, обжарьте лук и розмарин в течение 5 минут. Добавьте нарезанные желудок и сердце и обжаривайте, помешивая, 10 минут. Положите печень, влейте вино и тушите еще 10 минут. Посолите и поперчите по вкусу.

Раскатайте тесто (руками или с помощью машинки) в пласт толщиной 2–4 мм. Нарежьте, как описано на с. 33.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8–10 минут). Откиньте на дуршлаг, положите в соус и тщательно перемешайте. Разложите на подогретые тарелки, посыпьте пармезаном, нарезанным розмарином и мускатным орехом. Подавайте на стол.

Gnocchi di Patate al Pesto

(Ньокки из картофеля и муки с песто)

Многие люди пытаются приготовить ньокки, не стараясь достичь идеальной мягкости и легкости облака. Чтобы приготовить совершенные ньокки, которые можно подать и с томатным соусом (с. 67), точно следуйте этому рецепту. Я предлагаю добавить в песто квальяту *(quagliata)*, что часто практикуют в восточной части Лигурии, но вы можете этого не делать.

НА 4 ПОРЦИИ

НЬОККИ

800 г картофеля рассыпчатых сортов
200 г муки из мягких сортов пшеницы
1 небольшое яйцо
Соль и перец по вкусу
60 г свеженатертого пармезана

СОУС

1 порция песто (с. 69)
2 ст. л. *квальяты* (простокваши) или сметаны

ВАРИАНТЫ

Вы можете приготовить зеленые ньокки, как и зеленую пасту. На это количество теста для ньокки добавьте 300 г вареного шпината, который необходимо сильно-сильно отжать. Перемешайте с базовым тестом для ньокки, а если смесь покажется вам влажной, добавьте еще немного муки.

Эти ньокки также вкусны с соусом из голубого сыра и шпината. Растопите в сковороде 30 г сливочного масла, добавьте 150 г сыра горгонцолла дольче, наломанного на мелкие куски, размешайте и разбавьте молоком. Добавьте 250 г листьев шпината, дождитесь, когда они обмякнут. Соус готов.

Нагрейте духовку до 200 °С. В нескольких местах проткните картофелины ножом, поместите в духовку и запекайте 1 час, пока не станут мягкими. Снимите кожуру и разомните картофель в пюре. Не используйте блендер или процессор, от этого картофель станет клейким. Добавьте в пюре муку и яйцо. Вымешивайте тесто руками, пока не получится однородная масса. От готового теста отщипывайте небольшие кусочки и на столе, посыпанном мукой, раскатывайте колбаски диаметром 2 см. Нарежьте ножом на кусочки длиной 2 см. Возьмите вилку, поставьте ее вертикально и прижимайте кусочки теста к ее зубцам, чтобы ньокки стали рифлеными. (Это поможет собрать больше соуса.) Готовые ньокки кладите на чистое полотенце, присыпанное мукой.

Приготовьте соус песто, как описано на с. 69. При желании добавьте в него простоквашу или сметану. Переложите песто в кастрюлю, в которую поместятся все ньокки, и влейте пару ложек воды. Соус должен лишь чуть-чуть нагреться, поэтому держите его на маленьком огне совсем немного.

Отварите ньокки в большом количестве кипящей подсоленной воды. Как только они всплывут на поверхность (через секунд 30 или через 1 минуту), их можно считать готовыми. Выньте ньокки из воды шумовкой и положите в кастрюлю с песто. Тщательно перемешайте, посолите, поперчите и немедленно подавайте на стол, посыпав пармезаном.

Passatelli con Involtini di Bue/ Rindsrouladen und Spätzle

(Фаршированная говядина с клецками)

Это блюдо я приготовил в честь Сабины, моей партнерши по счастью, которая родилась в Германии. Она идеальный исполнитель этого типично немецкого блюда со шпецле (клецками) – пасты мгновенного приготовления. Подобную пасту также можно обнаружить на северо-востоке Италии, где гастрономическая культура немного напоминает немецкую. Итальянские пассателли готовятся и варятся примерно так же.

НА 4 ПОРЦИИ (4 «ОЛИВКИ» ИЗ ГОВЯДИНЫ)

КЛЕЦКИ

450 г муки из мягких сортов пшеницы
4 небольших яйца
130 мл газированной минеральной воды

«ОЛИВКИ» ИЗ ГОВЯДИНЫ

4 больших тонких ломтика говяжьего бедра толщиной 5 мм, длиной примерно 15 см и шириной 10 см
1 ст. л. дижонской горчицы
1 маленькая луковица, очистить и мелко нарезать
8 ломтиков копченого бекона с прослойками жира
4 маленьких маринованных огурца, нарезать полосками вдоль
Мука для панировки
50 мл оливкового масла

СОУС

2 моркови, очистить и нарезать мелкими кусками
1 стебель порея, очистить и нарезать кольцами
100 мл красного вина
Говяжий бульон (с. 47)
Соль и перец по вкусу
Кусок несоленого сливочного масла (по желанию, но я люблю его добавлять)

ВАРИАНТЫ

С этим соусом можно подать обычные и картофельные ньокки (с. 164).

Перемешайте муку, яйца и минеральную воду. Замесите мягкое тесто для клецок, прикройте его кухонным полотенцем.

Положите на стол четыре куска мяса. Каждый намажьте тонким слоем горчицы. Сверху выложите кольца лука, затем по два ломтика бекона. Под прямым углом выложите ломтики огурца. Сверните каждый кусок мяса и обвяжите кухонным шпагатом. Присыпьте мукой и подрумяньте в оливковом масле со всех сторон. Выньте из сковороды.

В ту же самую сковороду положите морковь и порей, слегка обжарьте их в оставшемся масле. Влейте вино и выпарите алкоголь (2 минуты). Положите в сковороду «оливки» из говядины, залейте говяжьим бульоном (при необходимости можно взять бульонные кубики) и варите на маленьком огне 1 ½ часа.

Перед подачей на стол выньте мясо из сковороды и взбейте в блендере оставшийся соус. Добавьте по вкусу соль и перец. Лично я на этом этапе кладу в соус кусочек сливочного масла.

Незадолго до того как подать блюдо на стол, налейте в большую кастрюлю воду, слегка посолите и доведите до кипения. Сверху на кастрюлю положите картофелемялку или пресс для теста. Кладите в пресс небольшой кусок теста и продавливайте его сквозь отверстия. Кусочки теста будут падать прямо в воду. Повторяйте то же самое до тех пор, пока не используете все тесто. Клецки готовы, когда всплывут на поверхности воды, примерно через 3 минуты. Выньте их шумовкой и переложите в дуршлаг. (Если у вас нет картофелемялки или пресса для теста, можете натереть тесто на обычной терке с крупными отверстиями или нарезать ножом на кусочки размером 5 мм. В любом случае тесто должно быть плотным.)

Перемешайте клецки с соусом, нарежьте рулеты из говядины на толстые ломтики, выложите все на тарелки и подавайте на стол.

ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА

PASTA AL FORNO

Итальянские блюда обычно состоят из простых ингредиентов, техника их приготовления тоже проста, поэтому вы можете задаться вопросом, почему иногда итальянцы делают сложные тимбалы или пироги, готовить которые на порядок сложнее.

Ответ состоит в том, что при запекании ингредиентов блюдо становится более насыщенным и пышным. А именно это нужно, когда вы ждете в гости членов семьи или друзей. В знаменитом итальянском романе «Леопард» (Il Gattopardo) Джузеппе Томази ди Лампедуза, в котором описаны изменения сицилийской жизни и общества во времена Рисорджименто, объединения Италии в XIX веке, сам Леопард раз в год организует для гостей выпекание пирога из макарон. Приложив немного усилий, вы сможете воспроизвести его баронское сицилийское блюдо (с. 177). Результат полностью оправдает потраченное время и силы и очень порадует гостей. Вам тоже будет приятно, поскольку, как только подготовка блюда закончится, потребуется всего лишь поместить его в духовку. Вы сможете присоединиться к гостям и ждать, когда оно запечется!

Одно из лучших свойств запеченной пасты – это ее богатое внутреннее содержание. Внутренние слои остаются мягкими и сочными, а снаружи образуется фантастическая хрустящая корочка… Эти контрастирующие текстуры готового блюда чудесны.

Pasticcio di Ziti e Verdure

(Овощная запеканка с толстыми трубочками)

Когда в Италии человек попадает в неприятное положение, о нем говорят: «Ti sei messo in un bel pasticcio», что в буквальном переводе означает «Ты попал в запеканку». Я бы предпочел съесть pasticcio, чем попасть в нее! Это блюдо приготовлено из пасты, которую обожают неаполитанцы. Зити – полые трубочки диаметром 1 см, а длиной от 10 до 40 см. Те, что короче, – главные солисты в нашем блюде и подаются не с соусом, как обычно, а с сочными кусочками овощей.

НА 4–6 ПОРЦИЙ

400 г сухой короткой пасты зити
Соль и перец по вкусу

НАЧИНКА

400 г желтого и красного сладкого перца, удалить семена и нарезать полосками
Оливковое масло для жарки
3 зубчика чеснока, очистить и разрезать на половинки
2 ч. л. белого винного уксуса
400 г баклажан, сначала нарезанных на толстые ломтики, а потом кубиками
300 г цукини, нарезанных на ломтики толщиной 1 см
2 крупные луковицы, очистить и нарезать толстыми кружочками
Немного тертого мускатного ореха
500 г моцареллы из молока буйволиц, нарезать сначала ломтиками, а потом кубиками
150 г свеженатертого пармезана

Разогрейте духовку до 180 °C.

Разрежьте перец пополам и удалите из него семена. Потом нарежьте полосками. Обжаривайте полоски перца с 1 ст. л. оливкового масла, пока не подрумянятся. Добавьте чеснок и обжаривайте еще несколько минут. Посолите и поперчите, влейте уксус и снимите с огня.

Теперь нарежьте баклажаны сначала толстыми ломтиками, а потом кубиками. Положите в воду минут на 10, чтобы при обжаривании они не впитывали слишком много масла. Обсушите и готовьте с 2 ст. л. масла в течение 10 минут, пока не станут мягкими и не карамелизуются. Нарежьте цукини ломтиками толщиной 1 см и обжарьте с двух сторон с 2 ст. л. масла. Нарежьте лук толстыми кольцами и в течение 10 минут подрумяньте с 6 ст. л. масла. Переложите овощи вместе с маслом в подходящую огнеупорную форму, посыпьте мускатным орехом. Моцареллу сначала нарежьте ломтиками, а потом кубиками.

Отварите зити в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (8–10 минут). Откиньте на дуршлаг и перемешайте с овощами. Сверху раскидайте кубики моцареллы, посыпьте большей частью пармезана, который в духовке расплавится. Посолите и поперчите. Посыпьте оставшимся пармезаном.

Поместите в разогретую духовку и запекайте в течение 20 минут. На стол подавайте горячей.

Cannelloni Ripieni di Funghi con Salsa di Taleggio e Tartufi

(Каннеллони, фаршированные сыром таледжо, с трюфельным соусом)

Каннеллони – очень большие трубочки из теста, которые следует сначала отварить в воде до состояния аль-денте, затем начинить желаемым фаршем, добавить белый или томатный соус и тертый пармезан. После этого каннеллони запекают. Это одно из классических блюд *pasta al forno*, но промышленное производство готовой еды поубавило мое желание съесть каннеллони. Однажды я ехал поездом в Манчестер, в вагоне-ресторане предлагали каннеллони. Я попросил показать мне их упаковку, на ней было написано, что блюдо можно хранить два года и оно все еще будет съедобным! Вот почему я никогда больше нигде не интересуюсь магазинными каннеллони и ем только домашние.

НА 4 ПОРЦИИ

½ порции теста для свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу
Несколько капель оливкового масла
Несоленое сливочное масло для смазывания формы
60 г свеженатертого пармезана

СОУС

300 г сыра таледжо, нарезать маленькими кусочками
50 мл молока
2 небольших желтка
Несколько капель трюфельного масла (по желанию)
50 г черного трюфеля, нарезать очень тонкими ломтиками

НАЧИНКА

20 г сухих белых грибов
60 мл оливкового масла первого отжима
2 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
Немного нарезанного, не слишком острого свежего красного перца чили
700 г смеси лесных грибов, протереть салфеткой и нарезать кусочками среднего размера

ВАРИАНТЫ

Вы можете взять восемь трубочек сухих каннеллони, но их следует сначала отварить и только потом начинять (см. инструкцию на упаковке). Вы можете приготовить мясную начинку (подойдет одно из рагу на с. 98–108), взять белый соус (с. 180) и добавить немного натертого сыра.

Сначала приготовьте соус. В небольшой кастрюле замочите на несколько часов в молоке сыр таледжо.

Разогрейте духовку до 180 °С. На 20 минут замочите в горячей воде сухие грибы для начинки. Откиньте на дуршлаг и нарежьте.

Нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте чеснок и чили в течение нескольких минут, не подрумянивая. Добавьте нарезанные сухие белые грибы и обжарьте в течение 1 минуты. Затем положите свежие грибы, слегка посолите и обжаривайте, помешивая, минут 5, пока грибы не станут мягкими. Снимите сковороду с огня.

Раскатайте тесто руками или с помощью машинки в пласт толщиной 2 мм. Разрежьте на восемь квадратов со сторонами 15 см. Опустите пасту в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, в которую добавлено несколько капель оливкового масла. Варите минуту, выньте и выложите на доску.

Разложите начинку на квадраты пасты вдоль одной из сторон. Сверните тесто рулетом и положите швом вниз в смазанную маслом форму для запекания.

Расплавьте сыр в молоке на слабом огне, постоянно помешивая. Осторожно подмешайте желтки, чтобы они не свернулись. Добавьте трюфельное масло (если используете) и трюфельную стружку – немного оставьте для украшения.

Полейте каннеллони готовым соусом, посыпьте пармезаном и перцем. Сверху украсьте оставшейся трюфельной стружкой. Поставьте в духовку и запекайте 20 минут. На стол подавайте горячими.

Pizzoccheri della Valtellina

(Пиццокери, запеченная с сыром, цукини и картофелем)

Этот классический рецепт блюда из долины, расположенной рядом с Миланом, готовится в разнообразных версиях. Иногда его подают только с капустой и картофелем, иногда добавляют шпинат. Я также пробовал готовить ее с цукини и картофелем, как в данном рецепте, и результат получился отменным. Самый важный ингредиент в этом блюде – пиццокери, лапша из гречневой муки. Вы можете приготовить ее свежей, если найдете муку, или купить сухой. По виду она похожа на короткие тальятелле. Родом эта лапша из долины Вальтеллина, где производят отменный полутвердый сыр из коровьего молока под названием «битто» (*Bitto*). (Брезаолу – вяленую говядину – тоже готовят в тех местах.)

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты пиццокери
300 г цукини, нарезать кубиками
300 г картофеля восковых сортов, очистить и нарезать кубиками
Соль и перец по вкусу
200 г сыра *битто, фонтина* или *тома*, нарезать мелкими кубиками
60 г несоленого сливочного масла
80 г свеженатертого пармезана
2 зубчика чеснока, очистить и нарезать тонкими ломтиками

ВАРИАНТЫ

Вы можете заменить цукини традиционной капустой или взять шпинат или даже кочанчики брюссельской капусты, разрезанные на четыре части.

Нагрейте духовку до 180 °C.

Налейте в большую кастрюлю воды, посолите и доведите до кипения. Опустите в воду пасту, цукини и картофель. Варите минут 12, пока овощи не станут мягкими.

Откиньте на дуршлаг, перемешайте с сыром битто (или любым по вашему выбору), добавьте 40 г сливочного масла и 60 г пармезана. Переложите в подходящую огнеупорную форму. Посыпьте оставшимся пармезаном и поместите в духовку на 20 минут.

Пока паста с овощами запекается, растопите в сковороде оставшееся сливочное масло и добавьте нарезанный чеснок. Масло должно вспениться. Выньте из духовки запеченную пасту с овощами, полейте маслом с чесноком, посолите, поперчите – и сразу подавайте на стол. К этому блюду подойдет бокал красного вина сасселла (*Sassella*).

Timballo del Gattopardo

(Тимбалло /пирог/ с макаронами по рецепту из романа «Леопард»)

Я горжусь тем, что мне удалось поработать с этим историческим рецептом. В 2008 году телекомпания BBC попросила меня сделать программу, где я бы исследовал блюда, которые любил и описывал Джузеппе Томази ди Лампедуза, сицилийский князь, родившийся в конце XIX века. Этот аристократ с Сицилии был автором наиболее успешного итальянского романа «Леопард» (Il Gattopardo), который любят до сих пор. Я готовил на кухне Виллы ди Сан-Марко в Палермо, которая принадлежит друзьям князя – семейству Камерата. В оригинальном рецепте этого пирога с макаронами используют яйца, но не снесенные курицей, а вынутые из ее потрошеной тушки, и трюфеля. Я заменил эти ингредиенты желтками сваренных вкрутую куриных и перепелиных яиц и сухими белыми грибами.

НА 10 ПОРЦИЙ

1 кг сухих гладких макарон
Соль и перец по вкусу
2 упаковки готового песочного теста
Несоленое сливочное масло для смазывания формы
Мука, чтобы посыпать форму

ПОДЛИВА

1 кусок телятины весом 500 г
100 мл оливкового масла
300 мл сухого белого вина
1 луковица, очистить и мелко нарезать
1 морковь, очистить и мелко нарезать
2 стебля сельдерея, мелко нарезать
1 веточка свежего розмарина

НАЧИНКА

50 г сухих белых грибов
150 мл оливкового масла
2 луковицы, очистить и нарезать
400 г постного куриного мяса, мелко нарезать
500 г куриной печени, промыть и мелко нарезать
300 г куриных сердец, промыть и мелко нарезать
300 г вареной ветчины, нарезать кубиками
200 мл сухого белого вина
10 очень плотных, сваренных вкрутую желтков куриных яиц
12 очень плотных, сваренных вкрутую желтков перепелиных яиц
150 г свеженатертого пармезана

ВАРИАНТЫ

Это блюдо нужно готовить только по большим праздникам. Если вы богаты, то можете взять вместо белых грибов трюфели.

Разогрейте духовку до 180 °C. Замочите сухие белые грибы в горячей воде на 20 минут. Откиньте на дуршлаг и нарежьте.

Положите кусок телятины в форму для запекания, полейте маслом и подрумянивайте со всех сторон несколько минут. Влейте вино, добавьте овощи и веточку розмарина, закройте крышкой и запекайте в духовке 1 час. Соберите в кружку оставшийся после запекания сок, а само мясо используйте для другого блюда.

Нагрейте в сковороде 6 ст. л. оливкового масла. Обжарьте лук в течение 10 минут, добавьте куриное мясо и обжарьте в течение 7 минут. Выложите куриную печень, сердце и белые грибы. Обжаривайте несколько минут, помешивая. Влейте вино, положите ветчину и тушите еще 10 минут, пока вино слегка не выпарится. Влейте в сковороду сок из-под телятины, а в самом конце положите яичные желтки и осторожно перемешайте.

Отварите пасту до состояния аль-денте (5–6 минут). Откиньте на дуршлаг.

Раскатайте песочное тесто на столе, присыпанном мукой, в пласт толщиной 4 мм. Возьмите форму диаметром 25 см и высотой 12 см. Смажьте дно и стенки маслом. Отрежьте от пласта три четверти теста и выстелите дно и стенки формы. Оставшееся тесто пойдет на крышку пирога. Прикройте его полотенцем.

Перемешайте пасту с начинкой, соком и пармезаном. Осторожно переложите в форму для пирога. Закройте крышкой из теста, защипите края, а в середине сделайте пару отверстий. Смажьте пирог небольшим количеством сока и запекайте в духовке 30 минут. На стол подавайте горячим.

Trullo di Zitoni

(Трулло /пирог/ с мясом и пастой)

Это блюдо – моя дань Апулии и в особенности древним апулийским каменным строениям под названием *трулли*. Эти строения конической формы возводились кочевниками-фермерами без цемента, чтобы их можно было разобрать и возвести в ином месте. Зитони – длинная паста в форме трубок. Из нее идеально делается тимбал, в данном случае в форме *трулло*. Эту пасту, чуть шире зити, можно купить в хороших магазинах итальянских деликатесов.

НА 6–8 ПОРЦИЙ

400 г сухой длинной пасты зитони
Соль и перец по вкусу
Оливковое масло для смазывания

НАЧИНКА

2 луковицы, очистить и мелко нарезать
2 стебля сельдерея, мелко нарезать
200 г вареной моркови, очистить и мелко нарезать
50 мл оливкового масла
350 г постного бараньего фарша
200 г куриной печени, помыть, зачистить от пленок и крупно нарезать
300 г шампиньонов, разрезать на половинки
3 ст. л. сухого белого вина
6 листиков свежего базилика
300 г выдержанного сыра качокавалло, нарезать мелкими кубиками
3 небольших яйца, взбить

ВАРИАНТ

Вы можете использовать любой соус из этой книги при условии, что он не будет слишком жидким. Яйцо играет роль связующего ингредиента.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (10–12 минут). Форма ее не должна измениться. Откиньте на дуршлаг и сбрызните небольшим количеством оливкового масла, чтобы паста не слиплась.

Приготовьте начинку. Сначала обжарьте с 50 мл масла лук, сельдерей и морковь. Когда минут через 5 овощи станут мягкими, добавьте бараний фарш, куриную печень и грибы. Обжаривайте еще несколько минут, пока фарш не подрумянится. Влейте вино, добавьте базилик, посолите и поперчите начинку. Тушите минут 15. Перед использованием подмешайте в начинку сыр и взбитые яйца.

Разогрейте духовку до 200 °С.

Возьмите огнеупорную миску высотой 15 см и диаметром 25 см. Смажьте оливковым маслом дно и стенки и кольцами выложите пасту так, чтобы каждое кольцо пасты легло поверх другого (как будто вы делаете витую корзинку). Внутрь положите начинку, закройте фольгой и выпекайте в духовке 20 минут. Остудите в течение 10 минут, затем осторожно переверните миску на большое плоское жаропрочное блюдо. (Вероятно, вам придется кое-что «залатать»!)

Нагрейте гриль в вашей духовке почти до максимума. Смажьте маслом внешнюю часть вашего *трулло* из пасты и вновь поместите в духовку на 10 минут. За это время пирог должен покрыться хрустящей румяной корочкой. На стол подавайте горячим.

Piccolo Vincisgrassi

(Маленькая большая лазанья)

Это традиционное блюдо провинции Марке. Рецепту дано имя австрийско-немецкого генерала Виндиш-Греца, который проходил через этот регион в 1799 году, когда Италией правил Наполеон. Это блюдо, изысканная и дорогая версия лазаньи, до сих пор известно под названием *винчиграсси* (Vincisgrassi) – так «макаронники» произносят его имя! Изначально эту лазанью начиняли всякими вкусностями – куриной печенью, желудками, петушиными гребешками… Я же ограничился зобной железой, белыми грибами и трюфелями – бесспорно, самыми роскошными ингредиентами на сегодняшний день.

НА 6 ПОРЦИЙ

400 г теста для свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и перец по вкусу

НАЧИНКА

300 г свежих белых грибов
100 несоленого сливочного масла для жарки
200 г телячьей зобной железы
50 г белых трюфелей из Аккуаланьи, хотя я предпочитаю трюфели из Альбы
50 г свеженатертого пармезана

БЕЛЫЙ СОУС БЕШАМЕЛЬ

50 г несоленого сливочного масла
50 г пшеничной муки
100 мл молока
Тертый мускатный орех

ВАРИАНТЫ

Вы, конечно, можете воспользоваться базовой идеей блюда из пасты, белого соуса и рагу по-болонски (с. 108), и у вас получится менее экстравагантная запеченная лазанья. Если вы используете сухую лазанью, вам придется запекать блюдо дольше.

Разогрейте духовку до 180 °С.

Оботрите грибы тканью, нарежьте ломтиками и обжарьте в течение нескольких минут на половине порции сливочного масла. Посолите и поперчите по вкусу. Бланшируйте зобную железу в кипящей воде, чтобы она стала чуть плотнее (5 минут). Откиньте на дуршлаг, а когда мясо чуточку остынет, срежьте с него сухожилия. Нарежьте ломтиками и подрумяньте в оставшемся сливочном масле, в той же сковороде, где вы жарили грибы.

Приготовьте белый соус бешамель: растопите сливочное масло, подмешайте муку, а потом постепенно влейте молоко, не прекращая перемешивать соус. Перемешивайте до тех пор, пока соус не станет однородным. Приправьте его мускатным орехом, солью и перцем.

Раскатайте тесто на машинке или скалкой в пласт толщиной 2 мм. Нарежьте на квадраты со сторонами 15 см. Опускайте пасту в кастрюлю с кипящей подсоленной водой с несколькими каплями масла. Варите минуту. Откиньте на дуршлаг и разложите на разделочной доске.

Возьмите огнеупорную форму диаметром 20–25 см. Положите на дно слой пасты, обрезая края. На пасту выложите несколько ломтиков белых грибов, ломтики зобной железы и несколько ломтиков трюфеля. Полейте небольшим количеством белого соуса и посыпьте натертым пармезаном. Продолжайте выкладывать лазанью слоями, пока не закончатся все ингредиенты.

Запекайте в духовке 15 минут и подавайте на стол.

Pasta Classica al Forno

(Праздничная запеченная паста с Юга)

Из всех итальянских блюд, в состав которых входит паста, это по-настоящему классическое блюдо (его варианты можно найти в разных регионах Италии) и, пожалуй, наиболее притягательное – стоит каждого своего кусочка. Обычно его готовят по торжественным случаям, даже на свадьбы, и оно может быть очень жирным. Но когда итальянцы что-нибудь празднуют, они могут съесть гораздо больше, чем воображают, из чистой жадности и из чистого удовольствия. Моя мама обычно готовила это блюдо на Пасху и Рождество, и оно всегда было волшебным. Мы доедали его на следующий день, – и тогда оно было еще вкуснее! Это идеальное блюдо для вечеринок, поскольку его можно приготовить заранее.

НА 8–10 ПОРЦИЙ

1 кг сухой пасты: вы можете взять крупные ригатони, пенне, мафальде, наломанные кусочками длинные зити, макароны и т.д.
Соль и перец по вкусу

СОУС

200 мл оливкового масла
2 луковицы, очистить и нарезать тонкими кольцами
2 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
2 кг консервированных нарезанных помидоров
100 г томатной пасты
10 свежих листьев базилика

ФРИКАДЕЛЬКИ

500 г говяжьего фарша
30 г свеженатертого пармезана
2 небольших яйца, взбить
50 г свежих хлебных крошек
1 зубчик чеснока, очистить и мелко нарезать
30 мл красного вина
Арахисовое или подсолнечное масло для жарки

СЛОИ

1 порция шариков из шпината (с. 90)
300 г тонко нарезанной салями, можно с семенами фенхеля
600 г сыра таледжо, нарезать мелкими кубиками
200 г свеженатертого пармезана
12 небольших яиц
Соль и перец

Разогрейте духовку до 180 °C.

Для приготовления соуса нагрейте в большой сковороде масло и в течение нескольких минут обжарьте на нем лук и чеснок. Добавьте измельченные помидоры, томатную пасту и базилик. Тушите на маленьком огне 30 минут, добавив немного воды при необходимости.

Для приготовления фрикаделек положите в миску фарш, посолите и поперчите. Добавьте пармезан, взбитые яйца, хлебные крошки, чеснок и вино. Тщательно перемешайте и слепите из смеси шарики размером с грецкий орех. Подрумяньте фрикадельки в масле.

Приготовьте шарики из шпината, как описано на с. 90. Обжарьте их в масле, как и фрикадельки.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 8 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг и перемешайте с небольшим количеством соуса.

Возьмите форму для запекания диаметром 20–25 см. Выложите в нее слой пасты, затем – салями, несколько фрикаделек и шариков из шпината, кубики сыра. Полейте соусом и посыпьте тертым пармезаном. Выстройте два-три слоя таким же способом. Завершите кубиками таледжо, соусом и пармезаном. Взбейте яйца с солью и перцем и вылейте их сверху. Яичная масса должна просочиться на дно формы. Запекайте «пирог» в разогретой духовке 30 минут. Выньте, дайте отдохнуть несколько минут, а затем начинайте глубоко копать. Очень вкусно…

Sformato di Anelletti

(Запеченные анелетти)

Слово *anello* в переводе означает «кольцо», а на Сицилии пасту в форме колец запекают в тимбалах и пирогах. Их можно есть как горячими, так и холодными, вы можете купить эту пасту в магазинах деликатесов, а также в барах, которые в обеденное время функционируют как рестораны *tavola calda* (буквально «горячий стол»), где подают местные региональные блюда.

НА 6–8 ПОРЦИЙ

500 г сухой пасты анелли
Соль и перец по вкусу
Несоленое сливочное масло для смазывания формы

НАЧИНКА

600 г овощей (горошек, сельдерей, морковь, баклажан), нарезать кубиками
4 ст. л. оливкового масла
1 луковица, очищенная и мелко нарезанная
2 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать
700 г свиного фарша
100 г колбасок *(луганега)*, со снятой оболочкой
1,5 кг консервированных нарезанных помидоров
10 листиков свежего базилика
20 мл красного вина
150 г сыра качокавалло, половину порции нарезать мелкими кубиками, другую половину – натереть

Разогрейте духовку до 180 °C.

Приготовьте *рагу*: мелкими кубиками нарежьте овощи. Нагрейте масло в большой сковороде и в течение нескольких минут обжарьте лук и чеснок. Добавьте фарш, колбаски и овощи. Жарьте 10–15 минут, помешивая. Затем добавьте помидоры, базилик, красное вино, немного соли и перца. Тушите 30 минут, пока овощи не станут мягкими.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 6–8 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг. Добавьте в пасту немного соуса из рагу, чтобы она обрела цвет и вкус.

Возьмите форму для запекания диаметром не меньше 25 см и высотой 8–10 см. Смажьте сливочным маслом, чтобы паста легче отставала от формы. Выложите почти всю пасту, оставляя в середине место для *рагу*. Положите в центр *рагу*, по возможности без соуса, и закройте оставшейся пастой. Посыпьте сыром и запекайте в духовке 20 минут. Вынув из духовки, остудите.

Остывшую запеченную пасту переверните на блюдо. Она должна быть плотной и цельной, как пирог. Ее можно есть холодной или разогреть. Нарежьте ломтиками.

Gnocchi di Semolino alla Romana

(Ньокки из семолины, запеченные по-римски)

Блюдо, может быть, и римское, но не только римляне его обожают, поскольку оно очень домашнее и уютное. Это еще одна версия классического блюда, которое я готовил много раз и много раз давал его рецепт. При желании к нему можно подать простой томатный соус (с. 67).

НА 4–6 ПОРЦИЙ

750 мл молока
Соль и перец по вкусу
150 г несоленого сливочного масла + еще немного для смазывания формы
250 г семолины
Оливковое масло
2 небольших яйца, взбить
150 г свеженатертого пармезана
Щепотка натертого мускатного ореха

Налейте молоко в большую кастрюлю, добавьте щепотку соли и 30 г сливочного масла. Доведите до кипения. Всыпьте тонкой струйкой семолину, постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки. Варите 20 минут, не переставая помешивать. Снимите с огня.

Смажьте оливковым маслом разделочную доску или стол. В миске взбейте яйца с 20 г пармезана, солью и перцем.

Мучная масса не должна быть ни очень горячей, ни холодной. Влейте в нее яичную смесь и тщательно перемешайте. Теперь выложите массу на доску, смазанную маслом, и разровняйте лопаткой, чтобы пласт был высотой 2,5 см. Остудите.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Возьмите жаропрочную керамическую форму длиной 25–28 см и шириной 20 см. Смажьте сливочным маслом. Когда мучная масса остынет, вырежьте из нее кулинарным кольцом круги диаметром 4 см. Выкладывайте круги в форму слегка внахлест. Посыпьте оставшимся пармезаном, кусочками оставшегося сливочного масла и мускатным орехом. Запекайте в духовке 20–30 минут, пока сыр на поверхности не расплавится и не подрумянится. *Buon appetito.*

Anolini con Panna e Prosciutto

(Корзинки из слоеного теста с пастой, сыром и ветчиной)

Для этого блюда вы должны купить свежеприготовленные анолини. Они похожи на тортеллини самого маленького размера. Их лепят руками в регионе Эмилия-Романья, обычно это делают женщины, потому что у них настолько маленькие пальцы, что они могут свернуть маленькие пакетики с начинкой. У меня слишком большие пальцы!

НА 4 ПОРЦИИ

600 г замороженного слоеного теста, приготовленного на сливочном масле
Мука, чтобы присыпать стол
Несоленое сливочное масло для смазывания
1 небольшое яйцо, взбить

НАЧИНКА

500 г свежеприготовленных мелких анолини или тортеллини (с. 29, 40 и 156)
Соль и перец по вкусу
50 мл жирных сливок
¼ ч. л. натертого мускатного ореха
100 г вареной ветчины, нарезать маленькими полосками
50 г свеженатертого пармезана

ВАРИАНТЫ

Если у вас нет времени на приготовление пасты, купите свежие анолини или тортеллини в итальянских магазинах деликатесов. Вы также можете посыпать начинку небольшим количеством нарезанного свежего чили и базиликом, а затем закройте запеканку крышкой.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Раскатайте тесто на поверхности, слегка посыпанной мукой, в пласт толщиной 1 см. Подготовьте четыре металлические или огнеупорные миски диаметром 10 см и высотой 10 см. Смажьте снаружи маслом. Переверните и сверху закройте тестом, обрезая лишнее. Вырежьте из теста четыре круга диаметром 10 см – это будут крышки. Положите корзинки и крышки на противень, смазанный маслом. Смажьте взбитым яйцом крышки и корзинки. (Корзинки – только снаружи.) Поставьте в духовку и запекайте 20 минут.

Если вы сами хотите приготовить свежие анолини или тортеллини, следуйте инструкциям на с. 29 и 40, а в качестве начинки используйте свинину и брюссельскую капусту (с. 156). Затем отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 4–5 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг и перемешайте со сливками, мускатным орехом, ветчиной и пармезаном. Посолите и поперчите по вкусу. Разогрейте начинку. Выньте тесто из духовки и положите корзинки на подогретое сервировочное блюдо. Разложите пасту по корзинкам, сверху положите крышки. На стол подавайте горячими.

САЛАТЫ С ПАСТОЙ

INSALATE DI PASTA E RICICLAGGI

Вам может показаться странным, что я посвятил целую главу салатам из пасты или из ее остатков. Но я считаю, что это правильно. Например, вы можете добавить обрезки от запеченной курицы или ростбифа в салат из пасты или во фриттату, в соус для пасты или в начинку. Эта бережливость – неотъемлемая часть мышления каждой итальянской хозяйки: продукты слишком дороги, чтобы их выбрасывать. Они не выбрасывают даже черствый хлеб – его подсушивают в духовке и делают сухари или используют в салатах. Некоторые из моих наиболее интересных рецептов были созданы тогда, когда я должен был думать о том, как использовать определенные остатки еды.

Но салаты из пасты готовятся не только из остатков, их часто делают из превосходных ингредиентов – даров моря, овощей, сыров и грибов. Для салатов лучше брать короткую пасту, и она должна быть сухой. Поскольку салаты из пасты обычно едят холодными, они могут быть скучноватыми, поэтому их следует готовить из очень вкусных ингредиентов, которые компенсируют отсутствие теплого соуса. По этой же причине салаты с пастой необходимо заправлять хорошим оливковым маслом первого отжима, но приправлять их следует с осторожностью.

Остатки любой еды всегда найдут использование в итальянской кухне, и я выдумал несколько способов использования остатков пасты. И конечно же не стоит забывать, что остатки пасты с соусом всегда можно просто разогреть и с наслаждением съесть горячими! Если вы разогреваете пасту в духовке, обязательно закройте форму фольгой, чтобы паста не слишком сильно подсохла. Если вы хотите разогреть пасту на плите, добавьте в нее немного оливкового или сливочного масла, чтобы она не пристала ко дну сковороды. Хотя, конечно, иногда вам может захотеться, чтобы паста немного поджарилась…

Insalata di Spirali con Fagiolini e Zucchini alla Menta

(Салат из пасты спирали с зеленой фасолью, цукини и мятой)

Совсем недавно я обнаружил, что если готовлю два своих самых любимых блюда – фасоль с мятой и цукини с мятой и оба эти блюда не доедают до конца, то фасоль и цукини чудесно сочетаются с пастой. Получается ароматный и освежающий салат.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты спирали
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла первого отжима

САЛАТ

300 г нежных стручков зеленой фасоли, обрезать кончики
500 г цукини, разрезать пополам, а затем на четыре части
2 зубчика чеснока, очистить и нарезать ломтиками
60 мл оливкового масла первого отжима
20 мл белого винного уксуса
3 ст. л. листьев свежей мяты

Пасту следует приготовить заранее, чтобы она остыла. Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 8–9 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, полейте оливковым маслом и остудите.

В другую большую кастрюлю налейте воду, посолите и доведите до кипения. Отварите сначала фасоль в течение 10 минут. Выньте из воды шумовкой и в той же воде в течение 8–10 минут отварите цукини. Откиньте на дуршлаг, выложите в большую миску и перемешайте с фасолью, чесноком, оливковым маслом, уксусом, солью и перцем. Оставьте мариноваться, пока овощи не остынут.

Добавьте мяту и перемешайте с пастой. Попробуйте, хватает ли соли и перца. Подавайте на стол.

Insalata di Trofie, Fave, Cipolle e Pecorino

(Салат из трофи, конских бобов, лука, маринованного в бальзамическом уксусе, и сыра пекорино)

Для этого салата я взял пасту граминья (gramigna). Граминья – лучший пример итальянского воображения, когда придуманные названия по меньшей мере сбивают с толку. Граминья – это быстро разрастающийся в огороде сорняк, который еще называют пальчатник (свинорой пальчатый). Мне не совсем ясно, какая связь между короткой пастой, согнутой полукругом, и растением, но эта паста красиво выглядит в салатах и очень хороша на вкус. Как и более доступная паста трофи…

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты трофи (или граминья)
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла первого отжима

САЛАТ

1 кг молодых конских бобов, вылущить
60 мл оливкового масла первого отжима
200 г очень мелкого лука, очистить
30 г сахара
2 ст. л. бальзамического уксуса
200 г сыра пекорино, нарезать мелкими полосками

Заранее отварите пасту, чтобы она остыла. Варите ее в большом количестве кипящей подсоленной воды 12–14 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, заправьте оливковым маслом и поставьте остывать.

В течение нескольких минут бланшируйте в слегка подсоленной воде конские бобы. Выньте из воды шумовкой. Когда бобы немного остынут, снимите с них внешнюю шкурку, внутри они окажутся ярко-зелеными. Обжарьте бобы в масле в течение нескольких минут. Выньте из сковороды.

В той же воде бланшируйте лук, пока не станет мягким. На это уйдет минут 15. Выньте из воды и обжарьте в том же масле, на той же сковороде, на которой готовили конские бобы. Всыпьте сахар и слегка закарамелизуйте лук. Добавьте бальзамический уксус и при необходимости немного воды. Остудите. (Этот лук хорош и в качестве маринованной части антипасто.)

Перемешайте лук с образовавшимся соком, конскими бобами, сыром и пастой. Посолите и поперчите по вкусу и подавайте на стол.

Insalata di Gomiti con Peperoni e Capperi

(Салат из гомити с перцем и каперсами)

Это очень освежающий летний салат для пикников и барбекю. Я придумал его, когда у меня от других блюд остался печеный перец. Мне пришлось лишь подобрать к нему подходящую пасту и другие ингредиенты. Перец получится очень ароматным, если запечь его на углях.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты гомити
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла первого отжима

САЛАТ

400 г сладкого перца – красного и желтого (но не зеленого)
1 крупный зубчик чеснока, очистить и мелко нарезать
50 мл оливкового масла первого отжима
150 г соленых каперсов, промыть
2 ст. л. крупно нарезанной петрушки

ВАРИАНТЫ

Пасту гомити можно заменить пенне или фарфалле (бабочками).

Заранее отварите пасту, чтобы она остыла. Варите ее в большом количестве кипящей подсоленной воды 7–8 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, заправьте оливковым маслом и поставьте остывать.

Разведите огонь над барбекю и запеките перец, пока его шкурка не почернеет и не обуглится. Или подержите перец над пламенем горелки, но вкус у него будет иной. Остудите и снимите шкурку. Разрежьте перец пополам, выньте семена и перегородки. Нарежьте на полоски в длину, положите в большой салатник и перемешайте с чесноком и оливковым маслом. Дайте настояться.

Добавьте к перцу вымытые каперсы, петрушку и пасту. Тщательно перемешайте. Посолите и поперчите.

Insalata di Orzo con Sottaceti e Tonno

(Салат из пасты ордзо с маринованными огурцами и тунцом)

Очень аппетитный летний салат, но многие люди ценят его и как *антипасто*. Салат готовится очень быстро, если у вас имеются консервированные ингредиенты и если вы знаете хороший магазин деликатесов, где сможете их найти.

НА 4 ПОРЦИИ

200 г сухой пасты ордзо
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла первого отжима

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

150 г огурцов, нарезать полосками
1 ч. л. сахара
1 ст. л. белого винного уксуса

САЛАТ

200 г мелкого лука, маринованного в бальзамическом уксусе, нарезать кусочками
100 г вяленых помидоров, нарезать
20 г мелких соленых каперсов, промыть
1 ст. л. свежих листьев орегано
200 г консервированного тунца в масле, масло слить, рыбу разобрать на крупные куски
Сок ½ лимона
80 мл оливкового масла первого отжима

ВАРИАНТЫ

Вместо ордзо можно взять пасту дитали-ни или фарфаллине.

Заранее отварите пасту, чтобы она остыла. Варите ее в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 5 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, заправьте оливковым маслом и поставьте остывать.

Замаринуйте полоски огурцов на полчаса в смеси из сахара, соли и уксуса.

Когда паста остынет, перемешайте ее в большом салатнике с огурцами и оставшимися подготовленными ингредиентами. Сбрызните лимонным соком и оливковым маслом. Приправьте большим количеством перца. Попробуйте салат, чтобы понять, нужно ли добавить в него соли.

Insalata Caprese con Spaghetti Rotti

(Салат из поломанных спагетти с помидорами и моцареллой)

Insalata caprese – это классическое сочетание моцареллы и помидоров. Я чуточку изменил классику и добавил в салат пасту, но рецепт все равно остался очень итальянским. Я использовал наломанные спагетти, как часто делают люди, когда у них нет короткой пасты. Салат невероятно прост в исполнении.

НА 4 ПОРЦИИ

250 г сухой пасты спагетти
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла первого отжима

САЛАТ

3 крупных очень спелых, мясистых помидора, нарезать
2 крупных очень свежих шарика моцареллы из молока буйволиц (весом по 125 г каждый), нарезать ломтиками
80 мл оливкового масла первого отжима
2 ст. л. белого винного уксуса
20 листьев свежего базилика

ВАРИАНТ

Вместо спагетти можно взять вермишель.

Заранее отварите пасту, чтобы она остыла. Сначала наломайте пасту на кусочки длиной 6–7 см, затем отварите в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 5–6 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, заправьте оливковым маслом и поставьте остывать.

Разрежьте помидоры на восемь частей, а затем пополам. Моцареллу разрежьте на кружочки, а после на маленькие кубики. В большой миске перемешайте пасту, помидоры и моцареллу. Полейте салат сначала маслом, а потом уксусом. После – посолите и поперчите. Посыпьте листьями базилика и подавайте на стол.

Insalata di Fusilli e Funghi

(Салат из фузилли и маринованных лесных грибов)

Ничто не может сравниться с салатом из пасты, особенно в конце лета, когда его можно приготовить с лесными грибами, которые я просто обожаю собирать. Вот один из моих любимых салатов. (Альтернативу лесным грибам можно увидеть на с. 144.)

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты фузилли
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла первого отжима
Сок 1 лимона
Веточка свежего орегано или майорана + дополнительное количество для украшения блюда

ГРИБЫ

800 г смеси лесных грибов или выращенных шампиньонов, лисичек, вешенок
4 ст. л. хорошего белого винного уксуса
5 звездочек гвоздики
½ ч. л. молотой корицы
1 маленький свежий острый красный перец чили
2 зубчика чеснока, не чистить
4 лавровых листа
5 ст. л. оливкового масла первого отжима
1 ст. л. нарезанного свежего орегано или майорана
2 ст. л. крупно нарезанной петрушки

Заранее отварите пасту, чтобы она остыла. Варите ее в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 8–10 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, заправьте оливковым маслом и лимонным соком и оставьте остывать.

Осторожно почистите грибы, их лучше не мыть, а протирать тканью.

Налейте в большую кастрюлю 1,5 литра воды и доведите до кипения. Добавьте уксус, 20 г соли, гвоздику, корицу, чили, чеснок и лавровый лист. Поварите несколько минут, чтобы все ароматы объединились. Положите в маринад грибы и варите 10 минут. Откиньте на дуршлаг и перемешайте с маслом и травами. Остудите.

Перемешайте «маринованные» грибы с пастой, проверьте, хватает ли соли, поперчите салат и посыпьте орегано или майораном. Получайте удовольствие!

Insalata di Penne Integrali con Spugnole e Orecchie di Giuda

(Салат из цельнозерновой пасты со сморчками и аурикулярией)

Природа с природой – вот девиз этого блюда. Среди многих видов пасты, которую можно купить в магазине, я выбрал пасту из цельнозерновой муки. Я люблю ее сочетать с лесными грибами, в результате получается вкусный салат. Сухие сморчки можно купить в хороших магазинах деликатесов. Аурикулярию («иудино ухо», или древесный гриб) собирают в лесу. Такие грибы растут на стволах старых деревьев, особенно много их появляется после дождя, но они также продаются сухими в китайских магазинах как черные грибы. И сморчки, и черные грибы обретают свои обычные размеры после замачивания.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г сухой пасты пенне из цельнозерновой муки
Соль и перец по вкусу
1–2 ст. л. оливкового масла первого отжима

САЛАТ

40 г сухих сморчков
40 г сухих черных грибов
70 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока, очистить и нарезать ломтиками
1 маленький свежий острый красный перец чили, нарезать
2 ст. л. нарезанной петрушки
Сок 1 лимона

Сначала разберитесь с грибами. Сухие сморчки следует замочить в теплой воде на 1 час. Черные грибы замочите в холодной воде на 30 минут.

Пока грибы замачиваются, отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 8–10 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, заправьте оливковым маслом и остудите.

Быстро помойте грибы, отожмите лишнюю воду. Нагрейте масло в сковороде и обжарьте в течение 5 минут грибы, чеснок и чили. Добавьте соль, перец, петрушку и лимонный сок. Остудите, перемешайте с пастой и подавайте на стол.

Insalata di Mare Fredda con Penne senza Glutine

(Салат из пасты без глютена с дарами моря)

Приятно узнать, что теперь люди с аллергией на глютен могут наслаждаться пастой. Пасту без глютена готовят из кукурузной и рисовой муки и даже из чечевицы, но формы пасты ограничены. Я очень доволен, что в сети ресторанов Карлуччо мы предлагаем пасту без глютена, и хотел бы, чтобы и другие рестораны позаботились об этом.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты пенне без глютена
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла первого отжима

САЛАТ

800 г морского коктейля – осьминоги (с. 200), каракатицы, мидии, кальмары (нарезать кольцами), креветки, морские гребешки (с. икрой), моллюски и т. д.
1 зубчик чеснока, очистить и измельчить
3 ст. л. крупно нарезанной петрушки
1 пучок нарезанного укропа
1 пучок измельченного шнитт-лука
70 мл оливкового масла первого отжима
Сок 1 лимона

Заранее отварите пасту, чтобы она остыла. Варите ее в большом количестве кипящей подсоленной воды чуть меньше, чем обычные пенне. Однако время варки пасты без глютена варьируется, поэтому лучше следовать инструкции на ее упаковке и варить пасту до состояния аль-денте. Когда паста сварится, влейте в кастрюлю немного горячей воды. Откиньте пасту на дуршлаг, заправьте оливковым маслом и оставьте остывать.

Налейте в другую большую кастрюлю воды, посолите и доведите до кипения. Сначала возьмите те дары моря, которые варятся дольше, – осьминогов и каракатиц. Бланшируйте их 10 минут или пока они не станут мягкими. Мидии, кальмары, креветки и морские гребешки варятся быстрее, около 2–4 минут. Откиньте все дары моря на дуршлаг и переложите в большую миску. Остудите, затем перемешайте с чесноком, травами, оливковым маслом. В последнюю очередь добавьте лимонный сок. Подмешайте пасту к дарам моря, попробуйте, хватает ли соли и перца, и подавайте на стол.

ВАРИАНТЫ

Естественно, это блюдо можно приготовить из обычной пасты. Состав морского коктейля можно скорректировать в зависимости от того, что вы сможете найти. Травы в салате тоже можно варьировать в зависимости от того, что у вас имеется под руками, кинза и базилик – более чем приемлемы.

Insalata di Polpo, Piselli e Pennette

(Салат из осьминога, зеленого горошка и пасты)

По-итальянски это блюдо называется салатом трех Р, по совершенно очевидным причинам! Эту комбинацию придумал я сам: состоит салат из трех ингредиентов, название которых по-итальянски начинается на букву Р. Вместе они создают нечто очень аппетитное и одновременно очень итальянское.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сухой пасты пеннетте (мелких пенне)
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла первого отжима

САЛАТ

40 мл оливкового масла
1 крупная луковица, очистить и нарезать тонкими кольцами
300 г свежего зеленого горошка
1 маленький осьминог весом 250 г
Цедра и сок 1 лимона
Несколько нарезанных листиков свежей мяты

Заранее отварите пасту, чтобы она остыла. Варите ее в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 6–8 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг, заправьте оливковым маслом и поставьте остывать.

Нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте лук в течение 2 минут. Добавьте горошек и 2 ст. л. воды. Тушите, пока вода не испарится, а горошек не станет мягким. В отдельной кастрюле в кипящей подсоленной воде отварите осьминога в течение 20 минут или пока он не станет мягким. Откиньте на дуршлаг и нарежьте. Остудите.

Когда все ингредиенты остынут, перемешайте пасту, горошек, лук с маслом, кусочки осьминога и лимонный сок. Посыпьте лимонной цедрой и мятой. Посолите и поперчите по вкусу.

Insalata di Couscous

(Салат из кускуса и сырых овощей)

Этот чудесный летний салат можно готовить весной и летом, когда к нам на стол попадают свежайшие овощи. В салат кладут очень крупный кускус, который на иврите называется «*птитим*», а за пределами Израиля – жемчужным или гигантским кускусом. Его готовят из пшеницы твердых сортов, первоначально его форма напоминала гранулы, а сейчас вы можете найти птитим в виде сердечек и звездочек, его очень любят дети.

НА 4 ПОРЦИИ

200 г сухого гигантского кускуса
Соль и перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла первого отжима

САЛАТ

2 стебля сельдерея
1 красный сладкий перец
1 желтый сладкий перец
½ огурца
4 пера зеленого лука
4 стебля спаржи
½ авокадо
1 яблоко
1 груша
Горсть измельченной свежей мяты и петрушки
60 мл оливкового масла первого отжима
Сок 1 лимона

ВАРИАНТЫ

Кускус можно заменить фреголой, а смесь из фреголы и овощного салата может стать начинкой для виноградных листьев.

Заранее отварите кускус, чтобы он остыл. Варите его в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 12–14 минут до состояния аль-денте (следуйте инструкции на упаковке). Заправьте оливковым маслом и поставьте остывать.

Теперь вам потребуется некоторое терпение. После того как вы почистите овощи и фрукты, нарежьте их на маленькие кубики, размер которых чуть больше зерен кускуса. Перемешайте овощи и травы с остывшей пастой. Добавьте оливковое масло, лимонный сок, соль и много перца. Тщательно перемешайте и наслаждайтесь.

DINO

Pasta Fritta

(Жареная паста)

НА 4 ПОРЦИИ

200 г теста для свежей яичной пасты (с. 29)
Соль и много черного перца
Немного порошка чили (по желанию)
Оливковое масло для жарки во фритюре
Пармская ветчина или сыр для сервировки (по желанию)

Приготовьте тесто для свежей яичной пасты как обычно, добавив в него соль и много перца, а при желании и порошок чили. Раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте на длинные полоски шириной 4 см.

Обжаривайте полоски теста во фритюре, пока они не станут хрустящими. Выложите на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. На стол подавайте немедленно с пармской ветчиной или сыром или просто саму по себе.

ВАРИАНТЫ

Чтобы изменить эту популярную закуску из пасты, в которую нужно класть остатки теста для свежей яичной пасты, добавьте в блюдо не обычную, а сельдерейную соль. Вы даже можете поэкспериментировать с другими приправами, заменив порошок чили кумином или взяв сухие травы (но только не базилик, поскольку он плохо высушивается). Чтобы у блюда появился иной вкус, обжаривайте пасту не на оливковом масле, а на сале.

Frittata del Presidente

(Омлет с остатками пасты)

НА 4 ПОРЦИИ

300 мл оливкового масла первого отжима
400 г остатков разной пасты, отварить и заправить
6 небольших яиц, взбить
60 г свеженатертого пармезана
Соль и перец по вкусу

Нагрейте масло в сковороде. Положите пасту. Обжарьте в течение нескольких минут, все время помешивая. Паста должна хорошо разогреться. В миске перемешайте взбитые яйца и пармезан, посолите, поперчите и вылейте смесь на пасту. Готовьте на небольшом огне, пока нижняя часть омлета не станет плотной, передвигая яичную смесь с боков в середину. Когда вы увидите, что верхняя часть омлета тоже начала уплотняться, переверните его либо при помощи тарелки, либо при помощи плоской крышки от кастрюли. Когда перевернете омлет, передвиньте его мягкую верхнюю часть на сковороду. Обжаривайте еще немного. (Вероятно, вам придется подлить в сковороду масла.)

Омлет можно подавать на стол как горячим, так и холодным, нарезав ломтиками. Если захотите взять омлет на работу или на пикник, готовьте его в сковородах меньшего размера – такие омлеты я называю «паста-бургер».

ВАРИАНТЫ

Я посвятил это блюдо итальянскому президенту Джорджо Наполитано, поскольку он очень его любит. Паста для него должна быть с томатным или мясным соусом, но не с рыбным. Вы можете добавить к яйцам пару столовых ложек нарезанной петрушки, а потом фриттату можно запекать. Вы можете добавить и иные остатки блюд, например запеченный сладкий перец, он чудесно сочетается с яйцами.

ПАСТА КАК ДЕСЕРТ

PASTA COME DOLCE

Идея о том, что из пасты можно приготовить десерт, может показаться странной, но если вы вспомните, что англичане способны сделать из хлеба и сливочного масла вкуснейший пудинг, тогда моя идея не покажется вам удивительной. Ведь пасту, как и хлеб, готовят из муки и воды. Блюдо становится интересным в зависимости от того, что вы добавите к пасте. Я уверен, что именно так обнаруживаются концепции: в нескольких регионах, где готовят десерты из пасты, их придумывали бедняки, у которых не было изысканных ингредиентов. Они могли себе позволить немного сахара, чуточку сухофруктов. Но добавьте к пасте сиропы, заморские пряности и разнообразные фрукты – прерогативу богатых *синьоров* – и простое становится превосходным!

Многие рецепты этих блюд придумал я сам, а какие-то – классические или региональные. Некоторые из них – нежные воспоминания о моей жизни за границей, например клецки: десерт, навеянный австрийскими рецептами, который часто включают в репертуар блюд на севере Италии. Я также добавил в эту главу несколько десертов, в основе которых мука и вода, но они, строго говоря, не считаются пастой. Например, сдобное тесто – готовится как паста, но в него добавляют масло, и поэтому его следует запекать, а не варить в воде. Выпечка – близкий родственник пасты, как и блины, поэтому я позволил в данном случае немного поэтической вольности с пастой… Самое важное, что в любом случае все эти блюда очень вкусные.

И конечно, преданные и страстные поклонники пасты будут есть ее в любом виде и в любой форме…

Gnocchi con Prugne

(Клецки с черносливом)

Когда люди, интересующиеся едой, путешествуют по свету, они всегда коллекционируют впечатления от еды, и я ничем от этих людей не отличаюсь. Это типичное австрийское блюдо из Вены, где я провел несколько лет, – сладкие клецки, похожие на ньокки. По-немецки это блюдо называется *кнодель/knödel* и обычно его готовят из спелых абрикосов. В моем рецепте используется чернослив, поскольку этот ингредиент не сезонный, и у вас будет свобода готовить это блюдо в любое время года.

НА 4 ПОРЦИИ

200 г картофеля рассыпчатых сортов
600 г муки из мягких сортов пшеницы
1 небольшое яйцо, взбить
40 г сахара
12 крупных ягод чернослива без косточек, замочить в апельсиновом соке на 15 минут
12 кусков сахара

ДЛЯ СЕРВИРОВКИ

60 г несоленого сливочного масла
50 г свежих хлебных крошек
½ ч. л. молотой корицы
Сахарная пудра

ВАРИАНТЫ

Могу порекомендовать вам попробовать приготовить оригинальный рецепт из очень спелых свежих абрикосов. Вы также можете приготовить эти клецки с крупной и спелой клубникой или со сливой сорта «Виктория», разрезанной пополам или даже с курагой. Но ее, как и чернослив, сначала следует замочить в апельсиновом соке. Ни в одном из указанных вариантов вам не придется использовать кусковой сахар.

Отварите картофель и разомните в пюре. Добавьте муку, яйцо и сахар. Слегка вымесите смесь, чтобы получилось мягкое тесто. Откиньте чернослив на дуршлаг.

Отщипните от теста кусок размером со сливу и расплющите его на ладони, чтобы получилась круглая и довольно тонкая лепешка. В середину уложите чернослив, а на чернослив – кубик сахара. Закройте клецку, согнув тесто, или прикройте начинку еще одним небольшим куском теста. Защипите в форме шара. Проделайте то же самое с оставшимся тестом, черносливом и сахаром. У вас должно получиться 12 клецок.

Отварите клецки в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 10 минут или пока они не всплывут на поверхность.

Пока клецки варятся, нагрейте масло в небольшой кастрюле, добавьте хлебные крошки и корицу. Шумовкой выньте клецки из воды, обсушите и разложите на подогретые десертные тарелки. Посыпьте пряными хлебными крошками и небольшим количеством сахарной пудры. На стол подавайте горячими.

Fettuccine di Cioccolato

(Шоколадная лапша)

Это блюдо для преданных любителей пасты! Вы можете приготовить шоколадную пасту из остатков теста, и я рассказал, как это делается, на с. 31. Но, к счастью для тех, у кого нет времени готовить такую пасту дома, ее можно купить в хороших магазинах деликатесов. Эту фабричную сухую пасту обычно соединяют с блюдами и соусами из дичи, но она замечательно сочетается и со сладкими соусами.

НА 4 ПОРЦИИ

250 г теста для шоколадной пасты (с. 31) или 200 г сухих фетучине с какао
Соль
Сахарная пудра, чтобы посыпать готовое блюдо

СОУС

50 г несоленого сливочного масла
10 г коробочек кардамона, используйте только семена
30 г обжаренных кедровых орешков
30 г очищенного фундука, обжарить и измельчить
40 г сахара
40 г сухарей
1 ст. л. ликера «Стрега» или другого итальянского ликера

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО СЕРВИРОВКЕ

К этому блюду подойдет бокал сладкого мускатного вина.

Раскатайте тесто скалкой или с помощью машинки в длинный пласт толщиной 3 мм. Нарежьте полосками, как описано на с. 33.

Для приготовления соуса растопите масло в большой сковороде. Бросьте в него зерна кардамона, кедровые орешки и фундук. Слегка обжарьте. Добавьте сахар и сухари, подрумяньте на маленьком огне. Влейте ликер.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 4–5 минут до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг. Заправьте сладкой смесью и посыпьте сахарной пудрой.

Budino di Fregola e Fragole

(Клубничная паста, отваренная в молоке, с клубничным соусом)

Фрегола – вкуснейшая сардинская паста в форме шариков. Ее можно готовить как рис, а данное блюдо – некий вид итальянского пудинга из пасты (риса). Пасту варят в молоке с медом (самый лучший мед каштановый или из цветов апельсина) и подают на стол с клубничным соусом.

НА 4 ПОРЦИИ

200 г сухой пасты фрегола
Соль
1 л цельного молока
3 ст. л. прозрачного жидкого меда из апельсиновых цветов

СОУС

300 г спелой клубники
60 г сахара
Сок ½ лимона

ВАРИАНТЫ

Чтобы получить иное, но тоже очень вкусное блюдо, попробуйте поздним летом заменить клубнику малиной или даже черникой. А вместо фреголы вы можете взять ордзо – пасту, которая по виду очень похожа на рис!

Отварите пасту в большом количестве кипящей, слегка подсоленной воды в течение 10 минут. Откиньте на дуршлаг. Влейте в кастрюлю молоко, доведите до кипения, а затем добавьте пасту и щепотку соли. Варите пасту, пока она не станет очень мягкой. На это уйдет минут 30. Подмешайте мед, снимите с огня п поставьте остывать.

Разрежьте клубнику пополам и сложите в маленький сотейник, добавив сахар и лимонный сок. Поставьте на слабый огонь и варите густой соус, изредка разминая ягоды вилкой. Остудите.

Объедините пасту с соусом.

Crespelle Ripiene con Salsa di Cioccolato

(Блинчики с рикоттой под шоколадным соусом)

Вот еще один рецепт, который напоминает мне о времени, проведенном в Вене. Блюдо называется *палачинкен/palatschinken*, и родом оно на самом деле из Венгрии, но, если отвлечься от названия, может быть и итальянским. Венцы используют мягкий сыр, похожий на творог, под названием *Topfen/Topfen*. Вместо него я взял рикотту – сыр из коровьего молока, отчего блюдо стало совершенно итальянским и очень вкусным!

НА 4 ПОРЦИИ

БЛИНЧИКИ

140 г муки из мягких сортов пшеницы
Щепотка соли
2 небольших яйца, взбить
250 мл молока
Осветленное сливочное масло для обжаривания

СОУС

150 г горького шоколада, поломать на куски
150 мл жирных сливок
4 ст. л. воды
50 г сахара

НАЧИНКА

500 г свежей рикотты
50 г сахара
Цедра с ½ лимона

Для приготовления блинчиков просейте в миску муку и соль. Сделайте в середине колодец. В колодец вылейте взбитые яйца и немного молока. Начните перемешивать смесь венчиком. Постепенно влейте оставшееся молоко. У вас должно получиться однородное жидкое тесто без комочков.

Возьмите сковороду для блинчиков диаметром 15 см, предпочтительно с антипригарным покрытием. Смажьте дно осветленным сливочным маслом и поставьте нагревать. Налейте на раскаленную сковороду тесто и жарьте блинчик на маленьком огне, пока нижняя его сторона не подрумянится. Переверните блинчик и поджарьте с другой стороны. Весь процесс займет всего лишь пару минут. Продолжайте смазывать сковороду маслом, наливать в нее тесто и жарить тонкие блинчики. У вас должно получиться 8 блинчиков. Закройте готовые блинчики чистым кухонным полотенцем, чтобы они не остывали.

Приготовьте соус. Сложите все ингредиенты для соуса в огнеупорную миску и поставьте на водяную баню – в кастрюлю с кипящей водой. Помешивайте смесь, пока не расплавится шоколад. Снимите с огня, но не давайте остывать.

Работая очень быстро, перемешайте рикотту с сахаром и лимонной цедрой. В середину каждого блинчика положите по 2 ст. л. начинки, а затем сверните в трубочку. Разложите на подогретые тарелки по два блинчика на каждую и сверху полейте жидким шоколадным соусом.

Sebadas/Gnocco Sardo Fritto

(Жареные сардинские клецки)

Этот рецепт из Сардинии – одновременно сладкий и соленый. В его состав входит свежий сыр пекорино (который также называется *качиотта/caciotta*, это один из лучших сардинских ингредиентов), а также превосходный местный мед из апельсиновых цветов.

НА 4 ПОРЦИИ

200 г теста для яичной пасты (с. 29)
50 г сахара
2 ч. л. красного вина Марсала
100 г свежего и мягкого сыра пекорино, разрезать на 4 куска, из них вырезать круги диаметром 8 см
Оливковое масло для жарки

ДЛЯ СЕРВИРОВКИ

100 г прозрачного жидкого меда из цветов апельсина

Приготовьте пасту, как описано на с. 30, добавив сахар и Марсалу. От этого тесто станет мягким. Заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник на 30 минут.

Раскатайте тесто скалкой или при помощи машинки в пласт толщиной 2 мм. Вырежьте из теста восемь кругов диаметром 15 см. Закройте влажным кухонным полотенцем.

Положите в середину каждого круга кусок сыра. Увлажните края теста. Закройте вторым кругом и прижмите края зубцами вилки. Проделайте то же самое с оставшимся тестом и сыром.

Обжаривайте клецки с обеих сторон в горячем масле до золотистого цвета. На стол подавайте горячими, полив сверху медом из цветов апельсина.

Torta di Pasta Tipo Pastiera

(Неаполитанский пирог с рикоттой и пастой)

Пастиера (Pastiera) – один из самых известных пирогов на юге Италии, особенно в Кампанье, где неаполитанские пекари готовят их в больших количествах. Чаще всего пастиеру пекут на Пасху, поскольку использование пшеничного зерна в этих местах имеет религиозное значение. В данном рецепте я заменил зерно мелкой пастой и получил на удивление хороший результат.

НА 6 И БОЛЕЕ ПОРЦИЙ

ТЕСТО

250 г пшеничной муки
125 г сала, нарезать мелкими кусочками
Щепотка соли
25 г сахара
1 небольшое яйцо, взбить
Несоленое сливочное масло для смазывания формы

НАЧИНКА

250 г сухой пасты фрегола
Соль
3 небольших яйца
125 г сахара
3 ст. л. флердоранжевой воды
¾ ч. л. молотой корицы
350 г свежей рикотты, предпочтительно из овечьего молока
75 г засахаренных лимонных корок, крупно нарезать
75 г засахаренных апельсиновых корок, крупно нарезать
Сахарная пудра, чтобы посыпать пирог

Для приготовления теста просейте на стол муку и перетирайте ее с салом до тех пор, пока смесь не превратится по виду в крошки. Подмешайте соль и сахар. Сделайте в центре колодец и влейте в него взбитое яйцо. Замесите однородное тесто. Заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник на 1 час.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 9 минут (а не 12) до состояния аль-денте. Откиньте на дуршлаг.

Отделите белки от желтков и в большой миске взбейте белки до плотной пены. Желтки взбейте с сахаром, затем добавьте в них флердоранжевую воду, корицу, рикотту, засахаренную корку лимона и апельсина. Тщательно перемешайте, затем подмешайте в эту смесь пасту. Осторожно введите взбитые белки.

Слегка смажьте маслом форму диаметром 18 см и высотой 7–8 см. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 мм. Из части теста нарежьте полоски для того, чтобы сделать на пироге решетку (если хотите), а оставшимся выложите форму.

На тесто вылейте смесь из пасты и рикотты. Лишнее тесто по ободу формы срежьте. По желанию начинку можно закрыть полосками теста, чтобы получилась решетка. Запекайте пирог в духовке 45–50 минут, пока он не станет золотистым. Остудите. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте на стол, нарезав на кусочки клиновидной формы. *Buona Pasqua*.

Ravioloni Dolci con Marmellata

(Запеченные равиолони с джемом)

В моем детстве у нас дома именно так использовали огромные запасы джема, которые варила мама в сезон. Я всегда с радостью приходил из школы домой, поскольку знал, что к чаю меня ждут эти запеченные конвертики с начинкой. Так как готовить нужно было на шестерых, то каждый раз стряпалось огромное количество равиолей. Если к обычному тесту для пасты, кроме муки и яиц, добавить сливочное масло, тесто получится сдобным, а после выпекания станет более рассыпчатым.

НА 4 ПОРЦИИ

ТЕСТО

300 г муки из мягких сортов пшеницы
Щепотка соли
3 небольших яйца, взбить
75 г несоленого сливочного масла, растопить и остудить + еще немного масла для смазывания формы

ЗАВЕРШАЮЩИЙ ШТРИХ

400 г джема по вашему выбору
Сахарная пудра, чтобы посыпать равиолони

Для приготовления теста просейте в миску муку с солью и сделайте в центре углубление. Влейте в него взбитые яйца и растопленное сливочное масло. Замесите тесто, собирая муку с краев углубления и соединяя его с яйцами и маслом. Вымешивайте тесто руками, пока оно не станет однородным. Заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Раскатайте тесто скалкой или с помощью машинки в длинный пласт толщиной 3 мм. Нарежьте полосками толщиной 12 см. На полоски, через каждые 5 см, выкладывайте чайную ложку джема (не на середину полоски, а чуть ближе к одному из краев). Смажьте тесто водой вокруг порций джема. Закройте второй половиной пласта. Пальцами прижмите тесто вокруг джема. Разрежьте ножом и положите равиолони на противень, смазанный маслом.

Выпекайте в духовке 15–20 минут. На стол подавайте горячими, посыпав сахарной пудрой, или остудите. Равиолони вкусны как горячие, так и холодные.

СПИСОК ПАСТ

Алфабето/леттере – паста в виде мелких буковок, для бульона.

Анелли/анеллини/аннеллетти – тонкие и мелкие кольца сухой пасты, для бульонов и тимбалов, родом из Сицилии.

Анджулоттус – паста, похожая на пьемонтские аньолотти или равиоли, родом с Сардинии.

Анолини/аньолини – свежая паста круглой формы или в виде полумесяца, из Пармы или Мантуи. Готовится с начинкой. По размеру мельче тортеллини.

Аньолотти – яичная паста квадратной формы. Готовится с начинкой.

Аньолотти дель плин – маленькие прямоугольные мешочки с защипанными краями.

Ачини ди пепе – паста размером с горошинки черного перца, для бульона.

Баветте/баветтине/лингве ди пассеро – длинные узкие ленточки пасты, скорее плоские, чем круглые, более узкие, чем тальятелле.

Биголи – длинные и толстые спагетти, их часто готовят из гречневой или цельнозерновой муки.

Бранделли – нарезанные или оторванные кусочки свежей пасты, изобретение Карлуччо. Слово «бранделли» в переводе означает «в лохмотьях».

Букатини – толстые спагетти с отверстием посредине. Также называются перчателли.

Вермичелли/вермичеллини/вермичеллони – длинная сухая округлая паста различной толщины. Это самая тонкая из длинных паст. В Неаполе их называют «червячками».

Гарганелли – самые мелкие квадратики яичной пасты, свернутые в виде перьев, готовят как руками, так и при помощи машинки.

Гигантони/маниче – крупная прямая полая паста длиной примерно 6 см и 1,5 см диаметром.

Гомити – короткие загнутые трубочки, или «локотки».

Граминья – короткая паста в виде полукруга, при этом один ее конец повернут внутрь.

Дитали/диталини/диталони – маленькие, короткие трубочки для бульона различной толщины.

Зити/зитони – длинные цилиндрические сухие трубки различных размеров.

Кавателли/каватоэддо/каватоддо – короткие отрезки пасты, как двойные или тройные орекьетте, с отпечатком пальца.

Казонсеи/казончелли – свежая паста изогнутой прямоугольной формы, из Ломбардии. Готовится с несладкой начинкой.

Казонцеи – свежая паста в форме полумесяца, из Венето. Готовится с начинкой.

Канделе – длинные полые трубки длиной 10–15 см, такой была длина «свечек».

Каннарони – паста, очень похожая на ригатони. Пасту зитони часто называют каннарони.

Каннеллони – цилиндрические трубки свежей и сухой яичной пасты, которые фаршируют и запекают. Блюдо с каннеллони можно также приготовить с *крепелле* – блинчиками.

Канноличчи – короткие трубочки со спиралевидными бороздками, похожие на шуруп.

Капелли д'анджело/капеллини – капелли д'анджело, очень тонкие длинные спагетти.

Капеллаччи (верде/зеленые...) – крупная паста в форме полумесяца, как крупные тортеллини.

Капеллетти/капеллеттини – версия мелких капеллаччи, похожих на тортеллини. С боков у них могут быть более крупные крылья.

Квадруччи – свежая или сухая паста, обычно с яйцом, ее нарезают мелкими квадратами и добавляют в супы.

Китарра/манфриколи/тоннарелли – длинные толстые спагетти, квадратные в поперечнике, которые нарезают при помощи деревянной рамы с проволокой: ее название буквально означает «гитара».

Конкилье/конкильони/конкильетте – паста в форме ракушек различных размеров.

Корзетти/кроксетти – яичная паста из Лигурии, спрессованная в форме монеток, а затем высушенная.

Кулурджонес – сардинские равиоли, часто в форме полумесяца или корабельного паруса, иногда квадратные или прямоугольные, с рифлеными краями.

Кускус – пшеничная паста, похожая на зернышки, чаще всего встречается на Сицилии. Существует гигантская версия этой пасты, которая называется израильским или гигантским кускусом. На Сардинии она называется фреголой.

Кьоццоле/лумаче/лумачелле – улитки заостренной формы из Кампаньи.

Лазаньетте – более узкая версия лазаньи, которую иногда называют паста ричча, лазанья ричча или мафальдине. У нее рифленые края.

Лазанья/лаганья/лаганелле – свежая паста, нарезанная широкими полосками, а также сухая (волнистая, с изогнутыми краями). В Греции она называлась *лаганон*, а у древних римлян – *лаганум*.

Лаианелле – равиоли в форме полумесяца, обычно начиненные рикоттой, подаются с соусом из ягнятины или козлятины (из абруццо и молизе).

Лингвине/лингвинетте/лингветтине – длинная, плоская паста, похожая на спагетти, «маленькие язычки». Особенно подходит для рыбных соусов.

Лоригиттас – сардинская домашняя паста, спиральные кольца, изогнутые в овалы.

Лумакони/пипе – крупная паста в форме ракушек.

Лумаче/лумачелле – паста в форме ракушек.

Маккаруни ди каза – домашние макароны, в Калабрии они также называются scivateddi inferrittati.

Маккерони алла китарра (также манфриколи/тоннарелли) – длинные толстые спагетти, квадратные в разрезе. Их нарезают при помощи деревянной рамы с проволокой, в буквальном переводе она называется «гитарой».

Маккерони/маккерончелли/маккерончини – сухая, короткая, гладкая или рифленая паста в форме трубочек, иногда загнутых.

Маллореддус – маленькие изогнутые овалы в форме раковин, рифленые с одной стороны. Могут быть как сухими, так и свежими. Их также называют ньоккетти сарди.

Мальтальяти – грубо или «плохо» нарезанные кусочки из оставшегося теста для свежей пасты, бывают и сухими.

Маникотти – крупные рифленые трубки для начинки.

Манилли де сеа – тонкие листы свежей пасты различных размеров, обычно это квадраты со сторонами 12 см. В переводе это значит «шелковые носовые платки».

Маниче/гигантони – крупная прямая полая паста длиной примерно 6 см и 1,5 см в диаметре.

Мафальде – прямоугольные ленты с одним или двумя фестонными краями.

Мафальдине – более узкая версия лазаньи, иногда ее называют лазаньеттой, пастой ричча или лазаньей ричча. Края гофрированные.

Мунеццалья – смесь разных видов пасты для супа с бобами (Неаполь).

Ньоккетти сарди – маленькие загнутые овалы в форме раковины, заостренные с одной стороны. Могут быть как сухими, так и свежими. Их также называют «маллореддус».

Ньокки – мелкие клецки, в состав которых входит яйцо, вода и мука или вареный картофель и мука.

Ньокки алла романа – вареная и застывшая масса из муки твердых сортов, из пласта которой вырезают круги и запекают со сливочным маслом и сыром.

Ордзо/ризи – мелкая паста в форме рисинок, ее варят в бульоне.

Орекьетте (барези...) – Мелкая изогнутая паста в форме уха или миски, обычно ее готовят из муки твердых сортов пшеницы руками или на машинке. Родом из Апулии.

Орекьони росси/верди – изогнутые диски в форме уха, красные или зеленые, свежие или сухие, крупнее орекьетте.

Паккери – крупные трубки.

Палья и фиено – «сено и солома», очень тонкие тальолини, некоторые зеленого цвета, другие – желтого.

Панзоти – лигурийские треугольные равиоли, начиненные зеленью, обычно их подают с соусом из грецких орехов.

Паппарделле – длинные широкие полоски яичной пасты, свежей или сухой, шириной от 2 см. Родом из Тосканы.

Пассателли – похожи на шпецле; яичную пасту или хлебную смесь выдавливают через отверстия в кипящую воду. Родом из Эмилии-Романьи.

Пенне/пеннетте/пеннони (лише – гладкие, ригате – рифленые...) – трубки средней длины, нарезанные по диагонали. Перья различного размера.

Перчателли/перчателлини – длинная паста, толще букатини.

Пиккадже – так лигурийцы называют фетучине.

Пиццокери – тальятелле из гречневой муки из вальтеллины, что в Ломбардии.

Пичи/пинчи – очень толстые, длинные пряди пасты, скатанные руками. Пичи родом из Тосканы и напоминают венецианские биголи.

Равиоли/равиолини/равиолони – квадраты различных размеров свежей яичной пасты с начинкой.

Ригатони – сухие макароны в виде ленточек среднего размера.

Риссоранти – неаполитанские спагетти.

Ротоло – раскатанная руками паста с начинкой.

Санье – длинные перекрученные ленточки из Апулии.

Сеадас/себадас – крупные сардинские равиоли (сладкие).

Седани/седанини – короткие тонкие заостренные макароны. В переводе с итальянского название этой пасты переводится как «сельдерей», поскольку она напоминает стебли сельдерея – рифленые снаружи и полые внутри.

Семи ди мелоне/семони – мелкая паста в виде дынных семечек, для бульонов.

Скиалателли или скилатиелли – свежие длинные, квадратные в разрезе спагетти.

Спагетти алла китарра – длинные нити яичной пасты, скорее квадратные, чем круглые, которые нарезают специальной рамой с проволокой.

Спагетти/спагеттини/спагеттони – длинные круглые пряди свежей или сухой пасты различной толщины.

Спирали – короткие спиральки.

Стелле/стеллине/стеллетте/стеллеттине – мелкая паста в форме звездочек, для бульонов.

Странголапрете/странгулаприевете/строццапрете – в буквальном переводе «попы́ удавятся», но даже священники теряют терпение, разбираясь в бесчисленном количестве названий этой пасты. Это могут быть очень длинные спагетти, свернутые кольцами; короткие отрезки теста для свежей пасты, скатанные между пальцами, прямые или перекрученные; эту пасту также готовят из хлеба, картошки или хлебного теста. Иногда они напоминают ньокки…

Страччи – нарванное руками тесто в форме носовых платков, паста похожа на фазолетти.

Страшинати (страшинари) – тесто для пасты из пшеничной муки с *sugna* (салом), свернуто в виде тонких колбасок на приспособлении под названием каварола/*cavarola*, затем колбаски нарезаются на отрезки и чем-то напоминают макароны. Из Базиликаты.

Стрингоцци, стренгоцци или странгоцци – длинные нити скатанной пасты, похожие на шнурки, родом из Умбрии.

Тажарин – пьемонтская версия тальолини. Свежие тонкие ленточки пасты, которые обычно подают с соусом из куриной печени и трюфелей.

Тальятелле/тальолини/тальерини/тальятеллине – длинная паста в виде ленточек шириной обычно 5 мм, обычно они у́же фетучине.

Тоннарелли – длинная паста, похожая на китарру и тальятелле, в разрезе квадратная. В магазине можно найти белые и черные (с чернилами) тоннарелли.

Тортелли – небольшие квадратные или прямоугольные равиоли, начинка для них может быть как сладкой, так и соленой.

Тортеллини/тортеллони – свежая паста в форме полумесяца или «пупков» различных размеров. Готовится с начинкой.

Тортильони – узкие ригатони, с более глубокими желобками, могут быть скручены.

Тренетте – длинная плоская сухая паста, похожая на лингвине. Ге́нуэзская версия лингвине.

Триа – апулийская версия тальятелле, которую используют для приготовления супа из нута и пасты.

Триполине – длинные крупные тальятелле с волнистым краем с одной стороны.

Трофи – маленькие крученые кусочки пасты, сухие или свежие, из Лигурии.

Тубетти/тубеттини (лиши и т.д.) – короткие трубочки различной толщины.

Фаготтини – паста с начинкой, в форме узелка, похожа на плин.

Фазолетти – паста в форме носовых платков.

Фарфалле/фарфаллине/фарфаллони – бабочки различных размеров.

Фестоне – длинные рифленые и крученые ленточки.

Фетуче/фетучине/фетучелле – длинные ленточки яичной пасты различной толщины. Обычно они шире тальятелле и очень популярны в Риме.

Фиделини/феделини – длинная паста, нечто среднее между спагетти и вермичелли.

Фрегола – паста, похожая на бусины, с Сардинии.

Фузилли – короткая спиралевидная паста, которую готовят как руками, так и на машинке.

Фузилли лунги (букати) – очень длинные прутья пасты, свернутые кольцами.

Чекателли – паста, похожая на орекьетте, круги диаметром 2 см с выемкой от пальца.

Чириоле – более толстая версия спагетти алла китарра из Умбрии.

Шпецле – мелкие клецки, приготовленные путем натирания теста для яичной пасты прямо в кипящую воду или в бульон. Слово «шпецле» в переводе со швабского диалекта означает «воробышек».

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

анчоусы
соус из жареного перца и анчоусов 73
соус из капусты романеско и анчоусов 78
тортильони с луком, анчоусами и чили 81
черные фетучине с луком и анчоусами 119
аньолотти дель плин (равиоли) в салфетке 142
аньолотти с начинкой из свинины и брюссельской капусты 156
артишоки: сардинская паста с артишоками и топинамбуром 85

Б

баклажан: спагетти с фрикадельками из мяса и баклажанов 113
баранина: весенний суп из баранины и мелкой пасты 53
мафальде с соусом из мяса ягненка 98
паппарделле с бараньими субпродуктами 107
трулло с мясом и пастой 178
бекон: настоящий соус болоньезе со свежими тальятелле 108
спагеттони алла карбонара – классическая римская паста с яйцом и беконом 96
белые грибы: маленькая большая лазанья 180
биголи (толстые спагетти) с соусом из утки 161
блинчики с рикоттой под шоколадным соусом 212
морские блюдечки и морские ежи со спагеттини (тонкими спагетти) 126
боттарга: трофи с боттаргой и моллюсками 123
черная паста капелли д'анджело с двумя видами боттарги 124
брюссельская капуста: аньолотти с начинкой из свинины и брюссельской капусты 156
букатини (крупные спагетти) с соусом из жареного перца и анчоусов 73
бульон с лапшой тажарин и куриными клецками 55
бульон: говяжий 47
рыбный 61
бульоны *см.* супы

В

вермишель с «сокровищами моря» в пакете 122
весенний суп из барашка с мелкой пастой 53
ветчина: капеллетти с маскарпоне, ветчиной и кусочками сморчков 149
пеннони с соусом из корня сельдерея 70
пирожки с сыром, ветчиной и пастой 186
тимбалло с макаронами из романа «Леопард» 177

Г

гигантский равиоло с сюрпризом 139
говядина: аньолотти дель плин в салфетке 142
говяжий бульон 47
кулурджонес 158
паккери с неаполитанским говяжьим соусом 103
праздничная запеченная паста с юга 181
спагеттони с фрикадельками из мяса и баклажанов 113
тортеллини в бульоне 52
фаршированная говядина с клецками 167
грибы 26
грибная паста 31
каннеллони, фаршированные сыром таледжо, с трюфельным соусом 172
открытый равиоло с грибами 144
салат из фузилли и маринованных лесных грибов 197
салат из цельнозерновой пасты со сморчками и аурикулярией 198
тальятелле из каштановой муки с грибным соусом 133
трулло с мясом и пастой 178

Д

десерты 206–217

Ж

жареная паста 205
жареные сардинские клецки 213

З

запеченные анелетти 182
запеченные равиолони с джемом 216
зеленый горошек: маккерончини с соусом из спаржи, лука, зеленого горошка и конских бобов 95
салат из осьминога, зеленого горошка и пасты 200
зобная железа: маленькая большая лазанья 180
тажарин с зобной железой и куриной печенью 157

И

ингредиенты 24–26

К

как подавать пасту 43
как формировать пасту 30–37
кальмар: вермишель с «сокровищами моря» в пакете 122
каннеллони, фаршированные сыром таледжо, с трюфельным соусом 172
капелли с овощами, тушеными по-сицилийски 76
капелетти с маскарпоне, ветчиной и кусочками сморчков 149
каракатица: черные тоннарелли с мелкими каракатицами и креветками 118
картофель: клецки с черносливом 207
ньокки из картофеля и муки с песто 164
пиццокери, запеченная с сыром, цукини и картофелем 174
суп из пасты и картофеля 47
классические спагетти с чесноком, оливковым маслом и чили 89
клецки с черносливом 207
клецки: бульон с лапшой тажарин и куриными клецками 55
жареные сардинские клецки 213
куриные клецки 109
ньокки из картофеля и муки с песто 164
ньокки из семолины, запеченные по-римски 185
фаршированная говядина с клецками 167
клубничная паста, отваренная в молоке, с клубничным соусом 210
колбаски: запеченные анелетти 182
спагетти из спельты с колбасным фаршем 110
конские бобы: маккерончини с соусом из спаржи, лука, зеленого горошка и конских бобов 95
орекьетте с брокколи и мидиями 49
салат из трофи, конских бобов, лука, маринованного в бальзамическом уксусе, и сыра пекорино 190

краб: тортелли с крабами 152
фарфалле с крабом-пауком и мелкими креветками 116
креветки: вермишель с «сокровищами моря» в пакете 122
фарфалле с крабом-пауком и мелкими креветками 116
черные тоннарелли с мелкими каракатицами и креветками 118
черные фетучине с луком и анчоусами 119
крупные зеленые равиоли, начиненные бурратой 136
кулурджонес – плетеные сардинские равиоли 158
куриная печень: тажарин с зобной железой и куриной печенью 157
тимбалло с макаронами из романа «Леопард» 177
трулло с мясом и пастой 178
курица: бульон с лапшой тажарин и куриными клецками 55
лимонные тальолини с куриными клецками 109
тимбалло с макаронами из романа «Леопард» 177
кускус: салат из кускуса и сырых овощей 202
сицилийский кускус с моллюсками по-трапански 61

Л

лимонные тальолини с куриными клецками 109
лингвине с соусом из фенхеля и креветок 119
лингвини с барабулькой и карри 131
лоригитас с дарами моря 114
лосось: седани с водкой и копченым лососем 128

М

маккерончини с соусом из спаржи, лука, зеленого горошка и конских бобов 95
маленькая большая лазанья 180
мальтальятти с радиккьо и шпиком 134
маринованные огурцы: салат из пасты ордзо с маринованными огурцами и тунцом 194
маскарпоне: гигантский равиоло с сюрпризом 139
капеллетти с маскарпоне, ветчиной и кусочками сморчков 149
тортелли с крабами 152
мафальде с соусом из ягненка 98
мафальде с соусом из капусты романеско и анчоусами 78
мидии: вермишель с «сокровищами моря» в пакете 122
орекьетте с брокколи и мидиями 49
минестроне – овощной суп с пастой 64
моллюски: сицилийский кускус с моллюсками по-трапански 62
трофи с боттаргой и моллюсками 123
морепродукты 114
соусы с морепродуктами 23
см. также краб; креветки и т.д.
морепродукты: лоригитас с морепродуктами 114
салат из пасты без глютена с морепродуктами 199
морские гребешки: вермишель с «сокровищами моря» в пакете 122
морские ежи: морские блюдечки и морские ежи со спагетти 126
морские трюфели: вермишель с «сокровищами моря» в пакете 122
морской скорпион с ригатони 127
мука 24
мука из твердых сортов пшеницы: ньокки из семолины, запеченные по-римски 185
мясные соусы/рагу: мафальде с соусом из ягненка 98
настоящий соус болоньезе со свежими тальятелле 108
паккери с неаполитанским говяжьим соусом 103
паппарделле с бараньими субпродуктами 107
пинчи с соусом из кабана 106
рагу по-апулийски 22
рагу по-болонски 21
рагу по-неаполитански 22
чириоле с соусом из перепелов 104
мясо: вяленое 26
соусы 21
см. также говядина, свинина, телятина

Н

настоящий соус болоньезе со свежими тальятелле 108
неаполитанский пирог с рикоттой и пастой 215
ньокки из картофеля и муки с песто 164
ньокки из семолины, запеченные по-римски 185

О

оборудование 26
овощи: запеченные анелетти 182
капелли с овощами, тушеными по-сицилийски 76
минестроне – овощной суп с пастой 64
овощная запеканка с толстыми трубочками 169
овощные соусы 23
паста из цельнозерновой муки с овощным соусом 81
салат из кускуса и сырых овощей 202
овощная запеканка с толстыми трубочками 169
омлет с остатками пасты 205
орекьетте с брокколи и мидиями 49
орехи: соус из трав и орехов 74
остатки 188–205
осьминог: салат из осьминога, зеленого горошка и пасты 200
открытый равиоло с грибами 144

П

паккери с неаполитанским говяжьим соусом 103
паппарделле с бараньими субпродуктами 107
паста капелли д'анджело с трюфельным соусом 69
паста из цельнозерновой муки с овощным соусом 81
паста:
варим пасту 42–43
и соусы 20–23
история 10–11
определение 12
как подать и съесть 43
приготовление свежей пасты 28–41
типы 14–19, 218–220
как сформировать длинную пасту 32–37
паста ашутта 66–131
пастина (мелкая паста) в бульоне 47
пенне с соусом из чили в калабрийском стиле 97
пеннетте с сыром и перцем 86
пеннони с соусом из цукини и шариками из шпината 90
пеннони с соусом из корня сельдерея 70
перепела: чириоле с соусом из перепелов 104
перепелиные яйца: тимбалло с макаронами из романа «Леопард» 177
перец: букатини с соусом из жареного перца и анчоусов 74
салат из гомити с перцем и каперсами 192
песто: ньокки из картофеля и муки с песто 164
тренетте с базиликовым соусом из Западной Лигурии 69
пинчи (толстые спагетти) с соусом из кабана 106
пирожки с сыром, ветчиной и пастой 186
пиццокери (гречневая лапша), запеченная с сыром, цукини и картофелем 174
помидоры 24
салат из поломанных спагетти с помидорами и моцареллой 195
спагетти с томатным неаполитанским соусом 67
томатные соусы 22–23
триполине с помидорами, беконом, маслинами и сыром пекорино 108
фузилли с генуэзским соусом из лука и помидоров 86
праздничная запеченная паста с юга 181
пряности 25

Р

равиоли со специями и олениной 146
равиоли: аньолотти дель плин
в салфетке 142
гигантский равиоло с сюрпризом 139
крупные зеленые равиоли,
начиненные бурратой 136
кулурджонес – плетеные сардинские
равиоли 158
открытый равиоло с грибами 14
равиоли со специями и олениной 146
тортелли с тыквой 147
радиккьо: мальтальятти с радиккьо
и шпиком 134
растительное масло 24
репчатый лук 25
салат из трофи, конских бобов, лука,
маринованного в бальзамическом
уксусе, и сыра пекорино 190
салат из пасты ордзо
с маринованными огурцами
и тунцом 194
фузилли с генуэзским соусом из
лука и помидоров 86
черные фетучине с луком
и анчоусами 119
рикотта: блинчики с рикоттой под
шоколадным соусом 212
кулурджонес – плетеные сардинские
равиоли 158
неаполитанский пирог с рикоттой
и пастой 215
пеннетте с сыром и перцем 86
романеско: мафальде с соусом из
капусты романеско и анчоусами 78
рыба 26
рыбный бульон 61
см. также анчоусы; тунец и т.д.

С

салаты 188–205
салат из пасты спирали с зеленой
фасолью, цукини и мятой 189
салат из трофи, конских бобов, лука,
маринованного в бальзамическом
уксусе, и сыра пекорино 190
салат из гомити с перцем и каперсами
192
салат из кускуса и сырых овощей 202
салат из осьминога, зеленого горошка
и пасты 200
салат из пасты без глютена с дарами
моря 199
салат из пасты ордзо с маринованными
огурцами и тунцом 194
салат из поломанных спагетти
с помидорами и моцареллой 195
салат из фузилли и маринованных
лесных грибов 197
салат из цельнозерновой пасты со
сморчками и аурикулярией 198
свежая паста 12, 18, 19, 28–41
свежая паста с начинками 38–41
свинина: аньолотти с начинкой из
свинины и брюссельской капусты
156
запеченные анелетти 182
кулурджонес – плетеные сардинские
равиоли 158
триполине с помидорами, беконом,
маслинами и сыром пекорино 108
седани с водкой и копченым лососем
128
сицилийская паста с артишоками
и топинамбуром 85
сицилийский кускус с моллюсками
по-трапански 61
сморчки: капеллетти с маскарпоне,
ветчиной и кусочками сморчков 149
салат из цельнозерновой пасты со
сморчками и аурикулярией 198
соусы 20–23, 66–131
болоньезе 108
генуэзский из лука и помидоров 86
из даров моря 23
из дикого кабана 106
из жареного перца и анчоусов73
из капусты романеско и анчоусов 78
из колбасок 110
из корня сельдерея 70
из перепелок 104
из помидоров *22–23*, 67
из трав и орехов 74
из сморчков 149
из спаржи, лука, зеленого горошка
и конских бобов 95
из сыра таледжо и трюфеля 172
из трюфеля 69
из утки 161
из фенхеля и креветок 119
из цукини 90
из ягненка 98
клубничный 210
мясной 21
неаполитанский из говядины 103
овощной 23, 81
рагу по-апулийски *22*
рагу по-болонски 21
рагу по-неаполитански *22*
с чили в калабрийском стиле 97
шоколадный 212
спагетти из спельты с колбасным
фаршем 110
спагеттини (тонкие спагетти)
с томатным неаполитанским соусом 67
спагеттони (крупные спагетти)
с фрикадельками из мяса
и баклажанов 113
спагеттони алла карбонара –
классическая римская паста с яйцом
и беконом 96
спаржа: маккерончини с соусом из
спаржи, лука, зеленого горошка
и конских бобов 95
субпродукты: паппарделле
с бараньими субпродуктами 107
см. также зобная железа
супы:
бульон с лапшой тажарин
и куриными клецками 55
весенний суп из барашка с мелкой
пастой 53
минестроне – овощной суп с пастой
64
паста в супах 46–65
сицилийский кускус с моллюсками
по-трапански 61
суп из пасты и картофеля 47
суп с нутом и пастой 63
суп с пастой и бобами 56
суп с пастой и цветной капустой 62
суп с сардинской пастой фрегола 62
тортеллини в бульоне 55
яичный суп с фарфаллине 58
сухая паста 12, 16, 17
сыр 26
жареные сардинские клецки 213
запеченные анелетти 182
каннеллони, фаршированные сыром
таледжо, с трюфельным соусом 172
крупные зеленые равиоли,
начиненные бурратой 136
овощная запеканка с толстыми
трубочками 169
пеннетте с сыром и перцем 86
пирожки с сыром, ветчиной
и пастой 186
пиццокери, запеченная с сыром,
цукини и картофелем 174
праздничная запеченная паста с юга
181
салат из трофи, конских бобов, лука,
маринованного в бальзамическом
уксусе, и сыра пекорино 190
салат из поломанных спагетти
с помидорами и моцареллой 195
трулло с мясом и пастой 178
см. также маскарпоне; рикотта

Т

тажарин с зобной железой и куриной
печенью 157
тальятелле из каштановой муки
с грибным соусом 133
телятина: маленькая большая лазанья
180
настоящий соус болоньезе со
свежими тальятелле 108
тажарин с зобной железой и куриной
печенью 157
тимбалло с макаронами из романа
«Леопард» 177
тортелли (равиоли) с тыквой 147
тортелли с крабами 152
тортеллини с бульоне 52
тортильони с луком, анчоусами и чили
81
травы 25
трофи с соусом из трав и орехов 74
тренетте с базиликовым соусом из
Западной Лигурии 69
триполине с помидорами, беконом,
маслинами и сыром пекорино 108
трофи с боттаргой и моллюсками
123
трофи с соусом из трав и орехов 74
трулло (пирог) с мясом и пастой
178

трюфели: каннеллони, фаршированные сыром таледжо, с трюфельным соусом 172
маленькая большая лазанья 180
паста капелли д'анджело с трюфельным соусом 69

У

утка: биголи с соусом из утки 161

Ф

фарфалле с крабом-пауком и мелкими креветками 116
фаршированная говядина с клецками 167
фасоль: минестроне – овощной суп с пастой 64
суп с пастой и бобами 56
фузилли с генуэзским соусом из лука и помидоров 86

Ц

цветная капуста: суп с пастой и цветной капустой 62
цукини: пенноне с соусом из цукини и шариками из шпината 90
пиццокери, запеченная с сыром, цукини и картофелем 174
салат из пасты спирали с зеленой фасолью, цукини и мятой 189

Ч

черная паста капелли д'анджело с двумя видами боттарги 124
черные тоннарелли с мелкими каракатицами и креветками 118
черные фетучине с луком и анчоусами 119
чеснок 25
классические спагетти с чесноком, оливковым маслом и чили 89
чириоле (квадратные спагетти) с соусом из перьев 104

Ш

шоколад: блинчики с рикоттой под шоколадным соусом 212
шоколадная лапша 208
шоколадная паста 31

Я

яичный суп с фарфаллине (мелкими бабочками) 58
яйца: гигантский равиоло с сюрпризом 139
омлет с остатками пасты 205
тимбалло с макаронами из романа «Леопард» 177
спагеттони алла карбонара – классическая римская паста с яйцом и беконом 96
яичный суп с фарфаллине 58

БЛАГОДАРНОСТИ

Каждый автор, и в особенности технически неграмотный вроде меня, нуждается при создании книги в дельных помощниках.

Во-первых, появления этой книги очень ждала мой издатель Элисон Кэти из *Quadrille*. Ее (как всегда) красиво оформила команда Кэти – Джейн О'Ши, Клэр Петерс, Саймон Дэйвис и многие другие. Также несколько великолепных фотографий сняла Лаура Эдвардс.

Для начала нужно было подготовить список рецептов. Это я сделал как всегда, готовя блюда мысленно, а затем довел до конца, стряпая блюда и пробуя их. Мой секретарь, Анна Луиза Нейлор-Лейланд, все время напоминала мне, чтобы я не пропускал сроки окончания работ, а мой давнишний редактор Сьюзен Флеминг постоянно делала уточнения по рецептам. Впервые книгу напечатала Сабина Стивенсон, моя партнерша по счастью, – ее вклад и любящая поддержка неоценимы.

Посредине работы меня пригласили в Австралию для участия в одной из серий шоу «Мастершеф» (*Masterchef*) и проведения мастер-класса по приготовлению пасты на австралийском телевидении. Когда Саймон Джонсон и Дэвид Николс предложили мне отложить возвращение в Лондон и продолжить работу над книгой на их красивой вилле на Палм-Бич, я с радостью согласился. Три дня я жил на вилле один в компании мастифа по имени Суго (что в переводе с итальянского означает «соус»). Я сидел на балконе, смотрел на Тихий океан и дописывал оставшиеся рецепты.

Когда я вернулся в Лондон, все продолжилось: печатание, редактура, проверки, готовка, снятие пробы и фотографирование блюд. Когда вы покупаете такую книгу, то с трудом можете представить, сколько людей вложило в нее свой талант. Я благодарю их всех, а вам признателен за то, что вы ее купили. Надеюсь, вы с радостью разделите мою страсть к пасте!

Нет более итальянской еды, чем паста, и более приятного занятия, чем ее есть. Пасту можно приготовить в любое время, в любом месте мира, в любой ситуации, для любого случая. Ее можно подать и как закуску, и как основное блюдо, и даже на десерт.

Я надеюсь, что в этой книге мне удалось изложить суть моих знаний о пасте. Рецепты, секреты, полезные советы, которые я увлеченно собирал последние пятьдесят лет, я передаю вам, чтобы вы смогли разными способами приготовить это вкуснейшее блюдо, одно из самых популярных в мире. Удачи и buon appetito!

Антонио Карлуччо

SCAN IT!
1063983316
в приложении OZON.ru

9 785389 070172 01