

Ваш домашний повар



*Лучшие рецепты
итальянской кухни:*

ПИЦЦА и *макароньы*

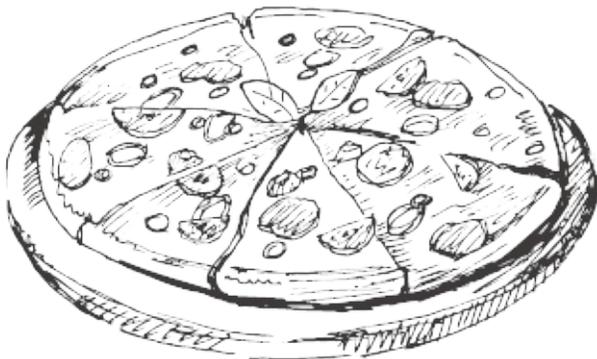


Annotation

Итальянская кухня подойдет к любому столу. Легкая и ароматная, яркая и колоритная, она популярна во всем мире, так что уже ни один праздничный стол не обходится без пасты, пиццы и других аппетитных блюд.

Сегодня разнообразные виды пасты и пиццы – визитная карточка Италии. На страницах этой книги вы найдете рецепты простых и изысканных блюд, приготовление которых не потребует много времени и средств. Импровизируйте – и наполните свой дом атмосферой жаркой Италии!

-
- [Сергей Павлович Кашин](#)
 - [ПИЦЦА](#)
-



Сергей Павлович Кашин
Ваш домашний повар. Лучшие рецепты
итальянской кухни: пицца и макароны

ПИЦЦА

ПИЦЦЫ С МЯСОМ

Пицца слоеная

Ингредиенты

Для теста : 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), 1/2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 150 г говядины, 150 г свинины, 10 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса : 4 столовые ложки деревенской сметаны, 5 столовых ложек «Чесночного» кетчупа, 1/2 столовой ложки черного молотого перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрывать его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Мясо отварить до полуготовности со специями, часть его нарезать тонкими длинными ломтиками, другую часть пропустить через мясорубку. Разделить тесто на две части, сформовать из обеих частей окружности, одна из которых должна быть в два раза толще другой.

Первую часть мяса выложить на более плотный круг из теста, накрыть мясо второй лепешкой, добавить перекрученное мясо, смазать сливочным маслом и поднять бортики. Посолить, поперчить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, положить на блюдо, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с жареной говядиной

Ингредиенты

Для теста : 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), 1/2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 200 г говядины, 100 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соли, специи (любые), мелко нарубленная зелень укропа, петрушки

и сельдерея.

Для соуса : острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину нарезать небольшими узкими кусочками, обмакнуть в специях и обжарить на сливочном масле. Кусочки выложить на тесто, смазанное маслом, и поднять бортики. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с обжаренным мясом в подливке

Ингредиенты

Для теста : 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 300 г говядины, 100 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса : 4 столовые ложки деревенской сметаны, 5 столовых ложек «Чесночного» кетчупа, 1/2 столовой ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями и пропустить через мясорубку. Обжарить мясную крошку на сливочном масле в течение 10 минут, поместить на тесто, смазанное сливочным маслом. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу

нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с мясом и зеленью

Ингредиенты

Для теста : 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г говядины, 10 г сливочного масла, 1 луковица, 4 столовые ложки мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, 200 г сыра моцарелла или любого другого легко плавящегося сыра, 1/2 чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса : острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/2 столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанное маслом тесто. Мелко нарезать лук и зелень, посыпать ими мясо и поднять края пиццы. Натереть на крупной терке сыр и посыпать им пиццу. Посолить, поперчить.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с мясом и помидорами

Ингредиенты

Для теста : 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 200 г говядины, 2 помидора, 10 г сливочного масла, 200 г сыра моцарелла или любого другого легко плавящегося сыра, 1/2 чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса : 4 помидора (сочных), 2 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками, выложить на тесто.

Нарезать помидоры колечками и разложить их поверх выложенного мяса. Посолить, поперчить. Натереть на терке сыр и посыпать пиццу.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с ветчиной и салями

Ингредиенты

Для теста : 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г ветчины, 200 г салями, 1/3 консервной банки черных оливок (без косточек), 2 помидора, 200 г сыра моцарелла.

Для соуса : 3 столовые ложки майонеза, 1 помидор (небольшой), 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени сельдерея.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/2 столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину и салями нарезать тонкими ломтиками. Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Смазать тесто соусом.

Выложить на тесто нарезанную ветчину и салями. Нарезать помидоры и черные оливки кружочками и выложить на тесто поверх ветчины.

Натереть сыр на терке и посыпать им пиццу. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подавать на стол.

Пицца мясная под томатным соусом

Ингредиенты

Для теста : 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 200 г говядины, 200 г свинины (постной), 200 г сыра (любого), 1 стакан томатного соуса, специи (любые).

Для соуса : 1/2 стакана кетчупа «Чили», 4 столовые ложки сливок (свежих, повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. На тесто, смазанное томатным соусом, выложить мясо, поднять края пиццы. Натереть сыр и посыпать им пиццу. Поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с говяжьим языком

Ингредиенты

Для теста : 230 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г говяжьего языка, 1/2 чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса : 4 столовые ложки сметаны, 5 столовых ложек «Чесночного» кетчупа, 1/2 столовой ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Язык отварить до полуготовности со специями. Нарезать его тонкими ломтиками. На лепешку, смазанную сливочным маслом, выложить ломтики языка. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с куриным филе

Ингредиенты

Для теста : 620 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 1,2 стакана питьевой воды, 40 г сливочного масла, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки : 400 г куриного филе (отварного), 1 луковица, 2 болгарских перца (крупных), 200 г сыра (любого), специи (любые), соль.

Для соуса : острый кетчуп «Чили», мелко нарезанная зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 1/2 стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой.

Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто.

Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут. Полученную массу раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень.

На тесто уложить филе, нарезанное тонкими ломтиками, сверху выложить колечки лука и болгарского перца. Натереть сыр и посыпать им пиццу.

Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра.

Готовую пиццу полить кетчупом и подать на стол.

Пицца мясная с консервированными овощами

Ингредиенты

Для теста : 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана

молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 200 г говядины, 5 маринованных огурчиков, 5 маринованных перчиков, перец, соль.

Для соуса : 4 столовые ложки сметаны, 5 столовых ложек «Чесночного» кетчупа, 1/2 столовой ложки черного молотого перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом.

Выложить ломтики мяса. Нарезать маринованные огурчики тонкими колечками, перец – дольками. Выложить овощи на мясо. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с телячьим филе

Ингредиенты

Для теста : 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки : 150 г филе телятины, 50 г шампиньона, 100 г ветчины, 2 зубчика чеснока, 100 г шпината (свежего), 200 г сыра (любого, твердых сортов).

Для соуса : 0,7 стакана майонеза, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/2 столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Филе очистить от пленок и жира. Мясо посолить и посыпать перцем. Обжарить филе со всех сторон в кипящем масле и остудить. Очистить лук и чеснок, порубить их, смешать с вымытыми и мелко нарезанными шампиньонами и обжарить в горячем масле на сковороде в течение 3 минут до золотистого цвета. Для вкуса можно добавить сливки. Охладить грибную массу.

Шпинат промыть, обсушить и поджарить в течение 5 минут. Выложить на тесто ломтики ветчины в форме треугольника, а на них – грибной фарш, затем шпинат. Сверху положить телячье филе. Посыпать натертым на крупной терке сыром.

Запечь пиццу в разогретой духовке до подрумянивания.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом, украсить веточками свежей зелени и подавать на стол.

Пицца с ветчиной и маринованными огурчиками

Ингредиенты

Для теста : 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г ветчины, 3 маринованных огурца, 200 г сыра (любого).

Для соуса : 0,7 стакана майонеза, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/2 столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить сверху нарезанную ветчину. Нарезать огурчики тонкими колечками и положить сверху.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца со свининой

Ингредиенты

Для теста : 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 300 г свинины, 150 г сыра (любого), 2 помидора, 10 г горчицы, перец.

Для соуса : 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока (свежевыжатого), 1/2 чайной ложки черного молотого перца, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Смазать тесто горчицей, уложить протертые через сито помидоры с перцем, затем мелко нарезанную и хорошо отваренную свинину, посыпать сыром. Поставить в горячую духовку до подрумянивания.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с корейкой

Ингредиенты

Для теста : 620 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 1,2 стакана питьевой воды, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки : 1 банка консервированных томатов (200 г), 1 зубчик чеснока, 120 г растительного масла, 4 ломтика корейки (жирной), 20 г тимьяна, 20 г базилика, 1 желтый болгарский перец, 1 луковица, 100 г сыра (любого, мягких сортов), томатная паста, оливки.

Для соуса : готовый горчичный.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 1/2 стакана воды. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на

35 минут.

Полученную массу разделить на пять равных частей, раскатать каждую тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень.

Для начинки вынуть помидоры из банки, слить сок, разрезать пополам, удалить семена и протереть через сито, чтобы получился сок. В него добавить крупно порубленный чеснок, тимьян, базилик, масло, томатную пасту и хорошо взболтать.

Корейку нарезать широкими полосками, положить в плоскую сковородку и прожарить 10 минут. Перец нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами, сыр – некрупными ломтиками. На тесто выложить все ингредиенты и полить томатным соусом, украсить оливками.

Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра. Мини-пиццы подавать на стол горячими.

Пицца с бараниной

Ингредиенты

Для теста : 1 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 3 яйца, 1 1/2 стакана питьевой воды, 30 г растительного масла, 20 г сахара, 1 чайная ложка соли.

Для начинки : 500 г баранины (средней жирности), 70 г растительного масла, 4 зубчика чеснока, 4 луковички, 2 морковки, 3 сладких болгарских перца, 3 помидора, по 4 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, петрушки и укропа, 30 г яблочного уксуса.

Для соуса : 4 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Распустить дрожжи в теплой воде и оставить на некоторое время в тепле. Добавить в дрожжи сахар, посолить. Взбить туда же 2 яйца, все тщательно перемешать. Муку всыпать в дрожжи постепенно, размягчая комочки. Тесто по консистенции должно быть не очень крутым, но и не растекаться. Если это необходимо, положить еще немного муки (но не переусердствуйте – крутое тесто будет жестким и невкусным). Тесто раскатать в круг диаметром 25–30 см. Уложить круг из теста на противень, смазанный растительным маслом.

Баранину вымочить в течение получаса в слабокислом растворе яблочного уксуса, обсушить, завернуть в полотенце, отбить деревянным молоточком со всех сторон.

Разрезать 3 очищенных зубчика чеснока на тоненькие дольки и нашпиговать ими баранину. Натереть поверхность мяса оставшимся толченым с солью чесноком, перцем и специями – измельченной гвоздикой, кориандром и базиликом. После этого порубить баранину мелкой соломкой.

Приготовить отдельно овощную начинку: порезать соломкой морковь и перец, крупными кубиками – помидоры, мелкими кубиками – репчатый лук.

Сюда же добавить мелко нарезанный зеленый лук и поперчить, заправить 2 ст. ложками растительного масла и все тщательно перемешать.

Выкладывать на тесто мясную и овощную начинку слоями.

Самый нижний слой – овощи, затем – баранина, на баранину – снова овощи, верхний слой – опять баранина. Обильно смазать верхний слой начинки майонезом. Края теста фигурно зажать. Разбить оставшееся яйцо в стакан и отделить желток от белка. Смазать желтком края пиццы. Поставить противень с пиццей в предварительно разогретую духовку и не открывать ее до полного приготовления пиццы.

Пицца «Уникальная»

Ингредиенты

Для теста : 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 2 цыпленка, 50 г топленого масла, 50 г пшеничной муки, 2 луковицы, 6 помидоров, 90 г майонеза, 100 г сыра (любого, твердых сортов), соль.

Для соуса : 4 помидора (сочных), 2 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Цыплят обжарить на топленом масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук, смешанный с мукой. Сложить цыплят в кастрюлю, сверху положить обжаренный лук с мукой, добавить мелко порезанные помидоры, закрыть крышкой и тушить до готовности на медленном огне. Когда цыплята будут готовы, остудить их и нарезать мясо мелкими кусочками. Добавить мелко нарезанные свежие помидоры и сыр.

Перемешать начинку, чтобы все продукты распределились

равномерно, и выложить на тесто. Запечь в разогретой духовке до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца «Воскресная»

Ингредиенты

Для теста : 620 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 1,2 стакана питьевой воды, 40 г сливочного масла (натурального), 4 столовые ложки кетчупа (острого), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки : 1 курица, 90 г сливочного масла, 1/2 стакана майонеза, 4 морковки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 300 г фасоли, 0,2 стакана белого вина, 120 г сметаны, 2 стакана бульона, 100 г сыра (любого), перец, соль.

Для соуса : 0,7 стакана майонеза, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 1/2 стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут.

Курицу нарезать маленькими кусочками, обжарить до золотистой корочки. Влить бульон, положить приправы, специи и тушить на медленном огне до мягкости. Добавить фасоль и продолжать тушить. Непосредственно перед готовностью добавить сметану. Из теста сделать несколько круглых лепешек, в середину положить начинку и запечь в духовке при умеренной температуре.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «К обеду»

Ингредиенты

Для теста : 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 20 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки : 600 г брынзы (не очень соленой), 350 г бекона (копченого), 200 г сыра (любого, легко плавящегося), 2 морковки, 1

луковица, 1/2 чайной ложки молотого черного перца.

Для соуса : 4 яйца, 1 1/2 стакана майонеза, 1 чайная ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, растительное масло и муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Брынзу натереть на крупной терке или измельчить блендером, распределить по тесту ровным слоем, сверху выложить небольшие кусочки бекона, поперчить.

Лук и морковь очистить, очень мелко нарезать и выложить поверх бекона. Поставить противень в разогретую духовку, запечь пиццу до готовности.

Яйца взбить миксером или венчиком в крепкую пену, добавить майонез, сахар, соль и перец. Полученный соус охладить. Готовую пиццу полить холодным соусом и подать на стол.

Пицца «Пряное яблочко»

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 20 г порошкообразных дрожжей, 1/2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 120 г кефира или простокваши, 2 столовые ложки толченых ядер грецких орехов, 1 яблоко (сочное, очищенное и мелко нарезанное), 230 г молочной или чайной колбасы.

Для соуса : 1/2 стакана сливок (жирных), 1/2 стакана соевого соуса «Традиционный», 120 г тертого сыра «Эдамер», 1 чайная ложка молотой паприки, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, молотая гвоздика на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Выложить на тесто ровным слоем кусочки яблока, посыпать

толчеными грецкими орехами, затем разложить тонкие ломтики колбасы, полить сверху кефиром (или простоквашей).

Поставить пиццу в горячую духовку, запечь до подрумянивания.

Сливки соединить с сыром, добавить соевый соус, зелень и специи, взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом, украсить перышками зеленого лука и подать на стол.

Пицца «Утиный пруд»

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 20 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 1 яблоко (спелое), 400 г утиногo филе (жареногo), 2 столовые ложки консервированной кукурузы (несладкой), 2 столовые ложки майонеза, 300 г тертого сыра (любогo), 4 помидора, 5 сосисок (копченых), 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки молотого черного перца, 1/2 чайной ложки соли.

Для соуса : 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки кетчупа (острого), мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими полукружиями, утиное мясо – полосками.

Яблоко очистить, удалить семена и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

Смазать тесто майонезом, выложить сначала консервированную кукурузу, затем помидоры, на них – утиное мясо, смешанное с яблочной массой.

Сосиски нарезать вдоль очень тонкими полосками, выложить их на пиццу в виде сетки, посыпать перцем и солью, полить растительным маслом. Сверху ровным слоем распределить тертый сыр. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Смешать сметану и кетчуп, добавить нарезанную зелень и взбить

миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «Римский деликатес»

Ингредиенты

Для теста : 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира (нежирного), 1 яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, 55 г сливочного масла или маргарина, соль на кончике ножа.

Для начинки : 230 г филе рябчика, 320 г утиного мяса (консервированного), 1 луковица (большая), 1 помидор, 350 г сыра (любого), 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, 1/2 чайной ложки соли.

Для соуса : готовый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Охлажденный маргарин (или масло) нарезать мелкими кусочками, смешать с яйцом и кефиром (или простоквашей), добавить соль, дрожжи, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть сверху тканевой салфеткой и оставить на 25 минут в теплом месте. Раскатать из теста тонкий пласт и выложить его на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими ломтиками или кубиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Сыр измельчить блендером или натереть на мелкой терке. Помидор вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими кружочками. Тесто смазать кетчупом. Выложить на тесто сначала кусочки утиного мяса, затем филе рябчика, посыпать грибами и луком, накрыть кружочками помидора, посолить, сверху равномерно распределить тертый сыр и зелень. Поставить пиццу в духовку и запечь до подрумянивания.

Пицца «Деликатес»

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 20 г порошкообразных дрожжей, 5 столовых ложек растительного масла, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки : 320 г куриного филе (копченого), 230 г брынзы, 200 г ветчины из индейки, 2 морковки, 1 луковица (некрупная), 1/2 чайной ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса : 4 яйца, 1,3 стакана майонеза, 1/2 чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплую воду, размешать, добавить соль и 1 1/2

столовой ложки муки, растереть до исчезновения комочков и оставить в теплом месте на 35 минут. Понемногу всыпать оставшуюся муку, тонкой струйкой влить растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть полотняной салфеткой и оставить в тепле до тех пор, пока полученная масса не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, выложить его на смазанный маслом противень, разровнять и сделать маленькие бортики по краям.

Брынзу очень мелко нарезать или натереть на крупной терке, выложить на тесто. Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить, измельчить блендером. Полученную массу равномерно распределить по брынзе. Куриное филе нарезать соломкой, выложить поверх овощей, посолить, поперчить. Поставить пиццу в духовку и запечь до образования румяной корочки.

Яйца взбить миксером в крепкую пену, добавить соль, сахар и перец, положить майонез и снова взбить до однородного состояния. Готовую пиццу украсить ломтиками ветчины из индейки, полить соусом и подать на стол.

Пицца с колбасой сервелат

Ингредиенты

Для теста : 500 г пшеничной муки, 30 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 70 г томатного соуса или кетчупа (острого), 60 г сахара, 100 г майонеза, 2 яйца, 1 стакан питьевой воды, соль.

Для начинки : 250 г сервелата, 200 г голландского сыра, 4 луковицы, 3 помидора (спелых), 1 сладкий зеленый перец, укроп, петрушки.

Для соуса : майонез – 100 г, кетчуп – 50 г.

Способ приготовления

В просеянную муку ввести яйца, 0,8 стакана воды, масло, томатный соус или кетчуп, майонез, посолить, влить дрожжи, предварительно замоченные в 0,2 стакана воды, и 2 столовые ложки сахара.

Тесто накрыть льняной салфеткой и поставить на 2 часа в теплое место, чтобы оно поднялось. Еще раз вымесить и дать ему подойти. Распределить по смазанному маслом противню.

Нарезать кусочками колбасу и 2 луковицы, обжарить в масле. Смешать майонез и кетчуп и смазать соусом тесто. Выложить колбасу на тесто. Помидоры, 2 луковицы, сладкий зеленый перец порезать колечками. Укроп и петрушку мелко нарезать, смешать с майонезом.

Половиной этой смеси залить пиццу, затем уложить колечки помидоров, лука, перца и залить второй половиной смеси. Сверху

посыпать тертым сыром.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с сосисками и морковью

Ингредиенты

Для теста : 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки лимонного сока, соль.

Для начинки : 300 г сосисок, 200 г моркови, 1 красная луковица, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 3 маринованных помидора, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку и сбрызнуть лимонным соком.

Сосиски нарезать кружочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованные помидоры размять вилкой, удалив кожицу.

Смешать помидоры с луком и морковью, жарить на растительном масле до золотистого оттенка, посолить и поперчить. Сыр натереть на терке.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности пиццы распределить сосиски, сыр и овощи.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с сосисками и болгарским перцем

Ингредиенты

Для теста : 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл кефира, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки : 200 г сосисок, 2 болгарского перца, 200 г сыра (любого), 1 помидор, 1 пучок укропа, соль.

Для соуса : 1 яйцо, 50 г сыра (любого).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом кефире, добавить соль, муку, растительное масло.

Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать полосками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Сосиски нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто раскатать, выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Смазать тесто яично-сырной массой и выложить сверху болгарский перец, сосиски и помидоры. Высыпать сверху оставшийся тертый сыр и мелко нарубленную зелень укропа.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и выпекать в течение 20 минут.

Пицца с сосисками и грибами

Ингредиенты

Для теста : 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки : 200 г сосисок, 200 г шампиньонов, 50 г сушеных грибов (любых), 200 г сыра (любого), 3 помидора, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками.

Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Сушеные грибы промыть, замочить в теплой воде.

Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Равномерно распределить сосиски, шампиньоны, помидоры, сушеные грибы, сыр и зелень петрушки, посолить и поперчить.

Поставить пиццу в разогретую духовку и выпекать при температуре 15 °С в течение 15–20 минут.

Пицца с беконом под брусничным соусом

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы.

Для начинки : 300 г бекона, 100 г колбасы (вареной), 1 морковь, 2 помидора (соленых), 1 сладкий болгарский перец, перец, соль.

Для соуса : 300 г брусники, 2 столовые ложки сахара, 5 г картофельного крахмала, 30 мл красного вина, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими ломтиками. Вареную колбасу нарезать кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Соленые помидоры вымыть, размять вилкой, удалив кожицу. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками.

Бруснику промыть, залить 500 мл воды и варить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через сито.

Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу, влить вино и кипятить 5–7 минут, а затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения.

На основу для пиццы выложить бекон, колбасу, морковь, пюре из помидоров, перец, полить все полученным соусом, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 17 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца под бруснично-сырным соусом

Ингредиенты

Для теста : 200 г пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки : 300 г бекона, 1 зубчик чеснока, 200 г сыра (любого), 3 помидора черри.

Для соуса : 100 г плавленого сыра со сливочным вкусом, 100 г брусники, 50 г сметаны, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар.

Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Бекон нарезать небольшими ломтиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке.

Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Плавленый сыр поместить в теплое место на 1 час, чтобы он стал мягким. Добавить в сыр промытую бруснику, сметану, соль, сахар и взбить в однородную массу. На основу для пиццы выложить бекон, чеснок, сыр, помидоры и сверху все полить соусом, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с беконом под яично-грибным соусом

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы.

Для начинки : 300 г бекона, 1 луковица, 200 г сыра (любого), 2 помидора, 1 сладкий болгарский перец, 100 г шампиньонов, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 4 яичных желтка, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Болгарский перец

вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками.

Шампиньоны промыть, мелко нарезать кубиками, жарить на растительном масле до готовности. Смешать майонез, сметану, яичные желтки и соль. Взбить все миксером или тщательно перемешать, добавить грибы.

На готовую основу для пиццы выложить бекон, лук, сыр, помидоры, болгарский перец и залить все полученным соусом, поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с беконом и зеленым соусом

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы.

Для начинки : 250 г бекона, 100 г ветчины, 1 луковица, 200 г сыра (любого, твердых сортов).

Для соуса : 1 яйцо (сваренное вкрутую), 2 столовые ложки яблочного уксуса, 100 г каперсов, 100 г соленых огурцов, 1/2 пучка зеленого лука, 1 чайная ложка сахара, 1/2 пучка петрушки и эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Бекон и ветчину нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Каперсы и соленые огурцы промыть, измельчить.

Зеленый лук и зелень промыть, обсушить, мелко нарубить. Желток протереть сквозь сито, посолить, добавить сахар, перец, растереть, затем развести уксусом и прибавить мелко нарубленные белок, зеленый лук, каперсы, а также зелень петрушки, эстрагон и соленые огурцы. Все перемешать.

На основу для пиццы выложить полученную смесь, а сверху – бекон, ветчину, лук и сыр, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с беконом под винным соусом

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы.

Для начинки : 250 г бекона, 250 г вареной колбасы, 100 г салями, 200 г сыра (любого), 2 огурца.

Для соуса : 100 г кетчупа, 20 мл виноградного вина, 30 мл говяжьего бульона, перец, соль.

Способ приготовления

Бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Бульон подогреть, добавить виноградное вино и довести смесь до кипения. После

этого добавить кетчуп, посолить и тщательно перемешать.

На основу для пиццы выложить бекон, колбасу, сыр и огурцы. Сверху пиццу полить соусом, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с беконом и брынзой под лимонным соусом

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы.

Для начинки : 300 г бекона, 200 г миндаля (жареного), 100 г брынзы, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Для соуса : 100 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 100 г майонеза, сок 1 лимона.

Способ приготовления

Бекон нарезать кусочками. Брынзу нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить. Масло растопить и взбить с яичными желтками, добавить майонез, сок лимона, перец.

На основу для пиццы выложить бекон, брынзу, орехи и зеленый лук, сверху полить соусом, посолить. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца с беконом под чесночным соусом

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы.

Для начинки : 100 г бекона, 100 г копченого филе индейки, 1 луковица, 100 г сыра «Пармезан», 100 г моцареллы, 100 г консервированных оливок (без косточек), по 1 пучку базилика и укропа, 1 зубчик чеснока.

Для соуса : 100 г сметаны, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Бекон и филе индейки нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Сыр натереть на терке.

Оливки промыть. Зелень базилика и укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сметану смешать с чесноком, зеленью укропа, посолить и поперчить.

На основу для пиццы выложить кусочки бекона, индейки, кольца лука, оливки, посыпать все сыром.

Сверху пиццу смазать полученным соусом и посыпать базиликом.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца с курицей под французским соусом

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы.

Для начинки : 200 г куриного филе (отварного), 1 сладкий болгарский

перец, 300 г сыра (любого, твердых сортов), 4 зубчика чеснока, 1 яичный желток, 250 мл растительного масла, со 1 лимона, соль.

Способ приготовления

Отварное куриное филе нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. В миске смешать чеснок, желток, растительное масло, хорошо перемешать, добавить сок лимона, 1 чайную ложку воды, соль и взбить смесь миксером.

На основу для пиццы выложить кусочки куриного филе, болгарского перца, тертый сыр. Сверху пиццу полить приготовленным соусом, по консистенции похожим на майонез.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца чесночная с шампиньонами

Ингредиенты

Для теста : 200 г муки, 10 г дрожжей, 1/2 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки : 300 г куриного филе (отварного), 200 г помидоров, 200 г консервированных шампиньонов, 6 столовых ложек майонеза, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 1 пучок укропа, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто из указанных продуктов и 150 мл теплой воды, раскатать его в круглый пласт диаметром 50 см. Филе цыпленка нарезать небольшими кусочками, помидоры вымыть, обдать кипятком, удалить кожицу и размять вилкой. Консервированные шампиньоны промыть, каждый гриб разрезать на 2 части. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Укроп вымыть, обсушить, измельчить. Майонез смешать с чесноком, сыром, помидорами, укропом, посолить и поперчить соус.

На тесто выложить отварное филе цыпленка, шампиньоны, лук, сверху полить соусом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца с курицей под белым соусом

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы.

Для начинки : 300 г куриного филе (отварного), 2 сладких болгарских перца, 1 красная луковица, 50 г майонеза, 50 мл грибного отвара, 1 помидор, 50 г сливочного масла, 150 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Отварное куриное филе нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Помидор вымыть, нарезать кубиками. Майонез смешать с грибным отваром, помидорами, лимонным соком, сливочным маслом и перцем, взбить до однородного состояния, посолить. На основу для пиццы выложить куриное филе, болгарский перец, лук, смазать сверху соусом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Северное сияние»

Ингредиенты

Для теста : 200 г муки, 10 г дрожжей, 1/2 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки : 200 г ветчины, 250 мл сливок, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 1 чайная ложка горчицы, 2 яйца, 300 г помидоров, молотый мускатный орех, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Муку смешать с дрожжами, 100 мл воды, сахаром и солью.

Замесить тесто, раскатать в лепешку. Смазать противень растительным маслом.

Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Ветчину нарезать кубиками. Сливки смешать с яйцами, тщательно взбить, постепенно добавляя сыр, горчицу и специи. Помидоры, ветчину и сырную смесь выложить на тесто.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10 минут. Готовую пиццу украсить зеленью.

Пицца острая с сельдереем

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы, 50 г жира (для формы).

Для начинки : 200 г куриного филе (копченого), 2 сладких болгарских перца, 2 луковицы, 100 г томатной пасты, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, по 1 пучку укропа, петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Смазать противень жиром для формы или маргарином и выложить тесто для пиццы. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, удалить кожицу и размять вилкой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Укроп, петрушку и сельдерей вымыть, обсушить, мелко нарубить. Томатную пасту или томатный сок смешать с размятыми помидорами, красным перцем, измельченным чесноком,

укропом, петрушкой и сельдереем, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Выложить на основу для пиццы нарезанное кусочками копченое филе курицы, болгарский перец, лук и сверху полить полученным соусом, посолить, поперчить. Выпекать в разогретой до 15 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с беконом под соусом из кольраби

Ингредиенты

Для теста: готовая основа для пиццы.

Для начинки : 200 г бекона, 100 г креветок (очищенных), 1 луковица, 2 помидора, 200 г сыра (любого).

Для соуса : 400 г кольраби, 100 г сливочного масла, 2 столовой ложки муки, 250 мл молока, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими кусочками. Креветки промыть. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками.

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке.

Кольраби вымыть, очистить, нарезать кусочками, положить в кипяток, добавить половину масла, посолить и варить до мягкости. Молоко довести до кипения, добавить оставшуюся половину масла, муку, сахар, смешать с кольраби и тушить на слабом огне 3–5 минут.

На основу для пиццы выложить бекон, креветки, лук, помидоры. Сверху пиццу полить соусом, посыпать сыром, поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с курицей под соусом из артишоков

Ингредиенты

Для теста : готовая основа для пиццы.

Для начинки : 200 г куриного филе (отварного), 1 сладкий болгарский перец, 200 г шампиньонов, 100 г миндаля (жареного), 300 г артишоков, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Отварное куриное филе нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Зелень укропа промыть, обсушить, мелко нарубить.

Артишоки вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде и протереть через сито.

Смешать майонез с протертыми артишоками, укропом, солью и перцем.

На основу для пиццы выложить кусочки курицы, болгарского перца, шампиньонов, миндаль и полить соусом.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца говяжья с маслинами

Ингредиенты

Для теста : 200 г муки, 10 г дрожжей, 1/2 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки : 200 г филе говядины (отварного), 200 г куриной печени, 200 г помидоров, 100 г маслин, 1 луковица, 1 сладкий болгарский перец, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, дрожжей, 150 мл воды, сахара, растительного масла и соли. Дать подойти, раскатать и выложить на смазанный жиром противень.

Отварное филе говядины нарезать ломтиками, куриную печень промыть, варить в подсоленной воде до готовности. Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Маслины промыть. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Выложить на тесто говядину, помидоры, печень, маслины, лук, болгарский перец, посолить и поперчить, залить майонезом. Выпекать в разогретой до 130 °С духовке в течение 20 минут.

Пиццы с рыбой

Пицца с печенью трески

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 2 столовые ложки томатного соуса, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки тертого сыра (острого), 1 банка консервированной печени трески, 3 столовые ложки маринованных или соленых грибов, 2 яйца, зелень петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Основу для пиццы смазать томатным соусом. Грибы промыть, нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Выложить на тесто печень трески и грибы. Яйца выложить поверх грибов, посыпать все сыром.

Выпекать в разогретой до 21 °С духовке в течение 20 минут.

Готовую пиццу украсить майонезом и зеленью.

Пицца «Неаполитанская»

Ингредиенты

Для теста : 500 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 0,3 стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо, соль.

Для начинки : 1–2 помидора (средней величины), 150 г сыра (любого), 200 г сельди, 20 г чеснока, 2 ложки растительного масла, зелень петрушки, 150 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Муку насыпать в глубокую чашку, покрошить в нее дрожжи.

Половину молока и столовую ложку сахара смешать с дрожжами и небольшим количеством муки, вымесить, накрыть и дать постоять 10 минут.

Оставшийся сахар, молоко, кусочки размягченного масла добавить в тесто. Затем положить соль и яйцо.

Вымесить тесто и дать полежать 10 минут. Затем раскатать тесто и уложить в форму, подняв края, выпекать в течение 10–15 минут.

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить. Сельдь подготовить и нарезать ломтиками.

Когда лепешка испечется, выложить на нее начинку, соблюдая определенный порядок. Первый слой – помидоры. Вместо помидоров

можно смазать лепешку томатной пастой или обыкновенным томатным соком. Сыр смешать с майонезом и выложить на помидоры, а затем выложить сельдь.

Выпекать в разогретой до 120 °С духовке в течение 25 минут. После того как она хорошо запеклась в духовке, сбрызнуть растительным маслом, поперчить и украсить зеленью.

Пицца «Сардиния»

Ингредиенты

Для теста : 400 г муки, 20 г дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки : 200 г креветок (очищенных), 200 г шампиньонов, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г сыра (любого), 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 4 столовые ложки растительного масла, 10 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды, добавить сахар, накрыть и оставить на 15 минут.

Муку просеять, смешать с растительным маслом, солью и дрожжами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. После этого накрыть тесто полотняной салфеткой и дать ему подойти.

Креветки промыть, обжарить на растительном масле до готовности.

Грибы промыть, мелко нарезать. Зеленый горошек промыть. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы, креветки, лук, зеленый горошек и посыпать сыром. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с красной рыбой и грибами

Ингредиенты

300 г теста для пиццы, 200 г соленого филе красной рыбы, 250 г белых грибов, 150 г моцареллы, 1 луковица, 30 мл оливкового масла, 30 г маслин (без косточек), зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Соленое филе красной рыбы нарезать небольшими кусочками. Грибы промыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в оливковом масле, посолить и поперчить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Моцареллу нарезать тонкими ломтиками, маслины – колечками.

Тесто раскатать в тонкую круглую лепешку, переложить ее на противень.

Выложить на лепешку ломтики рыбы и моцареллы, на них – грибы, лук и маслины. Посыпать петрушкой, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пицца со шпротами и корнишонами

Ингредиенты

300 г теста для пиццы, 100 г шпрот в масле, 100 г маринованных корнишонов, 1 луковица, 40 г оливок (без косточек), 100 г тертого пармезана, 20 мл оливкового масла, 20 г кетчупа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Корнишоны вымыть, нарезать кружочками.

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Оливки нарезать колечками.

Тесто раскатать в тонкую круглую лепешку, выложить ее на противень и смазать кетчупом, смешанным с оливковым маслом. Выложить сверху шпроты, корнишоны, лук и оливки, посыпать пармезаном и петрушкой, посолить, поперчить.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20–25 минут.

Пицца сырная на гриле

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 1 столовая ложка оливкового масла, 200 г сыра «Пармезан», 100 г консервированных томатов в собственном соку, 100 г брынзы, 200 г филе красной рыбы, перец, соль.

Способ приготовления

Положить основу для пиццы на решетку барбекю. Жарить на среднем огне 2–5 минут, пока низ пиццы не станет золотистым. Перевернуть пиццу и смазать верх оливковым маслом.

Консервированные томаты размять вилкой до пюреобразного состояния, смешать с брынзой. Филе красной рыбы промыть, варить до готовности, нарезать небольшими кубиками.

Сыр «Пармезан» натереть на терке. На основу для пиццы выложить томаты, смешанные с брынзой, рыбу и полить томатным соком, который остался от консервированных томатов. Сверху посыпать все тертым сыром.

Жарить пиццу на гриле до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Готовую пиццу сбрызнуть оливковым маслом.

Пицца рыбная с луком

Ингредиенты

Для теста : 500 г муки, 200 мл кефира, соль.

Для начинки : 100 г томатной пасты, 250 г соленое филе красной рыбы, 100 г консервированных мидий, 1 луковица, 200 г сыра (любого), 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Смешать муку с кефиром, посолить. Тесто должно получиться по консистенции, как густая сметана.

Выложить тесто на противень и разровнять мокрыми руками, придав ему форму круга. Равномерно распределить томатную пасту.

Выпекать лепешку в предварительно разогретой духовке при температуре 150 °С, пока края не зарумянятся.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сыр натереть на крупной терке. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить. Мидии промыть, филе красной рыбы нарезать маленькими кусочками.

На основу для пиццы выложить мидии, красную рыбу, лук и петрушку, посыпать сверху сыром, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца рыбная из слоеного теста

Ингредиенты

Для теста : 200 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 50 г маргарина (для выпечки), соль.

Для начинки : 300 г сыра (любого, твердых сортов), 200 г помидоров, 200 г креветок, 100 г соленого филе красной рыбы, 50 г сливочного масла, 1 пучок укропа.

Способ приготовления

Муку смешать с маслом. Яйца взбить, добавить в молоко, посолить, размешать и влить к муке с маслом. Замесить тесто. Поставить его на несколько часов в холодильник. Затем тесто раскатать в тонкий пласт на противне, смазанном маргарином, аккуратно проткнуть вилкой в нескольких местах.

Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Креветки промыть, жарить в сливочном масле до готовности. Филе красной рыбы нарезать кусочками. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Слегка посыпать тесто тертым сыром. Выложить на тесто креветки, помидоры, филе рыбы. Посыпать рубленой зеленью и остатками тертого сыра.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Мэри»

Ингредиенты

Для теста : 400 г муки, 2 яйца, 20 г дрожжей, 250 мл молоко (теплого), 100 г сливочного масла, соль.

Для начинки : 1 луковица, 400 г помидоров, 400 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г филе красной рыбы, 70 г сливочного масла, 200 г шампиньонов, соль.

Способ приготовления

На доску просеять горкой муку, в центре сделать лунку, влить в нее яйца, дрожжи, предварительно разбавленные теплым молоком, добавить сливочное масло, посолить. Замесить тесто.

Сформовать шар, положить в миску, обсыпанную мукой, покрыть полотенцем, поставить в теплое место на 2 часа.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Филе красной рыбы промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, крупно нарезать. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле, добавив лук.

На тесто выложить рыбу, помидоры, шампиньоны с луком. Посыпать все тертым сыром.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца острая с угрем

Ингредиенты

Для теста : 400 г муки, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки : 400 г филе угря, 300 г картофеля, 1 болгарский сладкий перец, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра с плесенью, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 150 мл воды, соли замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм и выложить на противень.

Противень смазать растительным маслом.

Филе угря промыть, нарезать кусочками. Картофель очистить, вымыть, нарезать ломтиками.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Из растительного масла, чеснока, соли и перца сделать маринад и положить туда филе угря и картофель на 2 часа.

Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Сыр с плесенью мелко нарезать или натереть на терке.

На тесто выложить болгарский перец, кусочки угля, картофель, сбрызнуть сверху маринадом и посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца по-египетски

Ингредиенты

Для теста : 400 г муки, 20 г дрожжей, 100 г маргарина, 100 мл молока (теплого), соль.

Для начинки : 600 г помидоров, 200 г креветок (очищенных), 100 г филе анчоуса, 1 луковица, 100 г консервированных маслин (без косточек), 50 мл растительного масла, душица, базилик, майоран, по 5 г красного и черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Тщательно перемешать муку, маргарин, 100 мл воды и дрожжи, разведенные в молоке, соль, замесить тесто, поставить его в теплое место на 2 часа. Раскатать тесто, выложить его на сковороду.

Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Каждую маслину разрезать на 2 части. Креветки и филе анчоусов промыть.

Лук жарить в растительном масле до золотистого оттенка, добавить помидоры, посолить, поперчить, снять с огня, добавить специи.

Положить на тесто креветки, филе анчоусов, маслины, лук и помидоры.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Карибские острова»

Ингредиенты

Для теста : 300 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яичный желток, 50 г свиного жира, перец, соль.

Для начинки : 500 г помидоров, 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 150 г консервированных сардин, 150 г филе хека, базилик, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 100 мл воды, яйца и соли замесить тесто. Поставить его в теплое место на 2 часа. Затем опять вымесить, добавляя свиной жир, желток и перец. Раскатать тесто в лепешку.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, удалить кожицу и размять вилкой. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сардины размять вилкой.

Помидоры тушить в растительном масле с чесноком и базиликом до получения густой массы.

Остудить, добавить измельченную рыбу из консервов.

Перемешать, выложить на тесто.

Филе хека промыть, отварить в подсоленной воде и нарезать полосками, выложить на тесто, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с сельдью и зеленым горошком

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г филе сельди, 200 г картофеля, 1 красная луковица, 100 г майонеза, 80 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать кубиками, удалить кости. Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Жарить кружочки картофеля на 60 мл оливкового масла до готовности.

Основу для пиццы смазать майонезом, сверху выложить кусочки сельди, зеленый горошек, картофель, лук, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15 минут.

Готовую пиццу сбрызнуть остатками оливкового масла.

Пицца с креветками и базиликом

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 300 г креветок (очищенных), 100 г майонеза, 20 г базилика, 100 г грецких орехов, 2 стручка сладкого болгарского перца, перец, соль.

Способ приготовления

Очищенные креветки промыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Базилик вымыть, обсушить, измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Смешать майонез с базиликом, грецкими орехами, поперчить.

На основу для пиццы выложить креветки, болгарский перец, полить сверху майонезом, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца «Мюнхаузен»

Ингредиенты

300 г замороженного слоеного теста, 200 г соленого филе красной рыбы, 2 луковицы (небольшие), 1 зубчик чеснока, 30 мл растительного масла, 2 стручка сладкого болгарского перца, 400 г помидоров, по 1 пучку укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Слоеное тесто разморозить. Филе красной рыбы нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Болгарский перец очистить, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками.

Укроп и петрушку вымыть, обсушить, нарубить.

На растительном масле жарить чеснок с болгарским перцем и помидорами до полуготовности. Затем на основу выложить филе красной рыбы, лук, обжаренные болгарский перец, чеснок и помидоры, укроп, петрушку, поперчить и посолить.

Выпекать в разогретой до 17 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца «Лаура»

Ингредиенты

Для теста : 200 г муки, 1 яйцо, 200 г маргарина (для выпечки), 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки : 200 г креветок (очищенных), 100 г мидий (консервированных), 200 г сыра (любого), 100 г моркови, 2 стручка сладкого болгарского перца, 200 г помидоров, 100 г оливок, 1 зелени укропа, 100 г майонеза, 60 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Соединить муку, яйцо, 2 л воды, маргарин, сахар и соль, чтобы получилось пластичное тесто.

Положить тесто в холодильник на 2 часа или в морозильную камеру на 10 минут. Раскатать его в тонкий круг.

Креветки и мидии промыть, креветки жарить на 30 мл масла до готовности. Сыр натереть на терке.

Морковь очистить, вымыть, натереть на терке.

Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Укроп вымыть, обсушить, нарубить.

Основу для пиццы смазать майонезом, сверху выложить слоями креветки, морковь, перец, мидии, помидоры, оливки, сыр, укроп, посолить и поперчить, сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца с креветками под соевым соусом

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 200 г креветок (очищенных), 100 г копченого филе угря, 1 луковица, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 300 г помидоров, 100 г консервированного имбиря, 30 мл соевого соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Креветки промыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Копченое филе угря нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кусочками. Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Имбирь нарезать полосками.

На основу для пиццы уложить креветки, кусочки угря, лук, помидоры, имбирь. Сверху все посыпать сыром, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 11 °С духовке в течение 10 минут. Готовую пиццу полить соевым соусом.

Пицца с сардинами и солеными грибами

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 2 столовые ложки натертого сыра (любого), 1 банка сардин в масле, 2 столовые ложки маринованных или соленых грибов (любых), 1 пучок петрушки и сельдерея, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 1 яичный желток, 200 мл растительного масла, сок 1 лимона, 1 чайная ложка соды, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать соломкой. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарубить. Сардины в масле размять вилкой. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить.

Чеснок смешать с желтком и растительным маслом, перемешать, добавить сок лимона, соль, перец, соду. На основу для пиццы равномерно выложить сардины, грибы, сыр, яйца, зелень.

Сверху пиццу смазать получившимся соусом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца с красной рыбой и моцареллой

Ингредиенты

300 г теста для пиццы, 200 г отварного филе красной рыбы, 250 г шампиньонов, 150 г моцареллы, 30 мл оливкового масла, 30 г маслин (без косточек), 1 пучок укропа, 150 мл рыбного бульона, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г маринованных корнишонов, 4 яичных желтка, 1 столовая ложка сока лимона, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Отварное филе красной рыбы нарезать небольшими кусочками.

Грибы промыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в оливковом масле, посолить и поперчить. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить. Моцареллу нарезать тонкими ломтиками, маслины – колечками.

Маринованные корнишоны нарезать кружочками.

Муку растереть со сливочным маслом, развести рыбным бульоном, добавить нарезанные корнишоны, сахар, соль, перец, варить 10 минут, затем вмешать желтки и добавить сок лимона.

Тесто раскатать в тонкую круглую лепешку, переложить ее на противень. Выложить на лепешку ломтики рыбы и моцареллы, на них – грибы и маслины. Посыпать укропом, смазать соусом.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца чесночная с мидиями

Ингредиенты

300 г готовой основы для пиццы, 200 г помидоров, 1 зубчик чеснока, 200 г белых грибов, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г консервированных мидий, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 2 яичных желтка, 200 г брынзы, 120 мл оливкового масла, 50 г майонеза, 100 г сливок, 2 чайные ложки сока лимона, 30 г мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Белые грибы промыть и разрезать каждый гриб пополам.

Мидии промыть. Яйцо очистить, нарезать кубиками.

Брынзу размять вилкой и смешать с оливковым маслом.

Майонез тщательно перемешать со сливками, мускатным орехом, желтками, соком лимона, солью и перцем.

Основу для пиццы смазать брынзой. Сверху выложить помидоры, чеснок, белые грибы, зеленый горошек, мидии, яйцо и смазать полученным соусом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца рыбная с шампиньонами

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 200 г соленого филе красной рыбы, 100 г креветок (очищенных), 200 г шампиньонов, 150 г сыра (любого), 30 мл оливкового масла, 30 г консервированных маслин (без косточек), 100 мл рыбного бульона, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сухой горчицы, 20 мл сухого белого вина, 3 ломтика лимона (без цедры), 2 желтка, 1 чайная ложка сахара, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Соленое филе красной рыбы нарезать небольшими кусочками. Креветки промыть. Грибы промыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в оливковом масле с креветками, посолить и поперчить. Зелень

петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Сыр нарезать тонкими ломтиками, маслины – колечками.

Муку растереть со сливочным маслом, слегка обжарить и развести бульоном, добавить сухую горчицу, вино, ломтики лимона, сахар, перец, соль. Варить 10 минут на слабом огне, вмешать сырые желтки, подогреть.

На основу для пиццы выложить кусочки рыбы, креветки, шампиньоны, сыр, маслины и зелень петрушки. Сверху пиццу полить соусом.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с рыбой и персиками

Ингредиенты

300 г готовой основы (для пиццы), 200 г отварного филе красной рыбы, 100 г консервированных персиков, 1 помидор, 1 луковица, по 1 пучку зелени укропа и базилика, 100 г томатной пасты, 30 г аджики, 5 г красного молотого перца, 1 чайная ложка лимона, 3 сушеные ягоды можжевельника, соль.

Способ приготовления

Филе красной рыбы нарезать полосками. Помидор вымыть, нарезать кубиками. Персики мелко нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа и базилика вымыть, обсушить и нарубить.

Томатную пасту смешать с аджикой, красным молотым перцем и лимонным соком.

Размять вилкой ягоды можжевельника и добавить в соус, посолить.

На основу для пиццы выложить кусочки рыбы, персиков, помидора, а также лук и зелень. Сверху пиццу смазать соусом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца со шпротами и маринованными помидорами

Ингредиенты

300 г теста для пиццы, 100 г шпрот в масле, 100 г маринованных помидоров, 2 луковицы, 40 г консервированных маслин (без косточек), 100 г тертого сыра (любого), 20 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 200 мл столового уксуса, 1 соленый огурец, 50 мл говяжьего бульона, 30 г муки, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки сока лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Маринованные помидоры размять вилкой, удалить кожицу. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Маслины промыть, каждую порезать пополам. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Соленый огурец мелко нарезать кубиками.

Лук замочить в уксусе на 1 час. Уксус слить, к луку добавить предварительно нарезанные кусочки соленого огурца.

В бульоне развести муку и варить 15 минут на слабом огне, посолить, поперчить, добавить горчицу, сок лимона, соленый огурец и лук.

На основу для пиццы выложить шпроты, маринованные помидоры, маслины, сыр и полить приготовленным соусом.

Выпекать в разогретой до 160 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с соленой рыбой под зеленым соусом

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 1 столовая ложка оливкового масла, 200 г сыра «Маасдам», 100 г помидоров, 100 г брынзы, 200 г соленого филе красной рыбы, 2 зубчика чеснока, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 150 г майонеза, 1/2 чайной ложки горчицы, перец, соль.

Способ приготовления

Положить основу для пиццы на решетку барбекю. Жарить на среднем огне 2–5 минут, пока низ пиццы не станет золотистым. Перевернуть пиццу.

Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Брынзу нарезать кубиками. Филе красной рыбы нарезать полосками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Смешать майонез, чеснок, зелень, оливковое масло, горчицу, перец и соль, тщательно перемешать.

Основу для пиццы смазать половиной приготовленного соуса, выложить помидоры, брынзу, кусочки рыбы. Сверху пиццу смазать оставшимся соусом, посыпать сыром, поперчить.

Выпекать на гриле в течение 15 минут.

Пицца с рыбой под сырным соусом

Ингредиенты

300 г готовой основы для пиццы, 200 г филе красной рыбы (отварного), 200 г шампиньонов, 200 г помидоров черри, 1 красная луковица, 1 пучок зелени базилика, 70 г майонеза, 20 мл сливок, 200 г сыра (любого), 30 г сливочного масла, 2 чайные ложки лимонного сока, 10 г сухого чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, каждый гриб разрезать на 2 части. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень базилика вымыть, обсушить и нарубить.

Сыр растопить на сливочном масле до жидкого состояния. Майонез

смешать со сливками, лимонным соком, сухим чесноком, перцем и солью.

Быстро влить жидкий сыр в смесь из майонеза, сливок и приправ и тщательно перемешать.

На основу для пиццы выложить кусочки рыбы, шампиньонов, помидоров, лука. Сверху пиццу полить соусом, посыпать зеленью.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца «Монмартр»

Ингредиенты

Для теста : 200 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 50 г маргарина (для выпечки), соль.

Для начинки : 200 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г помидоров, 300 г креветок (очищенных), 100 г отварного филе красной рыбы, 50 г сливочного масла, 1 пучок укропа, 50 мл рыбного бульона, 1 чайная ложка горчицы, 100 мл оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 50 г острого кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Муку смешать с маслом. Яйца добавить в молоко, посолить, размешать и влить к муке с маслом.

Замесить тесто. Поставить его на несколько часов в холодильник. Затем тонко раскатать тесто на противне, смазанном маргарином, проткнуть вилкой в нескольких местах.

Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Креветки промыть, жарить на сливочном масле до готовности. Филе красной рыбы нарезать полосками. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Горчицу смешать с рыбным бульоном, зеленью, оливковым маслом, сахаром, лимонным соком и кетчупом, размешать, посолить и поперчить.

Слегка посыпать тесто тертым сыром. Выложить на тесто креветки, помидоры, филе рыбы.

Посыпать остатками тертого сыра и полить приготовленным соусом.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца-торт с икрой

Ингредиенты

Для теста : 400 г муки, 200 мл молока, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка разрыхлителя, соль.

Для начинки : 400 г сыра (любого, твердых сортов), 2 луковицы, 100 г икры мойвы, 100 г соленого филе красной рыбы, 200 г томатной пасты, 3 яйца, 200 г шампиньонов, 30 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Молоко, яйцо, 30 мл растительного масла соединить, добавить муку, разрыхлитель, соль.

Замесить тесто. Большую форму для выпечки тортов смазать оставшимся растительным маслом, покрыть ее дно и бока тестом.

Сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Соленое филе красной рыбы нарезать кусочками.

Яйца отварить, остудить, очистить, нарезать.

Шампиньоны тщательно промыть, нарезать кубиками.

На тесто ровным слоем выложить ингредиенты в следующем порядке: лук, икра мойвы, полпорции томатной пасты, кусочки соленого филе, тертый сыр, яйца, шампиньоны, оставшаяся томатная паста, сливочное масло. Пиццу посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с тунцом под соусом по-австрийски

Ингредиенты

Для теста : 200 г муки, 10 г дрожжей, 1/2 чайной ложки сахара, 1 яйцо, 10 мл растительного масла, соль.

Для начинки : 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 200 г белых грибов, 100 г сыра «Эдем», 200 г консервированного мяса тунца, 1 сладкий болгарский перец, 100 г консервированных оливок (без косточек), 50 мл растительного масла, 60 г сливочного масла, 100 г муки, 100 г корней петрушки, 1 морковка, 10 г черного перца горошком, 30 мл сухого белого вина, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, яйца, 50 мл воды, сахара и соли замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм и выложить на противень, смазанный растительным маслом.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Грибы промыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Мясо тунца размять вилкой и смешать с тертым сыром. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками.

Оливки промыть, каждую разрезать пополам.

Муку смешать со сливочным маслом и обжарить до золотистого оттенка на слабом огне.

Корни петрушки вымыть, измельчить. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. В муку добавить морковь, корни петрушки, растительное масло и потушить 5 минут. Затем добавить вино, перец горошком, соль.

На приготовленную основу для пиццы выложить грибы, лук, тунец с

сыром, чеснок, болгарский перец, оливки. Сверху пиццу полить соусом.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца сливочная с угрем

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 400 г копченого филе угря, 3 помидора, 1 сладкий болгарский перец, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра с плесенью, 20 мл растительного масла, 3 яичных желтка, 200 мл сливок, 1 чайная ложка сока лимона, 20 г мускатного ореха, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Филе угря нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на терке или мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Основу для пиццы натереть растительным маслом.

Желтки смешать со сливками, взбить, добавить сок лимона, зелень, мускатный орех, соль и перец. На смазанную маслом основу выложить кусочки филе угря, помидора, болгарского перца, а также измельченный чеснок и сыр.

Сверху пиццу равномерно намазать полученным соусом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с минтаем и томатным соусом

Ингредиенты

300 г готовой основы для пиццы, 200 г филе минтая, 100 г икры мойвы, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г шампиньонов, 2 помидора, 3 морковки, 20 г свежего имбиря, 2 столовые ложки сливочного масла, 30 мл растительного масла, 2 столовые ложки сока апельсина, 100 мл овощного бульона, 3 столовые ложки сливок (нежирных), перец, соль.

Способ приготовления

Филе минтая промыть, жарить на растительном масле до готовности. Сыр натереть на терке. Шампиньоны промыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Имбирь вымыть, мелко нарезать.

Морковь и имбирь обжарить на сливочном масле, приправить перцем и посолить, затем влить сок апельсина и овощной бульон.

Довести смесь до кипения и варить на слабом огне 20 минут. Смесь остудить, растереть в пюре, добавить сливки и тщательно перемешать.

Основу для пиццы смазать икрой мойвы, сверху выложить помидоры, шампиньоны, кусочки минтая, сыр. На пиццу выложить приготовленный соус, поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с горбушей и помидорами

Ингредиенты

300 г готовой основы для пиццы, 200 г филе горбуши (отварного), 200 г шампиньонов, 200 г помидоров, 1 зубчик чеснока, по 1 пучку укропа и петрушки, 1 белая луковица (небольшая), 1 столовая ложка сливочного масла, 100 мл белого сухого вина, 50 г томатной пасты, 50 мл сливок, 1 чайная ложка сока лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Отварное филе горбуши нарезать кусочками. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать кубиками.

Лук тушить в сливочном масле до золотистого оттенка.

Влить вино, добавить томатную пасту, размешать и тушить 1 минуту на слабом огне. Влить сливки, посолить, поперчить, добавить сок лимона, размешать и варить до загустения.

На основу для пиццы выложить кусочки горбуши, шампиньонов, помидоров, сверху посыпать все зеленью и полить приготовленным соусом.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца «Аоли»

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 200 г соленого филе красной рыбы, 100 г филе нерки или другой красной рыбы (отварного), 250 г шампиньонов, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 1 луковица, 30 г консервированных маслин (без косточек), 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка сока лайма, 2 помидора, 2 столовые ложки сливочного масла, 40 мл виноградного сока, 40 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Соленую и отварную рыбу нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке.

Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Маслины промыть, каждую разрезать пополам.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Помидоры

вымыть, нарезать кубиками.

Лук и помидоры тушить в сливочном масле 1 минуту. Затем добавить шампиньоны и тушить еще 5 минут. Добавить виноградный сок и довести до кипения. Остудить, добавить майонез, тщательно размешать, добавить сок лайма, поперчить и посолить.

Основу для пиццы смазать приготовленной смесью.

Сверху выложить кусочки рыбы, маслины, зелень и посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца «Болгарская»

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 200 г тунца в растительном масле, 100 г сыра «Маасдам», 2 помидора, 2 красные луковицы, 100 г консервированных маслин (без косточек), 1 зубчик чеснока, 100 г сыра с голубой плесенью, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 цукини, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Тунец размять вилкой. Сыр «Маасдам» натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Сыр с голубой плесенью нарезать кубиками.

Цукини нарезать ломтиками, приправить чесноком, посолить и поперчить. Сливочное масло растопить на сковороде и обжарить ломтики цукини – по 2 минуты с каждой стороны.

Цукини залить сметаной, добавить нарезанный сыр, перемешать и готовить на слабом огне 10 минут.

На основу для пиццы выложить тунец, сыр, помидоры, лук, маслины, а сверху равномерно распределить соус, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с хеком под томатным соусом

Ингредиенты

300 г готовой основы для пиццы, 400 г помидоров черри, 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 250 г филе хека (отварного), 1 пучок базилика, 50 г томатного пюре, 30 г сливочного масла, 1 луковица, 10 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Филе хека нарезать кубиками или полосками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Томатное пюре смешать с растопленным сливочным маслом,

добавить соль, лук, красный молотый перец и тщательно перемешать.

На основу для пиццы выложить помидоры, чеснок, растительное масло, кусочки хека, зелень базилика, а сверху равномерно распределить соус.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с копченой рыбой

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 250 г копченого филе рыбы, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 3 яблока, 1 луковица, 1 соленый огурец, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу нарезать кубиками. Сыр натереть на терке.

Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Соленый огурец нарезать кубиками.

На основу для пиццы выложить кусочки рыбы, яблок, огурца, а также лук. Сверху пиццу посыпать сыром, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца «Сауф»

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 150 г филе салаки (отварного), 3 помидора, 1 пучок зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 100 г консервированных маслин (без косточек), 200 г сыра (любого), 30 мл растительного масла.

Способ приготовления

Салаку нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на терке.

На основу для пиццы выложить кусочки салаки, помидоров, чеснока, а также маслины, зеленый лук и сыр.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 20 минут.

Готовую пиццу сбрызнуть растительным маслом.

Пицца с сельдью и стручковой фасолью

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 200 г слабосоленой сельди, 300 г стручковой фасоли, 100 г картофеля, 1 луковица, 1 стручок сладкого болгарского перца, 20 мл растительного масла, 4 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Сельдь очистить, промыть, нарезать кусочками, удалив кости.

Стручковую фасоль вымыть, нарезать кубиками.

Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками.

На растительном масле обжарить картофель и лук. На основу для пиццы выложить кусочки сельди, фасоль, картофель с луком, болгарский перец, посолить и поперчить, залить майонезом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца с угрем и картофелем

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 400 г консервированного филе угря, 200 г картофеля, 30 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, 2 помидора, перец, соль.

Способ приготовления

Филе нарезать кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кубиками.

На основу для пиццы выложить кусочки угря, картофель, чеснок, помидоры, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут. Готовую пиццу сбрызнуть растительным маслом.

Пицца томатная с килькой

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 100 г консервированной кильки в томатном соусе, 50 г кетчупа, 3 помидора, 50 мл растительного масла, 100 г консервированных маслин (без косточек), 100 г сыра (любого), перец, соль.

Способ приготовления

Кильку смешать с томатным соусом, добавить кетчуп, перец, соль. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сыр натереть на терке.

Основу смазать растительным маслом, сверху выложить кильку, помидоры, маслины, посыпать все сыром.

Выпекать в разогретой до 17 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца с креветками и лимоном

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 200 г макарон, 400 г креветок (очищенных), 200 г сыра (любого), 100 г сметаны, 1 лимон, 1 луковица, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронны отварить, откинуть на сито. Креветки вымыть, отварить в

подсоленной воде. Сыр натереть на терке.

Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками.

На основу для пиццы выложить макароны, креветки, лимон, лук, зелень, смазать сметаной и посыпать сыром, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца с тунцом и укропом

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 100 г консервированного тунца в масле, 2 столовые ложки майонеза, 100 г консервированных маслин (без косточек), 4 помидора (крупных), 2 стручка сладкого болгарского перца, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить.

На основу для пиццы выложить тунец, маслины, помидоры, болгарский перец, зелень укропа, смазать майонезом, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца со шпротами и маринованными грибами

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 150 г консервированных шпрот, 100 г маринованных грибов, 2 помидора, 50 г оливок (без косточек), 2 столовые ложки кетчупа, 1/2 пучка петрушки, 20 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Грибы нарезать ломтиками, оливки – кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, оливки и шпроты.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца «Магнолия»

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 200 г филе морского языка (отварного), 2 баклажана, 2 картофелины (сваренные в мундире), 2 помидора, 4 зубчика чеснока, 2–3 веточки розмарина, 100 г сыра (любого), 2 столовые ложки

кетчупа, 4 столовые ложки растительного масла, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле (использовать 3 столовые ложки).

Филе морского языка нарезать ломтиками. Картофель очистить, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Розмарин вымыть, мелко нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить кетчупом, посолить, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить рыбу, баклажаны, картофель, помидоры. Посыпать чесноком, розмарином и сыром.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца «Мадрид»

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 200 г филе хека (отварного), 150 г белой фасоли, 50 г сыра (любого), 2 помидора, 1 морковка, 2 стручка болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки кетчупа, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка петрушки, 1/2 пучка укропа, перец красный и черный молотый, соль.

Способ приготовления

Фасоль промыть, замочить на 3–4 часа, затем отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Филе хека нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Морковь обжарить в растительном масле (использовать 2 столовые ложки) вместе с луком и чесноком, добавить болгарский перец и помидоры, посолить, тушить 3 минуты.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить кетчупом, посолить, поперчить. Смешать тушеные овощи с фасолью и зеленью, поперчить, перемешать и выложить на поверхность изделия.

Посыпать натертым на крупной терке сыром.

Выпекать 15 минут в разогретой до 18 °С духовке.

Пицца с сардинами и вешенками

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 200 г консервированной сардины в масле, 150 г риса, 300 г вешенок, 2 головки молодого чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, 1/2 пучка кинзы, 1/2 пучка базилика, 1/2 чайной ложки карри, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Грибы промыть, мелко нарезать.

Чеснок вымыть, снять верхние чешуи, разделить на зубчики и измельчить.

Зелень кинзы и базилика вымыть, мелко нарубить.

Грибы жарить на растительном масле 3 минуты, затем добавить рис, карри и чеснок и жарить еще 5 минут, периодически помешивая.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить майонезом, посолить, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить рыбу, рис с грибами, поперчить, посыпать зеленью.

Выпекать в предварительно разогретой до 18 °С духовке в течение 15 минут.

Пиццы с морепродуктами

Пицца «Диета»

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 2 болгарских сладких перца, 450 г спаржи, 20 мл растительного масла, 1 чайная ложка оливкового масла, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г консервированных креветок, 100 г консервированного крабового мяса, перец, соль.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать кубиками, спассеровать в растительном масле. Спаржу вымыть, нарезать полосками по 5 см длиной. Перемешать спаржу с оливковым маслом и солью. Сыр натереть на терке.

Консервированные креветки промыть, мелко нарезать.

Крабовое мясо нарезать кусочками. На тесто выложить перец, спаржу в растительном масле, консервированные креветки и крабовое мясо.

Сверху посыпать сыром. Пиццу посолить, поперчить.

Выпекать в разогретой до 21 °С духовке в течение 30 минут.

Пицца с черри и крабовым мясом

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 200 г крабового мяса (консервированного), 200 г шампиньонов, 200 г помидоров черри, 1 луковица, 1 пучок зелени кинзы, 100 г майонеза, 20 г кетчупа, перец.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Шампиньоны промыть, каждый гриб разрезать на две части. Помидоры вымыть, нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Зелень кинзы вымыть, обсушить и нарубить.

Майонез смешать с кетчупом, перцем, луком и смазать основу для пиццы.

На основу для пиццы выложить кусочки крабового мяса, шампиньоны, помидоры, зелень кинзы.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца «Алые паруса»

Ингредиенты

Для теста : 400 г муки, 10 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 20 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, сок 1 лимона,

соль.

Для начинки : 100 г креветок (очищенных), 100 г соленого филе красной рыбы, 200 г шампиньонов, 200 г помидоров, 200 г сыра (любого), 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка майонеза, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды, добавить сахар, накрыть и оставить на 15 минут.

Муку просеять, смешать с растительным маслом, соком лимона, солью и дрожжами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться.

После этого накрыть тесто полотняной салфеткой и дать ему подойти.

Креветки промыть, жарить на растительном масле до готовности. Филе красной рыбы нарезать полосками. Грибы промыть, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы, помидоры выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить. Чеснок смешать с майонезом, посолить, поперчить.

Тесто раскатать в лепешку, смазать майонезом с чесноком, выложить грибы, помидоры, креветки, кусочки рыбы и посыпать сыром.

Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с крабовым мясом и брокколи

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 200 г крабового мяса, 100 г брокколи, 200 г помидоров, 200 г сыра «Тильзитер», 1 стручок сладкого болгарского перца, перец, соль.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Брокколи вымыть, разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Сыр натереть на терке.

Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками.

На основу для пиццы выложить крабовое мясо, брокколи, помидоры, перец, сыр, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца с крабовым мясом и окороком

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 200 г крабового мяса, 200 г копченого

окорока, 100 г консервированного болгарского перца, 100 г соленых помидоров, 200 г острой корейской моркови, 50 г аджики, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Копченый окорок нарезать соломкой. Болгарский перец нарезать кубиками. Соленые помидоры размять вилкой, смешать с аджикой и перцем. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Основу для пиццы смазать солеными помидорами с аджикой. На основу выложить крабовое мясо, корейскую морковь, окорок, болгарский перец и лук, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца с крабовым мясом и ананасами

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 200 г крабового мяса, 200 г консервированных ананасов, 200 г маринованных помидоров, 1 красная луковица, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 100 г майонеза, 10 мл соевого соуса, 10 мл рисового уксуса, перец.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Помидоры вымыть, снять кожицу, размять вилкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и нарубить.

Майонез смешать с соевым соусом, рисовым уксусом, перцем и размятыми помидорами. Основу для пиццы смазать полученным соусом.

На основу выложить кусочки крабового мяса, ломтики ананаса, лук и зелень.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с крабовым мясом и моцареллой

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 200 г крабового мяса, 200 г моцареллы, 200 г шампиньонов, 100 г сметаны, 2 яйца (сваренных вкрутую), перец, соль.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Сыр натереть на терке.

Шампиньоны промыть, каждый гриб разрезать на две части. Яйца очистить, нарезать кубиками.

Смешать сыр со сметаной, посолить и поперчить.

На основу для пиццы выложить крабовое мясо, шампиньоны, яйца и сверху залить полученным соусом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца с креветками и моцареллой

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 200 г креветок (очищенных), 200 г моцареллы, 200 г шампиньонов, 100 г помидоров черри, перец, соль.

Способ приготовления

Креветки промыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Сыр натереть на терке. Шампиньоны промыть, каждый гриб разрезать пополам. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. На основу выложить креветки, шампиньоны, помидоры, посыпать тертым сыром, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Морская» с тунцом

Ингредиенты

Для теста : 200 г муки, 10 г дрожжей, 1/2 чайной ложки сахара, 10 мл растительного масла, соль.

Для начинки : 4 зубчика чеснока, 1 луковица, 300 г помидоров, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 200 г мяса тунца, 100 г креветок (очищенных), 100 г консервированных маслин (без косточек), 50 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, воды, сахара и соли замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм и выложить на противень.

Противень смазать растительным маслом.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Сыр натереть на терке. Мясо тунца размять вилкой. Креветки промыть, варить до готовности.

Каждую маслину разрезать на 2 части.

Чеснок смешать с луком и помидорами и обжарить в оливковом масле, посолить и поперчить. Выложить на тесто мясо тунца, креветки, маслины, обжаренные овощи и посыпать тертым сыром.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с креветками и базиликом

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 300 г креветок (очищенных), 100 г майонеза, 20 г базилика, 100 г грецких орехов, 2 стручка сладкого болгарского перца, перец, соль.

Способ приготовления

Очищенные креветки промыть, отварить в подсоленной воде до

готовности. Базилик вымыть, обсушить, измельчить.

Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Смешать майонез с базиликом, грецкими орехами, поперчить.

На основу для пиццы выложить креветки, болгарский перец, полить сверху майонезом, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца с креветками под соевым соусом

Ингредиенты

1 готовая основа для пиццы, 200 г креветок (очищенных), 100 г копченого филе угря, 1 луковица, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 300 г помидоров, 100 г консервированного имбиря, 30 мл соевого соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Креветки промыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Копченое филе угря нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кусочками. Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Имбирь нарезать полосками.

На основу для пиццы уложить креветки, кусочки угря, лук, помидоры, имбирь.

Сверху все посыпать сыром, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 11 °С духовке в течение 10 минут. Готовую пиццу полить соевым соусом.

Пицца-торт «Обед моряка»

Ингредиенты

300 г замороженного слоеного теста, 100 г консервированных анчоусов, 1 луковица, 200 г шампиньонов, 4 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г консервированных оливок (без косточек), 500 г помидоров, 100 г консервированного тунца, 1 столовая ложка каперсов, 100 г креветок (очищенных), 100 г икры мойвы, 10 г сухого чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, нарезать кубиками.

Шампиньоны промыть, нарезать кубиками.

Анчоусы и тунец размять вилкой, смешать с маслом. Креветки отварить в подсоленной воде до готовности. Оливки и каперсы промыть.

Готовую основу для пиццы смазать икрой мойвы, выложить слоями помидоры, анчоусы и тунец, шампиньоны, креветки, лук, оливки, каперсы.

Сверху пиццу смазать томатной пастой, посыпать чесноком, посолить

и поперчить.

Выпекать в разогретой до 17 °С духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу сбрызнуть оливковым маслом.

Пицца с креветками и кукурузой

Ингредиенты

Для теста : 400 г муки, 60 мл растительного масла, 20 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки : 200 г креветок (очищенных), 100 г шампиньонов, 100 г консервированной кукурузы, 200 г сыра (любого), 1 луковица, 50 г майонеза, 30 мл отвара из кальмаров, 30 мл мясного бульона, 1 помидор, 20 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 20 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды, добавить сахар, накрыть и оставить на 15 минут.

Муку просеять, смешать с растительным маслом, солью и дрожжами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. Накрыть тесто полотняной салфеткой и дать ему подойти.

Креветки промыть, жарить на 20 мл растительного масла до готовности. Грибы промыть, мелко нарезать. Кукурузу промыть. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на терке.

Грибы и лук выложить на сковороду с оставшимся растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить.

В майонез добавить отвар из кальмаров, мясной бульон, помидор, заправить лимонным соком, солью и перцем.

Тесто раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы, креветки, лук, кукурузу и посыпать сыром. Сверху пиццу смазать полученным соусом. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с креветками под белым соусом

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 100 г помидоров черри, 100 г креветок (замороженных и очищенных), 100 г мидий (консервированных), 150 г сыра (любого, твердых сортов), 1 луковица (небольшая), 40 г консервированных оливок (без косточек), 20 мл оливкового масла, 1 пучок укропа, 250 мл рыбного бульона, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Креветки промыть. Мидии промыть, обжарить вместе с креветками в оливковом масле до полуготовности, посолить и поперчить. Помидоры черри вымыть, разрезать каждую пополам.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть, обсушить, нарубить. Сыр натереть на терке, оливки разрезать пополам.

Сливочное масло растопить, добавить муку и, помешивая, обжарить муку до золотистого цвета.

Развести муку рыбным бульоном, посолить, поперчить и варить на слабом огне 10–15 минут.

Основу для пиццы посыпать сыром, выложить сверху креветки, мидии, лук, оливки и черри.

Посыпать укропом и равномерно залить полученным соусом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с креветками под соусом из каперсов

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 1 сладкий болгарский перец, 200 г маринованной спаржи, 20 мл растительного масла, 1 чайная ложка оливкового масла, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 200 г креветок (консервированных), 100 г крабового мяса (консервированного), 200 мл рыбного бульона, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки каперсов, 1 чайная ложка лимона, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками, спассеровать в растительном масле. Спаржу вымыть, нарезать полосками по 5 см длиной, перемешать с оливковым маслом и солью. Сыр натереть на терке.

Консервированные креветки промыть, мелко нарезать. Крабовое мясо нарезать кусочками.

Муку растереть со сливочным маслом, добавить рыбный бульон, каперсы, сок лимона, сахар, соль и варить до загустения на слабом огне.

Основу для пиццы смазать полученным соусом, сверху аккуратно выложить креветки, сыр, перец, спаржу, крабовое мясо, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 17 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца чесночная с мидиями

Ингредиенты

300 г готовой основы для пиццы, 200 г помидоров, 1 зубчик чеснока,

200 г белых грибов, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г мидий (консервированных), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 2 желтка, 200 г брынзы, 120 мл оливкового масла, 50 г майонеза, 100 г сливок, 2 чайные ложки сока лимона, 30 г мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Белые грибы промыть и разрезать каждый гриб пополам.

Мидии промыть. Яйцо очистить, нарезать кубиками.

Брынзу размять вилкой и смешать с оливковым маслом.

Майонез тщательно перемешать со сливками, мускатным орехом, желтками, соком лимона, солью и перцем.

Основу для пиццы смазать брынзой. Сверху выложить помидоры, чеснок, белые грибы, зеленый горошек, мидии, яйцо и смазать полученным соусом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца рыбная с шампиньонами

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 200 г филе красной рыбы (соленого), 100 г креветок (очищенных), 200 г шампиньонов, 150 г сыра (любого), 30 мл оливкового масла, 30 г маслин (консервированных, без косточек), 100 мл рыбного бульона, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сухой горчицы, 20 мл сухого белого вина, 3 ломтика лимона (без цедры), 2 желтка, 1 чайная ложка сахара, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Соленое филе красной рыбы нарезать небольшими кусочками.

Креветки промыть. Грибы промыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в оливковом масле с креветками, посолить и поперчить.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Сыр нарезать тонкими ломтиками, маслины – колечками.

Муку растереть со сливочным маслом, слегка обжарить и развести бульоном, добавить сухую горчицу, вино, ломтики лимона, сахар, перец, соль. Варить 10 минут на слабом огне, вмешать сырые желтки, подогреть.

На основу для пиццы выложить кусочки рыбы, креветки, шампиньоны, сыр, маслины и зелень петрушки. Сверху пиццу полить соусом.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с мидиями и грибами

Ингредиенты

300 г готовой основы для пиццы, 200 г мидий (консервированных), 100 г белых грибов, 200 г помидоров, 1 зубчик чеснока, 1 пучок укропа, 200 мл рыбного бульона, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1/2 столовой ложки сока лимона, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Мидии промыть. Грибы тщательно промыть, нарезать крупными кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке или растереть в ступке.

Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить.

Муку и масло тщательно перемешать, развести рыбным бульоном, варить до загустения на слабом огне. Затем добавить сок лимона, сахар, перец, соль и вмешать взбитые желтки.

Основу для пиццы смазать полученным соусом, выложить мидии, белые грибы, помидоры, чеснок, посыпать сверху зеленью укропа, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца «Мерси»

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 200 г креветок (очищенных), 100 г филе копченого угря, 100 г шампиньонов, 100 г кукурузы (консервированной), 200 г сыра (любого), 2 лука-шалота, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 мл белого сухого вина, 70 мл рыбного бульона, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Копченый угорь нарезать кусочками. Сыр натереть на терке. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Вымыть, очистить лук-шалот, мелко нарезать и потушить на сливочном масле до мягкости.

Влить вино и дать выпариться алкоголю. Добавить рыбный бульон, довести до кипения, размешать.

Убавить огонь до минимума. Варить смесь на слабом огне до консистенции соуса. Снять с огня, размешать, посолить и поперчить.

На основу для пиццы выложить креветки, кусочки угря, шампиньоны, кукурузу, сверху равномерно распределить приготовленный соус и посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с морским языком и креветками

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 100 г креветок (очищенных), 100 г филе морского языка (отварного), 1 стручок сладкого болгарского перца, 200 г сыра (любого), 2 лука-шалота, 200 г шампиньонов, 2 столовые ложки сливочного масла, 50 г майонеза, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Креветки вымыть. Морской язык нарезать кубиками.

Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке.

Лук-шалот очистить, вымыть, мелко нарезать кубиками.

Шампиньоны тщательно промыть, нарезать кубиками. Овощи тушить в сливочном масле 2 минуты. Снять с огня, перемешать с майонезом, добавить зелень, посолить, поперчить.

На основе для пиццы равномерно распределить тушеные овощи, креветки, филе морского языка и посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца рыбная с авокадо и салатом

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 500 г филе трески, 100 г крабового мяса (консервированного), 3 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 3 авокадо, 1 кочан салата, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Филе трески промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, нарезать кубиками. Крабовое мясо нарезать ломтиками. Авокадо вымыть, нарезать кубиками, удалив косточку. Салат вымыть, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками, замочить в уксусе на 1 час.

На основу для пиццы выложить филе трески, крабовое мясо, авокадо, салат, лук, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут. Готовую пиццу сбрызнуть растительным маслом.

Пицца с креветками и лимоном

Ингредиенты

300 г основы для пиццы, 200 г макарон, 400 г креветок (очищенных), 200 г сыра (любого), 100 г сметаны, 1 лимон, 1 луковица, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронны отварить, откинуть на сито. Креветки вымыть, отварить в подсоленной воде. Сыр натереть на терке. Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко

нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками.

На основу для пиццы выложить макароны, креветки, лимон, лук, зелень, смазать сметаной и посыпать сыром, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пиццы с овощами

Пицца с морковью и творогом

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/5 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 2 морковки (сладкой), 100 г творога (нежирной), 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке, смешать с творогом и сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить творожно-морковную массу. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца овощная сборная

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/5 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 1 помидор, 1 маринованный помидор, 1 маринованный огурец, 1 маринованный перец, 3 маринованные морковки, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 3 столовые ложки майонеза, 1 помидор (небольшой), 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени сельдерея.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем

раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать свежие помидоры, огурцы и морковки дольками. Перец порезать узкими кусочками, маринованные помидоры – кружками.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить все приготовленные овощи. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с капустой под томатным соусом

Ингредиенты

Для теста : 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г белокочанной капусты, 10 г сливочного масла, 1 стакан томатного соуса, 50 г растительного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 0,7 стакана майонеза, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/5 столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой, потушить на растительном масле со специями и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Залить томатным соусом. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца капустная

Ингредиенты

Для теста : 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 300 г капусты, 50 г растительного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/5 столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и обжарить до полуготовности на растительном масле со специями. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту, посолить.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца острая со свеклой, луком и морковью

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/5 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 1 морковка, 1 красная свекла, 100 г сливочного масла, 1 луковица, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле.

Заправить смесь специями и пряностями по вкусу, дать настояться.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить овощную смесь, посолить.

Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с тушеной морковью

Ингредиенты

Для теста : 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 2 морковки (сладкой), 50 г сливочного масла, 30 г сахара.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/5 столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать морковь соломкой и потушить на сливочном масле.

Когда она будет готова, посыпать сахаром, дать немного постоять и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца сладкая со свеклой, луком и морковью

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 1 морковка (сладкая), 1 красная свекла, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 50 г сахара.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут.

Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле.

Заправить смесь сахаром и дать постоять. Выложить на тесто овощную смесь. Поднять края пиццы.

Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Пицца с маринованной капустой

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/5 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 300 г маринованной или соленой капусты, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Потушить капусту на растительном масле до полуготовности. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с цветной капустой и колбасой

Ингредиенты

Для теста : 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г цветной капусты, 200 г докторской колбасы, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 1/5 стакана кетчупа (острого), 4 столовые ложки сливок (свежих, повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/5 столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Разделить капусту на части, сварить их в подсоленной воде до полуготовности и выложить на тесто, смазанное маслом.

Нарезать мелко колбасу и положить на цветную капусту.

Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Пицца с капустой и кабачками

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г белокочанной капусты, 200 г кабачков, 100 г растительного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 4 помидора (свежих, сочных), 2 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка сахара, 1/5 чайной ложки соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и потушить на растительном масле со специями. Нарезать кабачки маленькими кубиками и также потушить.

Выложить на тесто приготовленные овощи, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца со сладкой репой

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/5 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 300 г репы, 50 г сахара, 10 г растительного масла.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Репу отварить до полуготовности.

Ложкой размять мякоть и смешать с сахаром.

На тесто, смазанное маслом, выложить сладкую кашу из репы.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Пицца с баклажанами

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/5 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 1 баклажан (крупный), 2 красных перца (острых), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 0,7 стакана майонеза, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбивать яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны тонкими колечками, потушить на растительном масле до полуготовности и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом.

Разрезать перчики на небольшие кусочки и посыпать ими баклажанные колечки. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца капустная под яичной заливкой

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/5 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 300 г капусты, 2 яйца, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 1/5 стакана кетчупа, 4 столовые ложки сливок (повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Добавить специи.

Взбить яйца, посолить и залить ими пиццу. Поднять края теста.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с тыквой и апельсином

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/5 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 300 г мякоти тыквы, 1 апельсин (крупный), 30 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавив муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Пропустить мякоть тыквы через мясорубку, очистить апельсин от корочки и цедры, размять и добавить к прокрученной тыкве. Осторожно перемешать все с сахаром.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить смесь. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с баклажанами и помидорами

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, 1/5 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 2 баклажана (небольших), 2 помидора (свежих), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 4 столовые ложки сметаны, 5 столовых ложек чесночного кетчупа, 1/5 столовой ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения.

Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны тонкими колечками и потушить на растительном масле со специями до полуготовности. Нарезать помидоры колечками.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить колечки баклажанов и помидоров, посолить.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с солеными баклажанами и ветчиной

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/5 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 2 баклажана (небольших), 200 г ветчины, 120 г

растительного масла, 20 г столового уксуса, 10 г сливочного масла, специй (любые), соль.

Для соуса : 4 столовые ложки сметаны, 5 столовых ложек чесночного кетчупа, 1/5 столовой ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны небольшими кубиками, слегка обжарить на растительном масле и залить смесью растительного масла и уксуса. Оставить на 3 часа.

Нарезать ветчину тонкими ломтиками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить кусочки баклажанов и ломтики ветчины.

Посолить, добавить специй.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с кабачками в сметане

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г дрожжей, 60 г сливочного маргарина, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 3 кабачка (небольших), 120 г сметаны, 50 г растительного масла, специй (любые), соль.

Для соуса : 230 г томатной пасты (без ароматических добавок), 2 чайные ложки яблочного уксуса, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка сахара, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон

оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Кабачки нарезать маленькими кубиками, обжарить на растительном масле и выложить на тесто. Посолить, добавить специи, залить сметаной.

Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с яблочным уксусом, добавить черный перец, сахар и соль, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с картофелем и кабачками

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/5 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 2 картофелины, 2 кабачка (небольших), 30 г пшеничной муки, 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 1/5 стакана кетчупа (острого), 4 столовые ложки сливок (повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать картофель и кабачки мелкими кубиками, слегка обвалить в муке и тушить на растительном масле до полуготовности. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить подготовленные овощи. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с тыквой и картофелем под майонезом

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 100 г мякоти тыквы, 2 картофелины, 250 г майонеза, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать тыкву и картофель кубиками, припустить на пару до полуготовности и выложить на тесто. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить майонезом. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

Пицца с помидорами, перцем и яйцами под майонезом

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/5 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 2 помидора, 2 сладких болгарских перца, 3 яйца, 100 г майонеза, 10 г сливочного масла, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать помидоры и перцы тонкими дольками. Сварить яйца вкрутую и нарезать колечками.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить дольки овощей и кусочки яиц. Посолить, добавить специи. Залить пиццу майонезом.

Поднять края теста. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца со свежими огурцами под сметаной

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, 1/5 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 5 огурцов, 250 мл сметаны, 10 г сливочного масла, мелко нарубленная зелень укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения.

Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать огурцы как можно более тонкими колечками, выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Залить небольшим количеством сметаны.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с тыквой и яблоками

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г мякоти тыквы, 2 небольших яблока (сладких), 3 чайные ложки сахара.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и

разровнять.

Тыкву пропустить через мясорубку, яблоки очистить от кожицы и сердцевинки и натереть на терке. Перемешать все с сахаром и выложить на тесто.

Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Пицца с цветной капустой

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 2 яйца, 1/5 стакана деревенской сметаны, 1 столовая ложка сахара, 60 г сливочного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 500 г творога (свежего, средней жирности), 120 г копченого бекона, 1 стакан мелко нарубленной цветной капусты, 2 морковки, 2 яйца, 1 луковица (некрупная), 1/5 чайной ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса : 3 столовые ложки сметаны (нежирной), 1 чайная ложка брусничного сока, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Яйца взбить миксером, понемногу добавляя распущенное на водяной бане сливочное масло, сметану, муку, соль и сахар. Замесить однородное тесто, раскатать его в тонкий пласт и выложить на противень, заранее смазанный маслом.

Бекон нарезать тонкими полосками, выложить на тесто в виде решетки. Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить салфеткой и пропустить через мясорубку или измельчить блендером.

Добавить цветную капусту, перемешать. Полученную массу ровным слоем выложить поверх бекона, посолить, поперчить. Яйца взбить миксером, понемногу добавляя протертый через сито творог.

Готовую смесь равномерно распределить по овощам.

Поставить пиццу в горячую духовку и запекать до готовности.

Сметану взбить миксером, добавить ягодный сок, соль и перец.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца со свежим базиликом

Ингредиенты

Для теста : 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/5 стакана питьевой воды, 2 яйца, 45 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки : 450 г помидоров (спелых), 320 г сыра «Пармезан», 4

столовые ложки оливкового масла, 120 г сыра «Моцарелла», 10–15 листочков фиолетового базилика (свежего), 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Для соуса : кетчуп «Сладкий» или «Пикантный».

Способ приготовления

Подогретое молоко смешать с теплой водой, всыпать дрожжи, размешать до полного растворения.

Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить тонкой струйкой распущенное на водяной бане масло, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть хлопчатобумажной тканью и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, сделать по краям невысокие бортики.

Листья фиолетового базилика вымыть проточной водой, обсушить салфеткой и обжарить в масле до размягчения.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить блендером и равномерно распределить по поверхности теста.

Посыпать мелко нарубленным сыром «Моцарелла» и тертым сыром «Пармезан», поперчить, посолить, полить оливковым маслом, оставшимся после обжаривания базилика. Накрыть пиццу пищевой фольгой, оставить на 15 минут в теплом месте. Затем поместить противень в горячую духовку на 20–25 минут.

Достать пиццу, снять фольгу, украсить листьями базилика, снова поставить ее в духовку и запечь до готовности.

Горячую пиццу полить кетчупом и подать на стол.

Пицца с черносливом и яблоками

Ингредиенты

Для теста : 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/5 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 2 яблока (сладких), 70 г чернослива, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавив муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор,

пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевинки, нарезать тонкими дольками и слегка присыпать сахаром.

Измельчить чернослив и смешать с нарезанными яблоками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить приготовленную смесь.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с томатами и пикантным рисом

Ингредиенты

Для теста : 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г риса, 2 помидора, 50 г растительного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 0,7 стакана майонеза, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/5 столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Отварить рис в подсоленной воде, затем слегка поджарить в растительном масле со специями и выложить на смазанное сливочным маслом тесто. Помидоры нарезать кружочками и положить на рис.

Посолить, поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца «Обеденная»

Ингредиенты

Для теста : 1 кг картофеля (рассыпчатого), 2 луковица (крупные), 3 столовые ложки растительного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 5 помидоров (спелых, крупных), 1 кабачок (молодой), 120 г колбасы «Салями» или «Сервелат», 250 г сыра «Российский».

Для соуса : 0,7 стакана кетчупа (острого), 4 столовые ложки деревенской сметаны, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Картофель очистить, натереть на крупной терке или измельчить блендером. Лук очистить, нарезать полукольцами, смешать с картофелем, добавить соль.

В глубокую сковороду или жаровню влить масло, ровным слоем выложить готовое «тесто» и обжарить с двух сторон до подрумянивания.

Полученную лепешку выложить на плоский противень, смазанный растительным маслом.

Кабачок очистить, нарезать тонкой соломкой.

Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками. Колбасу измельчить, смешать с кабачками и выложить на картофельный пласт, сверху равномерно распределить кружочки помидоров. Сыр натереть на крупной терке, посыпать им пиццу.

Поставить блюдо в разогретую духовку и запекать до расплавления сыра.

Кетчуп соединить со сметаной, добавить зелень и взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца итальянская классическая

Ингредиенты

Для теста : 500 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 3 желтка (сырых), соль на кончике ножа.

Для начинки : 350 г помидоров (спелых), 200 г сыра «Моцарелла», 0,3 стакана сливочного масла, 1/5 чайной ложки майорана.

Для соуса : 4 столовые ложки мясного бульона, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 2 столовые ложки кетчупа (острого), 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры нарезать тонкими полукружиями, выложить на тесто. Посыпать их измельченным сыром и майораном, полить оливковым маслом.

Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания краев.

Вареное яйцо измельчить блендером или протереть через сито, добавить горячий бульон, горчицу, кетчуп и взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Австрийская»

Ингредиенты

Для теста : 1 кг пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 4 желтка (сырых), 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 300 г томатного пюре, 5 луковиц (некрупных), 200 г сыра «Моцарелла», 4 столовые ложки оливкового масла, 1/5 чайной ложки орегано, 1/5 чайной ложки соли.

Для соуса : 200 г томатная паста (без ароматических добавок), 2 чайные ложки яблочного уксуса, 1/5 чайной ложки молотого перца, 1 чайная ложка сахара, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Масло растопить на водяной бане, добавить муку, яичные желтки, соль и замесить однородное тесто. Разделить полученную массу на четыре равные части, раскатать их тонким слоем.

Выложить лепешки на смазанный маслом противень.

Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, сыр натереть на крупной терке или измельчить блендером.

Ровным слоем нанести на тесто томатное пюре, смешанное с орегано, посыпать луком и сыром, посолить, полить оливковым маслом.

Поставить пиццы в разогретую духовку, запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с яблочным уксусом, добавить черный перец, сахар и соль, растереть ложкой до однородного состояния.

Выложить готовые пиццы на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Витаминная»

Ингредиенты

Для теста : 550 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан питьевой воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа «Чили», 15 г порошкообразных дрожжей, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 1 красный сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, 3 помидора (средней величины), 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки, сельдерея и кинзы, соль на кончике ножа.

Для соуса : 2 луковицы (некрупные), 1 зубчик чеснока, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 столовая ложка сметаны, 3 столовые ложки томатной пасты, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи и перемешать. Оставить на 35 минут в теплом месте.

В отдельной емкости смешать распущенное на водяной бане сливочное масло и кетчуп, посолить, понемногу добавив муку и дрожжевую массу, замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 30 минут в тепле. Затем разрезать на 5 равных частей, раскатать каждый кусок тонким пластом и выложить на смазанный маслом противень.

Сладкий перец вымыть, обсушить салфеткой, срезать плодоножку и удалить семена. Нарезать мякоть тонкой соломкой или кубиками.

Помидоры помыть, нарезать полукружиями, чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

Выложить на тесто сначала сладкий перец, затем помидоры и чеснок, посолить, полить растительным маслом и посыпать зеленью и тертым сыром. Выровнять поверхность, поставить пиццу в горячую духовку и запекать до подрумянивания. Лук очистить, измельчить блендером или пропустить через мясорубку, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, протертое через сито вареное яйцо, сметану и томатную пасту, посолить, поперчить и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пиццы с грибами

Пицца с грибами

Ингредиенты

Для теста : 0,6 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 200 г белых грибов, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка свежесжатого лимонного сока, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы отварить со специями, нарезать тонкими дольками и выложить на смазанное сливочным маслом тесто. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с помидорами и грибами

Ингредиенты

Для теста : 0,4 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 100 г белых грибов, 2 помидора, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 0,6 стакана майонеза, 150 г тертого сыра (любого, легко плавящегося), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1/5 чайной ложки молотого красного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы очистить от пленки, нарезать тонкими дольками и отварить со специями. Помидоры нарезать кусочками.

На смазанное маслом тесто выложить готовые грибы и кусочки помидоров. Посолить.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с баклажанами и грибами

Ингредиенты

Для теста : 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/5 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки : 2 баклажана, 100 г грибов (любых), 100 г растительного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 2 яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 чайная ложка свежесжатого лимонного сока, 1 чайная ложка яблочного уксуса, 3 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки и сельдерея, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы нарезать, обвалять в муке, слегка обжарить в растительном масле.

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать тонкими колечками и обжарить в растительном масле. На смазанное маслом тесто выложить подготовленные баклажаны и грибы. Посолить, добавить специи, поднять края.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до

готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с жареными грибами

Ингредиенты

Для теста : 0,4 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 3 помидора (свежих), 100 г грибов (любых), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 1/5 стакана кетчупа «Чили», 4 столовые ложки сливок (повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Нарезать мелкими кусочками грибы, обжарить на растительном масле. Нарезать помидоры тонкими колечками.

На смазанное сливочным маслом тесто выложить грибы, на них колечки помидоров.

Посолить, добавить специи. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с маринованным перцем и грибами

Ингредиенты

Для теста : 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 200 г белых грибов, 2 маринованных перца, 10 г сливочного масла, перец, соль.

Для соуса : 4 помидора, 2 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка сахара, 1/5

чайной ложки соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавив растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Белые грибы нарезать тонкими дольками и слегка отварить со специями.

Перчики нарезать тонкими длинными дольками. Подготовленные продукты выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с «пьяными» грибами

Ингредиенты

Для теста : 0,4 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 300 г шампиньонов, 0,2 стакана белого вина, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса : 2 яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 чайная ложка свежесжатого лимонного сока, 1 чайная ложка яблочного уксуса, 3 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки и сельдерея, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы нарезать тонкими дольками и припустить на сковороде со сливочным маслом и белым вином. Подготовленную начинку выложить на тесто, посолить, добавить специи.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок,

уксус, перец, соль и зелень.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с грибами и яйцом под сметаной

Ингредиенты

Для теста : 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 200 г грибов (любых), 3 яйца, 70 г сметаны, 10 г сливочного масла, мелко нарубленная зелень петрушки, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими дольками и отварить со специями.

Сварить яйца вкрутую. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить отваренные грибы и нарезанные тонкими дольками яйца. Посолить.

Поднять края, залить сметаной и выпекать до готовности в духовке при средней температуре.

Горячую пиццу посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с морковью и шампиньонами

Ингредиенты

Для теста : 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 100 г шампиньонов, 50 г красной консервированной фасоли, 50 г белой консервированной фасоли, 1 морковь, 70 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки, специи (любые), соль.

Для соуса : 0,6 стакана майонеза, 200 г тертого сыра (любого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1/5 чайной ложки молотого красного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и

оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Шампиньоны нарезать тонкими дольками, слегка обвалять в муке и припустить на сливочном масле. Морковь отварить до полуготовности и нарезать тонкими длинными ломтиками.

На смазанное сливочным маслом тесто выложить дольки грибов, моркови и фасоль. Посолить, поперчить.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца «Лесная»

Ингредиенты

Для теста : 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 250 г шампиньонов или вешенок (маринованных), 130 г тертого сыра «Пармезан».

Для соуса : 2 яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 чайная ложка свежесжатого лимонного уксуса, 1 чайная ложка яблочного уксуса, 3 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки и сельдерея, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы измельчить, выложить на поверхность теста, посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень.

Горячую пиццу нарезать, полить соусом и подать на стол.

Пицца с каштанами и грибами

Ингредиенты

Для теста : 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла,

соль на кончике ножа.

Для начинки : 100 г каштанов, 100 г грибов (любых), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Каштаны очистить от кожицы, отварить в подсоленной воде и нарезать тонкими дольками.

Грибы нарезать тонкими дольками и отварить со специями.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить готовые продукты, посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Пицца с грибами, помидорами и чесноком

Ингредиенты

Для теста : 350 г пшеничной муки, 0,7 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 4 помидора (свежих, спелых), 5 шампиньонов, 3 зубчика чеснока (молодого), 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа, 4 столовые ложки растительного масла, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Для соуса : 0,6 стакана майонеза, 150 г тертого сыра (любого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1/5 чайной ложки молотого красного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретую воду, размешать, понемногу добавить муку, посолить и замесить однородное крутое тесто. Сформовать из него округлый ком, отбить руками, сделать несколько надрезов сверху, накрыть салфеткой и оставить на 2 часа в теплом месте.

Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать по краям небольшие бортики.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать, посолить и выложить ровным слоем на тесто.

Поставить пиццу в горячую духовку на 10 минут, затем достать и остудить.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, обжарить на растительном

масле до золотистого цвета, полученной смесью полить помидорную массу. Грибы отварить на пару до готовности, измельчить, украсить пиццу, посолить, поперчить, посыпать сверху зеленью. Снова поместить противень в духовку на 15 минут.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с грибами в сметанном соусе

Ингредиенты

Для теста : 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 200 г белых грибов, 100 г сметаны (нежирной), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/5 столовые ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы очистить от пленки, разрезать на тонкие дольки, положить в небольшую кастрюлю, залить сметаной и тушить до готовности. Затем выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить, добавить специи.

Поднять края. Запечь в заранее разогретой духовке.

Пицца с белыми грибами и луком под сметаной

Ингредиенты

Для теста : 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 250 г белых грибов, 1 луковица, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и

оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими дольками, слегка обсыпать мукой и припустить на сливочном масле.

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на сливочном масле до золотистого цвета.

На смазанное сливочным маслом тесто выложить подготовленную начинку, посолить, добавить специи.

Поднять края. Залить сметаной и выпекать до готовности в духовке при средней температуре.

Горячую пиццу нарезать, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца «Осенний вальс»

Ингредиенты

Для теста : 550 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 3 желтка (сырого), 1 чайная ложка соли.

Для начинки : 230 г грибов (любых, лесных), 40 г сливочного масла, 3 помидора (сочных), 6 столовых ложек растительного масла, 1 луковица (некрупная), 1 зубчик чеснока, 100 г сыра «Рокфор», 3 столовые ложки измельченная зелень петрушки и укропа, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Для соуса : 4 помидора, 60 г сыра (любого, твердых сортов), 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка измельченных жареных лесных орехов, 1 чайная ложка гранатового сока, 1/5 чайной ложки молотого красного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить, влить растительное масло и всыпать муку небольшими порциями.

Замесить однородное тесто, раскатать его тонким пластом. Выложить на смазанный маслом противень, сделать невысокие бортики по краям лепешки и оставить на 40–50 минут.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить блендером или протереть через сито.

Добавить растительное масло, мелко нарубленный лук, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать перец и соль, выложить в глубокую сковороду и тушить под крышкой в течение 45 минут, периодически помешивая.

Полученную массу слегка остудить и ровным слоем выложить на тесто. Сверху положить мелко нарезанные и обжаренные в сливочном масле грибы, посолить, посыпать натертым сыром и зеленью и поставить пиццу в разогретую духовку. Запечь до готовности.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить, мякоть пропустить через мясорубку вместе с сыром. Добавить ореховую крошку, сметану, гранатовый сок, перец и соль, взбить миксером.

Горячую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с опятами, груздями и сыром

Ингредиенты

Для теста : 520 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, 3 желтка (сырых), 1 чайная ложка соли.

Для начинки : 430 г опят (лесных, отварных), 120 г груздей (соленых или маринованных), 3 помидора (спелых), 3 небольших кусочка ветчины (нежирной), 3 зубчика чеснока (молодого), 5 столовых ложек растительного масла, 1 луковица (некрупная), 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа, 100 г сыра (любого, легко плавящегося), 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Для соуса : 5 помидоров (спелых), 60 г сыра (любого), 4 столовые ложки клюквы и брусники (свежих), 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка измельченных ядер грецкого ореха, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Муку просеять через волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки, посолить и замесить руками или миксером однородное тесто.

Раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры очистить, измельчить блендером или протереть через сито, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и измельченный лук, влить растительное масло, посолить, поперчить, выложить на сковороду с тефлоновым покрытием и тушить в течение 35 минут, периодически помешивая деревянной лопаткой. Грибы нашинковать тонкими ломтиками.

Выложить на тесто сначала томатную массу, затем кусочки ветчины и грибов. Посыпать тертым сыром и зеленью, оставить на 20 минут в теплом месте. Затем поместить в разогретую духовку и запекать до подрумянивания.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком и снять кожицу. Мякоть пропустить через мясорубку, в полученную массу добавить натертый на

мелкой терке сыр, сметану, орехи и ягоды. Посолить, поперчить, осторожно перемешать ложкой (ягоды должны остаться целыми). Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «Весенняя»

Ингредиенты

Для теста : 0,4 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 320 г сморчков или строчков (отварных), 200 г ветчины (нежирной), 1 яйцо (сваренного вкрутую).

Для соуса : 2 яйца, 0,7 стакана питьевой воды, 1 столовой ложки свежесжатого лимонного сока, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли, веточки укропа и петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы мелко нарезать, смешать с кусочками ветчины и натертым на мелкой терке вареным куриным яйцом, выложить полученную массу на тесто.

Яйца взбить миксером до однородного состояния, добавить лимонный сок, растворенный в воде, соль и перец, всыпать зелень, снова взбить или размешать ложкой. Полить соусом пиццу и запечь в духовке до готовности.

Пицца «Изысканная»

Ингредиенты

Для теста : 550 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, 3 желтка (сырых), соль на кончике ножа.

Для начинки : 120 г вешенок или груздей (маринованных), 4 желтых помидора, 1 луковица (некрупная), 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, 60 г томатной пасты (готовой), 3 столовые ложки оливкового масла, 320 г тертого сыра (любого, твердых сортов), 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Для соуса : 4 столовые ложки сметаны (нежирной), 60 г вареных лесных грибов (опят или белых), 120 г сыра «Тильзитер» (тертого), 1 яйцо

(сваренного вкрутую), 1/5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное крутое тесто.

Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность и сделать небольшие бортики по краям.

Грибы измельчить, помидоры нарезать тонкими кружочками, лук очистить и измельчить блендером.

Выложить на тесто сначала грибы, затем томатную пасту, лук, помидоры и зелень, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом.

Поставить пиццу в разогретую духовку, запечь до подрумянивания. Лесные грибы измельчить блендером или протереть через сито, добавить сметану, мелко нарубленное куриное яйцо, тертый сыр и соль, перемешать и подогреть на водяной бане в течение 2 минут.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с грибами и зеленым горошком

Ингредиенты

Для теста : 600 г пшеничной муки, 1 столовая ложка сахара, 1 стакан питьевой воды, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки кетчупа «Чили», 1 чайная ложка соли.

Для начинки : 230 г подберезовиков и подосиновиков, 200 г маринованных вешенок, 1 банка консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 яйца, 100 г тертого сыра (любого), 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для соуса : 1/5 стакана сливок (жирных), 1 чайная ложка свежесжатого лимонного сока, 60 г клюквы или брусники (свежих), 2 чайные ложки измельченных лесных орехов.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и поставить на 40 минут в теплое место.

В отдельной емкости соединить кетчуп, распущенный на водяной бане маргарин и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть тканевой салфеткой и оставить на 45 минут в тепле. Затем разделить на шесть равных частей,

раскатать их тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Лесные грибы очень мелко нарезать (кубиками или соломкой), отварить на пару до готовности.

Выложить на тесто томатную пасту, смешанную с майонезом, затем разместить вареные грибы, накрыть их маринованными вешенками. Яйца отварить вкрутую, нарезать тонкими кружочками, выложить поверх грибов.

Посыпать тертым сыром, смешанным с зеленью и зеленым горошком, и поставить в горячую духовку. Запекать до подрумянивания. Соединить сливки с орехами и лимонным соком, взбить миксером до однородного состояния.

Горячие пиццы разложить по тарелкам, полить соусом, посыпать вымытой и обсушенной клюквой (или брусникой), подать на стол.

Пицца «К ужину»

Ингредиенты

Для теста : 0,4 стакана молока (цельного), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 220 г пшеничной муки, соль на кончике ножа.

Для начинки : 2 помидора (спелых), 400 г белых грибов или подосиновиков, 3 зубчика чеснока, 350 г сыра «Моцарелла», 5 столовых ложек оливкового масла, 3 луковицы (некрупные), 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки соли.

Для соуса : 120 г белых груздей (малосоленых), 3 столовые ложки сметаны, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1/5 чайной ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, перемешать, всыпать 1 1/5 столовой ложки муки, посолить, растереть образовавшиеся комочки.

Добавить растительное масло, яйцо и муку, замесить однородное крутое тесто.

Оставить его в теплом месте на 30 минут, накрыв льняным полотенцем.

Полученную массу тонко раскатать, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры мелко нарезать, добавить масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, перемешать, положить соль и перец и варить на водяной бане в течение 10–15 минут, периодически помешивая. Лишняя жидкость при этом должна испариться.

Грибы вымыть, нарезать очень тонкими ломтиками и ровным слоем

выложить на тесто. Сверху распределить ровным слоем томатную массу, затем мелко нарубленный репчатый лук и тертый сыр.

Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности.

Грузди очень мелко нарезать, яйцо протереть через сито, соединить с грибами, добавить сметану, поперчить, посолить. Полученную массу взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца творожно-грибная

Ингредиенты

Для теста : 1 стакан молока (цельного), 300 г пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 желток (сырой), 2 столовые ложки творога, соль на кончике ножа.

Для начинки : 3 помидора (спелых, сочных), 5 шампиньонов (маринованных), 5 небольших ломтиков сыра (любого, твердых сортов), 120 г тертого сыра (любого легко плавящегося), 2 столовые ложки оливкового масла, 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 1/5 чайной ложки тимьяна, 1 чайная ложка молотого сухого базилика, 1/5 чайной ложки соли.

Для соуса : готовый горчичный.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло, протертый через сито или измельченный блендером творог, яичный желток, соль, муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, надрезать сверху крест-накрест, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и оставить в теплом месте на 2 часа.

Еще раз вымесить, раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Оставить на 20–30 минут.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны нарезать соломкой.

Выложить на тесто сначала помидорную массу, затем грибы, полить оливковым маслом, посолить, положить кусочки твердого сыра, посыпать специями, сверху равномерно распределить тертый легко плавящийся сыр.

Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Полить пиццу горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Грибное ассорти»

Ингредиенты

Для теста : 500 г пшеничной муки, 3 чайные ложки сахара, 1 стакан питьевой воды, 50 г сливочного масла, 3 чайные ложки кетчупа, 18 г порошкообразных дрожжей, 1 желток (сырой), 1 чайная ложка соли.

Для начинки : 230 г шампиньонов (сваренных на пару), 150 г вешенок (обжаренных), 120 г лесных опят (вареных), 2 луковицы (некрупные), 3 помидора (спелых), 140 г тертого сыра (любого, твердых сортов), 1/5 чайной ложки молотого черного перца, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки.

Для соуса : 5 столовых ложек натертого на мелкой терке яблока (сочного), 1 столовая ложка ореховой пасты, 2 столовые ложки сметаны, 7 столовых ложек овощной икры (готовой), 1 чайная ложка молотого красного перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар растворить в подогретой воде, поставить на 25 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, яичный желток, кетчуп и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное крутое тесто. Оставить его в тепле, накрыв тканевой салфеткой, до тех пор, пока его объем не увеличится примерно в два раза.

Готовое тесто раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять и сделать по краям небольшие бортики.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками. Грибы измельчить блендером и перемешать, помидоры нарезать кружочками. Выложить на тесто сначала лук, затем грибной фарш и помидоры, посыпать солью и перцем, сверху равномерно распределить тертый сыр и зелень.

Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания.

Яблочное пюре смешать с ореховой пастой, добавить овощную икру, посолить, поперчить, положить сметану и взбить миксером до однородного состояния.

Нарезать готовую пиццу, полить соусом и подать на стол.

Пиццы десертные

Пицца с персиками и киви

Ингредиенты

Для теста : 250 г муки, 20 г порошкообразных дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 2 яйца, 150 мл молока. 30 г маргарина для выпечки или сливочного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки : 200 г персиков (консервированных), 100 г киви, 300 г бананов, 5 столовых ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, дрожжей, сливочного масла, сахара, яиц, молока и соли. Выложить его на противень, смазанный маргарином или сливочным маслом.

Персики нарезать кубиками. Киви вымыть, очистить, нарезать кружочками. Бананы вымыть, очистить, нарезать кружочками. На основу для пиццы выложить кусочки персиков, киви, бананов. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 30 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

Пицца коньячная с клубникой

Ингредиенты

Для теста : 300 г муки, 10 г порошкообразных дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 150 мл молока (теплого), 20 г сливочного масла, 1 яйцо, соль.

Для начинки : 100 г изюма (без косточек), 2 столовые ложки коньяка, 60 г сливочного масла, 3 столовые ложки варенья (любого), 3 яблока, 200 г клубника, 5 столовых ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар развести теплым молоком, дождаться появления пузырьков. Смешать с маслом, яйцом, мукой и тщательно вымешивать на столе около 5 минут. Затем тесто раскатать в круг диаметром 30 см. Форму смазать сливочным маслом, уложить на нее тесто, приподняв края.

Изюм промыть, залить коньяком. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Клубнику промыть, нарезать кубиками. В емкости смешать 40 г сливочного масла, варенье. Подогреть.

На тесто выложить изюм, яблоки, клубнику и залить вареньем. Края пиццы смазать остатками сливочного масла. Выпекать в разогретой до 15 °С духовке в течение 30 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной

пудрой.

Пицца с финиками и изюмом

Ингредиенты

Для теста : 500 г пшеничной муки, 20 г порошкообразных дрожжей, 100 г сливочного масла, 3 яйца, лимонная цедра, сахар, соль.

Для начинки : 200 г кедровых орешков, 200 г черного изюма (без косточек), 50 г цукатов, 200 г фиников, 5 столовых ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить яичные белки от желтков.

В емкости взбить 80 г сливочного масла до состояния кремообразной массы, добавить яичный желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, затем добавить другой желток и т. д. В полученную однородную массу добавить сахар, дрожжи, разведенные небольшим количеством теплой воды, соль, муку.

Месить 5 минут, затем добавить 3 хорошо взбитых яичных белка, положить цедру лимона, все тщательно перемешать.

В форму, смазанную оставшимся сливочным маслом и присыпанную мукой, выложить полученную смесь, поместить в духовку, разогретую до 15 °С, и выпекать примерно 20 минут.

Изюм и финики промыть. Открыть духовку и быстро выложить на основу кедровые орехи, изюм, цукаты, финики, посыпать все сахарной пудрой и выпекать еще 25 минут.

Пицца с инжиром

Ингредиенты

Для теста : 300 г основы для пиццы.

Для начинки : 300 г инжира (сушеного), 50 г измельченного грецкого ореха, 50 г коричневого сахара, 50 мл молока, 100 г бананов, 5 столовых ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Сушеный инжир промыть, мелко нарезать. Бананы очистить, нарезать кружочками. Молоко довести до кипения, добавить сахар и кипятить 2–3 минуты. Бананы обвалить в сахарной пудре.

На основу для пиццы выложить кусочки инжира, банана, грецких орехов и полить молоком с сахаром.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Готовую пиццу можно дополнительно посыпать сахарной пудрой.

Пицца шоколадная с фруктами

Ингредиенты

Для теста : 300 г основы для пиццы.

Для начинки : 100 г шоколада (горького), 200 г ананасов (консервированных), 2 апельсина, 3 киви, 50 мл сливок, 5 столовых ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Шоколад натереть на крупной терке. Ананасы нарезать кубиками или кружочками. Апельсины вымыть, очистить от кожуры, нарезать кубиками. Киви очистить, нарезать кружочками.

Основу для пиццы смазать сливками. Выложить на нее ананасы, апельсины, киви, сверху посыпать тертым шоколадом и сахарной пудрой.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца кокосовая

Ингредиенты

Для теста : 300 г основы для пиццы.

Для начинки : 3 банана, 2 груши, 1 яблоко, 100 г кокосовой стружки, 1 чайная ложка корицы, 30 мл растительного масла, 5 столовых ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Бананы очистить, нарезать кружочками. Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

На основу для пиццы выложить кусочки бананов, груши, яблока, посыпать все корицей и кокосовой стружкой.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой и сбрызнуть растительным маслом.

Пицца клубничная с белым шоколадом

Ингредиенты

Для теста : 300 г основы для пиццы.

Для начинки : 3 столовые ложки клубничного варенья или джема, 100 г белого шоколада, 200 г клубники, 100 г черешни, 100 г творожной массы, 50 г изюма, 5 столовых ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, нарезать кубиками. Черешню вымыть, удалить косточки.

Изюм промыть. Основу для пиццы смазать клубничным вареньем, выложить творожную массу, клубнику, черешню, изюм и сверху посыпать тертым шоколадом.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

Пицца сметанная с сыром и фруктами

Ингредиенты

Для теста : 300 г основы для пиццы.

Для начинки : 100 г сыра (любого), 200 г ананасов (консервированных), 200 г персиков (консервированных), 100 г сметаны, 2 банана, 30 г сливочного масла, 40 г кокосовой стружки, 5 столовых ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Ананасы и персики нарезать кубиками.

Бананы вымыть, очистить от кожуры, нарезать толстыми кружочками. Сметану смешать с кокосовой стружкой и сахарной пудрой.

Основу для пиццы смазать сливочным маслом.

Сверху выложить сыр, кусочки ананасов, персиков, бананов.

Полить пиццу приготовленным сметанным соусом.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца фруктовая с сиропом

Ингредиенты

Для теста : 300 г основы для пиццы.

Для начинки : 100 г киви, 200 г фиников, 1 морковь, 2 мандарина, 200 г малины, 50 г сиропа или варенья (любого), 5 столовых ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Финики промыть. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Малину перебрать, вымыть.

Основу для пиццы смазать сиропом. Сверху выложить киви, финики, морковь, мандарины, малину.

Выпекать в разогретой до 160 °С духовке в течение 10–15 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

Пицца морковная

Ингредиенты

Для теста : 200 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла, 1/5 чайной ложки соли.

Для начинки : 2 морковки (сладких), 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 1/5 столовые

ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке и перемешать с сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить морковь. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

МАКАРОНЫ

Макароны с мясом

Говядина с печенью, морковью, белым луком и сыром пармезан «А-ля Россини»

Ингредиенты

300 г спагетти, 300 г говядины (нежирной), 200 г говяжьей печени, 2 морковки, 2 луковицы, 3 корня петрушки, 1 пучок петрушки, 1 корень сельдерея, 2 яйца, 200 г тертого сыра пармезан, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка оливкового масла, толченые сухари, масло (для смазывания формы), перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг и обсушите полотенцем. Мясо сварите в 1 л воды, добавив 1 луковицу, 1 морковку и коренья.

Полученный бульон процедите через сложенную вдвое марлю.

Макароны залейте кипящим бульоном и поварите на слабом огне.

Готовые спагетти откиньте на дуршлаг и смешайте с 2 столовыми ложками сливочного масла.

Вареное мясо и печень нарежьте кусочками, оставшуюся морковь – тонкими ломтиками, луковицу мелко нашинкуйте, зелень петрушки мелко нарубите. Разогрейте оставшееся сливочное масло и обжарьте печень, морковь и 1 столовую ложку нашинкованного лука.

Оставшийся лук обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета.

Смешайте вареное мясо, печень и жареный лук.

Смесь прогрейте на сковороде, добавив 7 столовых ложек бульона, немного остудите и дважды пропустите через мясорубку.

Полученный фарш посолите и поперчите. Яйца слегка взбейте.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложите слоями, чередуя, спагетти и фарш. Верхним слоем выложите спагетти.

Слой спагетти смазывайте взбитыми яйцами и густо посыпайте сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 180 °С.

Подавайте с бульоном.

Говядина с яблоками, морковью и луком «Маленькая Италия»

Ингредиенты

500 г макарон, 500 г говядины, 2 яблока, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, мясной бульон, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле.

Лук и морковь нашинкуйте, яблоки очистите от сердцевинки и нарежьте дольками. Лук и морковь обжарьте на растительном масле.

Говядину нарежьте кусками из расчета 2–3 на порцию, переложите яблоками, луком и морковью, посолите, поперчите и залейте бульоном так, чтобы он покрыл продукты.

Смесь потушите на слабом огне до готовности, выложите поверх макарон и посыпьте измельченной зеленью.

Маринованная говядина с мангольдом, арахисом и сладким перцем «Из Азии»

Ингредиенты

150 г лапши (тальятелле), 150 г говяжьего филе, 300 г мангольда (лиственной свеклы), 2 сладких красных перца, 2 сладких желтых перца, 2 столовые ложки соевого соуса, 150 мл бульона, 2 чайные ложки рубленого арахиса, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Говяжье филе нарежьте ломтиками. Смешайте растительное масло и соевый соус и замаринуйте мясо.

Перец нарежьте кусочками, мангольд мелко нарежьте.

Обжарьте мясо на растительном масле, затем положите овощи, влейте бульон, добавьте лапшу, все немного прогрейте и выложите на блюдо. Подавайте, посыпав рубленым арахисом.

Мясо с грибами, шпиком, морковью и луком «От Джанни»

Ингредиенты

300 г макарон (любых), 1 стакан вареных или жареных мясных обрезков, 100 г шпика, 200 г свежих или 100 г соленых грибов (любых), 1 луковица, 1 морковка, 1 корень петрушки или кусочек корня сельдерея, 1–2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка молотых сухарей, бульон, зелень петрушки или зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Нарезанные соломкой грибы потушите с кусочками шпика и тертыми кореньями до готовности.

Добавьте молотые сухари, бульон и мясные обрезки.

Полученный соус прокипятите, посолите и поперчите.

Макаронны уложите на блюдо в форме гнезда, в углубление выложите соус и посыпьте измельченной зеленью петрушки или нарезанным зеленым луком.

Подавайте с салатом из свеклы или огурцов.

Говядина с копченостями, помидорами, чесноком и изюмом «Арденте – с жаром»

Ингредиенты

400 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони), 200 г говядины, 200 г копченостей (любых), 3–4 помидора, 1–2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 1/5 стакана изюма, 1/5 стакана виноградного сока, тертый сыр (любой), оливковое масло, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте вместе с кусочками копченостей.

Затем положите нарезанную кусочками говядину, влейте виноградный сок, посолите и обжаривайте смесь 2–3 минуты на максимальном огне.

Добавьте нарезанные помидоры, изюм, перемешайте и потушите полученный соус 1 час.

Макаронные изделия заправьте оливковым маслом, перцем и половиной соуса.

Подавайте, посыпав тертым сыром. Оставшийся соус подайте отдельно.

Макаронны по-флотски с сельдереем «Новое – хорошо забытое старое»

Ингредиенты

250–300 г макарон, 500 г свинины, говядины, баранины (или смеси разных сортов мяса), 2–3 луковицы, 1 сладкий перец, сок 1/5 лимона, оливковое масло, зелень сельдерея, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустите через мясорубку. Лук, сладкий перец, сельдерей мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле.

Влейте лимонный сок, выложите фарш, смесь посолите, поперчите и потушите 25–30 минут на слабом огне.

Затем влейте кипятка, положите макаронны, массу тщательно перемешайте и поварите 10–15 минут до готовности.

Копченый окорок с яблоками под коньячным соусом «Для настоящих

синьоров»

Ингредиенты

400 г макарон, 100 г копченого окорока, 1 луковица, 1 яблоко, 1 стакан сливок (нежирных), 2 столовые ложки коньяка, 1/5 стакана тертого сыра (любого, твердых сортов), 1 чайная ложка муки, 4 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Окорок нарежьте мелкими кусочками.

Все это обжарьте в 1 столовой ложке сливочного масла до образования румяной корочки.

Яблоко нарежьте мелкими кусочками. Лук нарубите, смешайте с мукой, обжарьте на оставшемся сливочном масле, положите кусочки яблока, накройте крышкой и потушите до размягчения.

Затем влейте коньяк, выпарите его, добавьте сливки, сыр и прогрейте.

Полученный соус тщательно смешайте с макаронами и посыпьте небольшими кусочками окорока.

Телятина с креветками, сладким перцем и морковью «Умбрия»

Ингредиенты

300 г широкой лапши (феттучини), 700 г телятины, 500 г креветок, 2 сладких перца, 2 морковки, сливочное масло, соевый соус, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу поварите 5–6 минут в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Телятину нарежьте небольшими тонкими кусочками и обжаривайте на сливочном масле 10–15 минут на среднем огне.

Креветки сварите, очистите и смешайте с мясом.

Добавьте нарезанные кусочками сладкий перец, морковь и потушите смесь на слабом огне 15–20 минут. Затем смешайте с лапшой, поперчите, полейте, помешивая, соевым соусом и потушите на слабом огне еще 15–20 минут.

Телятина с цукини, сморчками, вином и сливками «Альба»

Ингредиенты

500 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 600 г филе телятины, 50 г сушеных сморчков, 2 цукини, 1 луковица, 250 мл сухого белого вина, 250 мл сливок, 7 столовых ложек оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде с добавлением 1

столовой ложки оливкового масла и откиньте на дуршлаг. Сушеные сморчки замочите в воде.

Лук мелко нарежьте и обжарьте в 3 столовых ложках оливкового масла до золотистого цвета. Затем влейте вино, сливки и поварите смесь до загустения на слабом огне без крышки.

Филе куском обжаривайте на оставшемся оливковом масле по 6 минут с каждой стороны, заверните в фольгу и оставьте в сковороде под крышкой. Цукини нарежьте кусочками.

Со сморчков слейте воду и вместе с цукини добавьте к луку.

Полученный соус доведите до кипения, посолите, поперчите, смешайте с макаронными изделиями и поверх смеси выложите нарезанное ломтиками мясо.

Телятина с колбасой чорисо, зеленым горошком и вином «Эспаньола»

Ингредиенты

150–160 г вермишели, 350 г телятины, 50–60 г испанской колбасы чорисо, 4–5 луковиц, 3–4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1/5 стакана сухого белого вина, оливковое масло, соль.

Способ приготовления

Вермишель сварите в подсоленной воде с добавлением оливкового масла, откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Лук нашинкуйте и потушите до мягкости на оливковом масле.

Добавьте томатный соус, потушите еще несколько минут и положите нарезанную кусочками телятину.

В конце тушения выложите нарезанную брусочками колбасу.

Доведите до готовности и снимите на некоторое время с огня. Затем вновь доведите до кипения, положите вермишель, зеленый горошек, прокипятите и посолите.

Свинина с помидорами, луком и сыром «Анданте – не торопись»

Ингредиенты

350 г спагетти, 100 г свинины, 4–5 помидоров, 1 луковица, 100 г тертого сыра (любого), 2 столовые ложки свиного жира, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Для соуса растопите свиной жир и тщательно обжарьте нашинкованный лук. Свинину нарежьте тонкими полосками и обжарьте вместе с луком.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, нарежьте крупными дольками и добавьте к свинине и

луку.

Смесь посолите, поперчите и потушите 10 минут, помешивая.

Готовым соусом полейте спагетти. Сыр подавайте отдельно.

Свинина с ветчиной, анчоусами и горохом нут «Паста-чичи»

Ингредиенты

400 г макарон, 300 г свинины (без костей), 100 г ветчины (нежирной), 3 филе анчоусов, 600 г гороха нут, 2 луковицы (крупные), 2 зубчика чеснока, 200 г томатной пасты, 1 щепотка соды, 3 веточки розмарина, оливковое масло, молотый красный жгучий перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Горох замочите на ночь в холодной воде с добавлением соды. Затем горох тщательно промойте, залейте холодной водой, положите 1 веточку розмарина, 1 зубчик чеснока и соль.

Смесь доведите до кипения и поварите на слабом огне около 2 часов (время варки зависит от качества гороха).

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета.

Затем добавьте томатную пасту, 2 веточки розмарина, жгучий красный перец, 1 зубчик чеснока и нарубленное филе анчоусов.

Смесь посолите, поперчите, потушите на среднем огне около 10 минут и добавьте горох с водой, в которой он варился.

Ветчину нарежьте маленькими кусочками, свинину – полосками длиной 5 см и смешайте с луком, горохом и анчоусами. Смесь поварите 45 минут на слабом огне под крышкой, затем снимите с огня и извлеките розмарин и чеснок.

Оставшуюся смесь вновь доведите до кипения, добавьте макароны и сварите их аль денте под крышкой.

Свинина с помидорами под соусом «Чао, Роберто!»

Ингредиенты

400 г макарон, 150–200 г свиной грудинки, 5–6 консервированных помидоров (без кожицы), 1 луковица (небольшая), 2 зубчика чеснока, 1/5 стручка свежего или сушеного перца чили, 1 столовая ложка растительного масла, тертый сыр (любой), перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде с добавлением 1 столовой ложки растительного масла, откиньте на дуршлаг, промойте теплой водой и сохраните в тепле. Свинину нарежьте кусочками и обжарьте без добавления масла почти до готовности, затем положите мелко нарезанный

лук и измельченный чеснок.

У перца чили удалите семена, мелко нарубите и положите к свинине вместе с нарезанными помидорами.

Полученный соус посолите, поперчите, потушите 15–20 минут на слабом огне без крышки и выложите поверх макарон.

подавайте, посыпав тертым сыром.

Свинина с опятами, луком и соевым соусом «Феттучини-аффетузо»

Ингредиенты

300 г широкой лапши (феттучини), 800 г свинины (без костей), 200 г опят, 1 луковица, 2 стакана соевого соуса, 1 столовая ложка сливок 33 % жирности, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, рубленая зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Мясо нарежьте ломтиками, посолите, слегка поперчите и обжарьте на растительном масле.

Лук нарубите, добавьте к мясу, влейте соевый соус и потушите смесь 7 минут под крышкой.

Грибы нарежьте ломтиками, добавьте к мясу, потушите 3–5 минут, влейте сливки и размешайте. Разложите на тарелки лапшу вместе с мясом, грибами и соусом, образовавшимся при тушении.

подавайте, посыпав нарезанным зеленым луком, зеленью укропа и петрушки.

Свинина с помидорами и смородиной в корзинке из вермишели «Красная»

Ингредиенты

225 г вермишели, 3 свиные отбивные (без костей), 4 помидора, 2 сладких красных перца, 1 стручок красного перца чили, 1 красное яблоко, 2 столовые ложки желе из красной смородины, 2 столовые ложки оливкового масла, растительное масло, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Вермишель поварите 5–7 минут в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, выложите на бумажные салфетки и подсушите. Глубокий сотейник наполовину наполните растительным маслом и сильно разогрейте его. Немного смажьте маслом 2 проволочных дуршлага разного размера и приготовьте корзинку.

Большой дуршлаг наполните вермишелью слоем 2,5 см и аккуратно прижмите ее сверху меньшим по размеру дуршлагом. Придерживая оба

дуршлага за ручки, опустите их в масло.

Жарьте вермишель 3 минуты, затем извлеките готовую корзинку и поставьте ее на бумажную салфетку.

Сладкий перец и перец чили очистите от семян и нарежьте соломкой. Свинину нарежьте полосками. В большой сковороде разогрейте растительное масло, чтобы оно почти начало дымиться, и обжаривайте перец 2 минуты.

Положите свинину и обжаривайте, помешивая, 4 минуты.

Затем добавьте очищенные от кожицы и нарезанные на 4 части помидоры, очищенное от кожицы, сердцевины и нарезанное дольками яблоко, желе из красной смородины и обжаривайте все еще 1 минуту. Полученным соусом залейте корзинку.

Свинные шкварки с острым перцем и виноградным соком «Тирольские»

Ингредиенты

400 г макарон, 100 г свиных шкварок, 1 кусочек острого красного перца, 1/5 стакана тертого сыра (любого), 2 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки виноградного сока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Макаронны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, смешайте с половиной нормы сливочного масла, тертым сыром и соусом.

Для соуса на оставшемся сливочном масле разогрейте шкварки, влейте виноградный сок и дайте ему выпариться. Затем добавьте красный перец и разведенную в половине стакана горячей воды или бульона томатную пасту.

Полученный соус посолите и потушите 15 минут на слабом огне.

Фарш с баклажанами, помидорами и луком «По-родосски»

Ингредиенты

500 г макарон, 200 г фарша, 2 баклажана (крупных), 1/5 банки консервированных помидоров (без кожицы), 1 луковица, 6 столовых ложек тертого сыра (любого), 6 столовых ложек сливочного масла, 6 столовых ложек растительного масла, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронны сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Баклажаны нарежьте ломтиками и обжарьте на растительном масле. Мелко нарезанный лук потушите, добавьте мясной фарш, лавровый лист, соль, перец, половину нормы помидоров и поварите смесь около 30 минут.

В форму выложите баклажаны, макаронны, посыпьте сыром и уложите

оставшийся фарш.

Оставшиеся помидоры пропустите через мясорубку и выложите поверх фарша.

Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Фарш с фасолью, кукурузой, сладким перцем и тмином «От Пьетро, кулинара из Калабрии»

Ингредиенты

250 г тонких макаронных изделий (спагеттини), 500 г фарша, 1 банка фасоли в томатном соусе, 1 стакан консервированной или замороженной кукурузы, 1 сладкий зеленый перец, 1 луковица, 1 пакетик сухого соуса для спагетти, 1/5 чайной ложки восточного тмина (зиры), 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Разогрейте растительное масло и обжаривайте, помешивая, 5 минут нарезанное кусочками мясо, нашинкованный лук и нарезанный полосками перец. Добавьте сухой соус, 2 стакана воды и поварите, помешивая, 7 минут.

Затем положите кукурузу и фасоль вместе с жидкостью, тмин, макаронные изделия, посолите и поварите все еще 10–15 минут до готовности на среднем огне под крышкой, доливая при необходимости воду.

Говяжий язык под винным соусом «Вкрадчивый шепот»

Ингредиенты

400 г макарон, 1 говяжий язык (средней величины), 1 морковь, 1 луковица, 500 мл сухого красного вина, 200 мл говяжьего бульона, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, пряная зелень (любая), лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Язык сварите до готовности, обдайте холодной водой, очистите и нарежьте ломтиками.

Обжарьте на сливочном и растительном масле мелко нарезанные лук, морковь, затем добавьте зелень пучком, всыпьте муку и спассеруйте 5 минут.

Влейте вино, бульон, смесь посолите, поперчите и поварите 40 минут, постоянно помешивая.

Извлеките пучок зелени и процедите полученный соус через сито.

Язык выложите поверх макарон и полейте горячим соусом.

Говяжий фарш с солониной, чесноком и майораном «Тренто»

Ингредиенты

500 г макаронных изделий в форме перьев (пенне), 200 г говяжьего фарша, 50 г солонины, 300 г сметаны, 500 мл говяжьего бульона, 100 г тертого сыра (любого), 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка муки, лук, чеснок, майоран, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Мелко нарезанную солонину и нашинкованный лук обжарьте, влейте немного бульона, уменьшите огонь, выложите фарш и потушите под крышкой до мягкости.

Затем посолите, положите чеснок, майоран, перец, влейте оставшийся бульон, доведите до кипения и добавьте уксус. Через несколько минут небольшими порциями выложите смешанную с мукой сметану, прокипятите полученный соус и залейте им макаронные изделия.

Подавайте, посыпав сыром.

Фрикадельки из фарша и острых свиных колбасок «По-немецки»

Ингредиенты

500 г спагетти, 300 г говяжьего и/или свиного фарша, 300 г свиных колбасок (острых), 1 кг консервированных помидоров в собственном соку, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 2 чайные ложки сахара, 1 бульонный кубик, 1 чайная ложка сушеной зелени (любой), оливковое масло, базилик, измельченная зелень петрушки, панировочные сухари, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Колбаски мелко нарежьте и смешайте с 1 мелко нарезанной луковицей, фаршем, панировочными сухарями, яйцом, 2 столовыми ложками измельченной зелени петрушки, половиной чайной ложки соли и перцем.

Из полученной массы сделайте 24 фрикадельки, обжарьте их на оливковом масле до золотистой корочки и выложите в другую посуду.

В оставшемся от жарения фрикаделек оливковом масле обжарьте 1 нашинкованную луковицу до золотистого цвета.

Добавьте измельченный чеснок и обжаривайте смесь, постоянно помешивая, 1 минуту. Затем выложите к луку и чесноку помидоры с соком, добавьте сахар, базилик, раскрошенный бульонный кубик, половину чайной ложки соли, перец и доведите смесь до кипения.

Положите в сковороду фрикадельки, уменьшите огонь и потушите без крышки 15 минут. Затем добавьте оставшуюся зелень петрушки, смешайте полученный соус со спагетти и прогрейте.

Фрикадельки с помидорами, луком и вином «Апеннинские»

Ингредиенты

Для макарон: 500 г спагетти, 5–6 консервированных помидоров (без кожицы), 1 луковица (небольшая), 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки томатной пасты, 1/5 стакана воды, 1/5 стакана сухого красного вина, растительное масло, тертый сыр (любой), лавровый лист, перец, соль.

Для фрикаделек: 500 г говяжьего фарша, 1 луковица (небольшая), 1–2 ломтика белого хлеба, 1/5 стакана молока, 1 столовая ложка измельченного сыра (любого), 1 яйцо, 1/6 чайной ложки сушеной душицы, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде с добавлением 1 столовой ложки растительного масла, откиньте на дуршлаг, промойте теплой водой и сохраните в тепле. Лук мелко нарубите и обжарьте на растительном масле до мягкости.

Добавьте к луку помидоры, измельченный чеснок, томатную пасту, влейте воду, вино и приправьте 1 щепоткой перца. Полученный соус потушите, помешивая, на слабом огне 15–20 минут до загустения. За 5 минут до окончания тушения положите лавровый лист.

Для фрикаделек замочите на 5 минут хлеб в молоке, затем смешайте подготовленный хлеб с фаршем, взбитым яйцом, измельченным луком, сыром, душицей, посолите и поперчите.

Полученную массу тщательно перемешайте, сделайте фрикадельки и подрумяньте их со всех сторон на растительном масле.

Из соуса извлеките лавровый лист, положите в соус фрикадельки, потушите 10–15 минут на слабом огне и выложите поверх спагетти.

Подавайте, посыпав тертым сыром.

Говяжье сердце с луком и томатной пастой «По-флотски, или Кок на камбузе»

Ингредиенты

400 г макарон, 500 г говяжьего сердца, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки уксуса, 2 лавровых листа, 2 столовые ложки растительного масла, томатная паста, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Промытое сердце обсушите на салфетке, нарежьте средними по величине кусками, посолите и обжарьте на растительном масле.

Перед окончанием жарения куски сердца посыпьте мукой, обжаривайте еще 1–2 минуты и сложите в неглубокую кастрюлю.

В сковороду, где жарилось сердце, влейте бульон или воду, прокипятите, пропустите через сито в кастрюлю с кусками сердца, добавьте еще бульон или воду, накройте крышкой и потушите полученный соус 2–3 часа на слабом огне.

Отдельно немного обжарьте мелко нарезанный лук, затем добавьте томатную пасту, уксус, сахар, лавровый лист и прокипятите. Полученную смесь положите к сердцу за 20–30 минут до окончания тушения и посолите.

Прогретые макароны разложите по тарелкам, залейте соусом и посыпьте рубленой зеленью.

Пармская ветчина с фасолью, шампиньонами, сливками и вином «Обитель»

Ингредиенты

250 г спагетти, 150–200 г пармской ветчины, 500 г стручковой фасоли, 120–130 г шампиньонов, 50 мл сухого белого вина, 1/5 стакана сливок, 1/5 бульонного кубика, 8 столовых ложек тертого сыра пармезан, 2 столовые ложки рубленой зелени базилика, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Фасоль поварите 4 минуты в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Ветчину нарежьте ломтиками и обжарьте на растительном масле до образования хрустящей корочки. Отдельно обжаривайте

3 минуты нарезанные шампиньоны, добавьте вино, сливки, раскрошенный бульонный кубик, 4–5 столовых ложек сыра и доведите смесь до кипения.

Затем выложите фасоль и потушите все еще 5 минут под крышкой, периодически помешивая.

Полученный соус смешайте со спагетти, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Поверх смеси равномерно разложите ломтики ветчины и посыпьте базиликом. Подавайте, посыпав оставшимся сыром.

Ветчина с помидорами, базиликом и вином «Эмилия-Романья»

Ингредиенты

300 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони), 100 г

ветчины, 400 г помидоров, 1 луковица (небольшая), 1/5 стакана сухого белого вина, 10 листочков базилика, 1 столовая ложка оливкового масла, тертый сыр пармезан, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы.

Лук мелко нарежьте и обжарьте до мягкости. Добавьте нарезанную ветчину и обжаривайте смесь еще 2 минуты. Затем положите листочки базилика и сразу влейте вино.

Прогревайте смесь, пока не исчезнет запах алкоголя, добавьте нарезанные ломтиками помидоры, посолите, поперчите и потушите еще 15 минут.

Полученный соус смешайте с макаронными изделиями, немного прогрейте, посыпьте сыром, снимите с огня и перемешайте.

Бекон с помидорами, луком и перцем «Абруцци»

Ингредиенты

350 г спагетти, 200 г копченого бекона, 4–5 помидоров, 1 луковица, 1 стручок красного перца чили, 2–3 столовые ложки растительного масла, тертый сыр пармезан, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде с добавлением 1 столовой ложки растительного масла, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Лук тонко шинкуйте, бекон без шкурки нарежьте тонкими полосками.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, разрежьте пополам и вырежьте мякоть с семечками. (Мякоть используйте для приготовления других блюд.)

Подготовленные помидоры нарежьте крупными дольками.

Перец чили очистите от семян и нарежьте мелкими кусочками.

Лук и бекон обжаривайте около 5 минут, помешивая, на среднем огне, затем слейте излишки жира, добавьте перец чили и помидоры.

Полученный соус тщательно перемешайте, потушите, помешивая, 10 минут на слабом огне и выложите поверх спагетти.

Подавайте, посыпав тертым сыром.

Ветчина с грибами, луком и томатной пастой «Миланская»

Ингредиенты

300 г спагетти, 200 г ветчины, 100 г грибов (любых), 1 луковица, 1

стакан воды, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки муки, 1/6 чайной ложки любых сушеных трав, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Растопите сливочное масло и обжарьте нашинкованный лук до прозрачности. Всыпьте муку, тщательно перемешайте и обжаривайте смесь 2–3 минуты.

Снимите сковороду с огня и постепенно влейте, размешивая, воду. Затем поставьте сковороду на огонь, добавьте томатную пасту, сушеные травы, доведите до кипения и прогревайте, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет.

Ветчину нарежьте крупными кусками, грибы – ломтиками, положите к смеси, посолите и поперчите.

Полученный соус поварите 5–10 минут на слабом огне и выложите поверх спагетти.

Сырокопченая ветчина с маком и сливками «Папаверо»

Ингредиенты

200 г лапши (тальятелле), 100 г сырокопченой ветчины, 1 столовая ложка мака, 100 мл сливок, 1 столовая ложка тертого сыра пармезан, 2–3 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Растопите сливочное масло и обжаривайте 3–4 минуты мелко порезанную ветчину. Затем добавьте сливки, мак, полученный соус посолите, поперчите, снимите с огня и смешайте с лапшой.

Подавайте, посыпав тертым сыром пармезан.

Ветчина со шпиком, грибами, помидорами и яйцами «Тенориссимо»

Ингредиенты

400 г спагетти, 100 г ветчины, 100 г шпика, 150 г шампиньонов или 1 горсть сухих белых грибов, 3–4 помидора, 2–3 яйца, 100 г сливочного масла, 1/5 стакана тертого сыра (любого), 2 столовые ложки сливок, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками, шпик мелко нарубите, ветчину нарежьте брусочками, помидоры – дольками. (Белые грибы замочите на несколько часов и нарежьте.)

Шпик и ветчину обжарьте, положите грибы и потушите их до мягкости. Затем добавьте помидоры, прокипятите, снимите с огня и смешайте с взбитыми со сливками яйцами. Полученный соус поперчите и посолите. Спагетти смешайте с маслом, тертым сыром и залейте соусом.

Макаронные пучки со шпиком «Искусство жить красиво»

Ингредиенты

300 г тонких макаронных изделий (капеллини), 200 г шпика, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия наломайте пополам и сварите в подсоленной воде до полуготовности на слабом огне.

Воду слейте, макаронные изделия промойте кипятком и сложите пучками по 6–8 штук в каждый.

Пучки обвяжите тонкими полосками шпика и закрепите их деревянной палочкой.

Подготовленные пучки положите на противень и жарьте в духовке 15 минут, поливая выделяющимся жиром.

Подавайте с острым томатным, сырным, луковым или горчичным соусом.

Куриная печень с шампиньонами и помидорами «Спагетти а-ля Карузо»

Ингредиенты

450 г спагетти, 250 г куриной печени, 250 г шампиньонов, 1 банка (770 мл) консервированных помидоров «Сан-Марцано», 1 банка (130 г) томатной пасты, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 стакан тертого сыра пармезан, 1 чайная ложка сахара, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки оливкового масла, зелень базилика, тимьяна и орегано, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжаривайте 3 минуты на оливковом масле. Затем добавьте нарезанную на 4 части куриную печень, нарезанные на 4 части грибы и обжаривайте все около 5 минут, пока печень не приобретет коричневый оттенок.

Выложите к печени помидоры, томатную пасту, измельченную зелень и сахар. Полученный соус тщательно перемешайте, потушите около 30 минут на слабом огне, выложите поверх спагетти и посыпьте тертым сыром.

Перечная салями с помидорами и сладким перцем «Амабиле»

Ингредиенты

4 стакана макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 100–120 г

перечной салями, 400 г консервированных помидоров в собственном соку, 1 сладкий красный перец, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1/5 стакана тертого сыра чеддер, 1/5 чайной ложки сахара, 1/5 чайной ложки сушеного орегано, 2 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите аль денте в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Разогрейте оливковое масло и обжарьте мелко нарезанный лук до размягчения.

Добавьте нарезанный тонкими ломтиками чеснок, нарезанный кольцами сладкий перец и быстро обжарьте смесь.

Положите нарезанные помидоры, сахар, орегано, поперчите, посолите, накройте крышкой и потушите 10 минут на слабом огне. Затем выложите к смеси нарезанную брусочками колбасу.

Полученный соус прокипятите 1–2 минуты, смешайте с макаронными изделиями и немного прогрейте.

подавайте, посыпав тертым сыром чеддер.

Острые шарики из сосисок с помидорами и луком «Шеф-поварские»

Ингредиенты

400 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 500 г сосисок, 4–5 помидоров, 3 луковицы, 1 стручок острого красного перца, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, мука, молотый черный перец, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Лук, острый перец, чеснок мелко нарежьте, посолите, поперчите и обжаривайте 4–5 минут на растительном масле. Затем добавьте крупно нарезанные помидоры, сахар и потушите полученный соус 30 минут на слабом огне (смесь должна уменьшиться наполовину).

Сосиски пропустите через мясорубку и из полученного фарша сделайте шарики величиной с грецкий орех.

Обваляйте их в смеси из муки, черного и красного перца и обжарьте на растительном масле до коричневого цвета.

Затем выложите в соус, потушите 15 минут, смешайте с макаронными изделиями и прогрейте.

Сосиски с яблоками, помидорами и луком «Мы на выдумки хитры»

Ингредиенты

500 г спагетти, 700–800 г сосисок, 700–800 г помидоров, 1 луковица, 1

яблоко, 100 г тертого сыра (любого), 1 чайная ложка сахара, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Сосиски нарежьте кружками и обжарьте на сливочном масле. Лук и яблоко нарежьте кусочками, поварите 2–3 минуты, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, разомните и смешайте с луком и яблоком.

Смесь посолите, поперчите, всыпьте сахар и потушите 30 минут на слабом огне. Затем смешайте с сосисками и половиной нормы сыра.

Полученный соус выложите поверх спагетти и посыпьте оставшимся тертым сыром.

Рагу из кролика с вином и пряностями «По-альбервильски»

Ингредиенты

600 г широкой лапши (феттучини), 1/2 тушки кролика (включая сердце, печень и легкое), 5 помидоров (небольших), 2 морковки, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, 2 листика шалфея, 1 веточка тимьяна, 4 лавровых листа, 1 1/5 стакана сухого красного вина, 6 столовых ложек оливкового масла, тертый сыр (любой), зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Морковь, лук мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле.

Сердце и мясо кролика нарежьте небольшими кусочками, легкое – более мелкими кусочками и обжаривайте 6 минут с морковью и луком.

Добавьте измельченные сельдерея, шалфей, тимьян, смесь посолите, поперчите и влейте полстакана вина.

Помидоры очистите от семян, нарежьте дольками, выложите к смеси вместе с лавровым листом и потушите все 1–1,5 часа, пока не выкипит почти вся жидкость.

Затем добавьте мелко нарезанную печень, влейте оставшееся вино и заправьте полученный соус оставшимся оливковым маслом. Лапшу и соус выложите слоями, чередуя, на блюдо и посыпьте сыром.

Куриное филе с салатом-латуком по-генуэзски «Республика»

Ингредиенты

300 г лапши (папарделле), 2 филе куриных грудок, 250 г салата-латука, 1 луковица, 1 яйцо, 1 стакан молока, 2 листочка шалфея, 1 столовая ложка коньяка или водки, 1–2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 3 столовые ложки оливкового масла, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле. Куриные грудки крупно нарежьте, залейте подсоленной водой, сварите с листочками шалфея и мелко нарежьте.

Лук мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле.

Затем добавьте мелко нарезанный салат-латук.

Смесь посолите, посыпьте перцем и мускатным орехом, залейте водой и поварите 10 минут на слабом огне под крышкой. Затем снимите крышку и дайте жидкости выпариться.

К готовому салату-латуку добавьте курятину и влейте коньяк (водку). Смесь прогрейте несколько минут, снимите с огня и влейте взбитое с молоком яйцо. Полученный соус тщательно перемешайте и посыпьте рубленой петрушкой.

Лапшу разложите по тарелкам и поверх нее выложите соус.

Курица с креветками, сливками и шампанским «Для быстро хмелеющих синьор»

Ингредиенты

300 г лапши (тальятелле), 2 куриные грудки, 200 г креветок (можно замороженных), 200 мл сливок 30 %-ной жирности, 200 мл сухого или полусухого шампанского, 1 луковица, сок 1 лимона, сливочное или топленое масло, эстрагон, кайенский перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Куриные грудки замаринуйте на 30 минут в лимонном соке, посыпав измельченным эстрагоном.

Затем нарежьте курятину полосками 1–3 см и обжарьте на сливочном или топленом масле.

Добавьте мелко нарезанный лук и обжаривайте смесь 2 минуты, посолите, поперчите и положите очищенные креветки.

Влейте сливки и потушите на слабом огне 8-10 минут.

Затем влейте шампанское и снимите с огня полученный соус.

Лапшу разложите по тарелкам и поверх нее выложите соус.

Курица с грибами, карри и миндалем «Кокетка»

Ингредиенты

350 г макарон, 450 г вареной куриной грудки, 120 г грибов (любых), 2 стакана мелко нарезанных помидоров, 1 сладкий перец, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 1/5 стакана измельченного жареного миндаля, 1 стакан сметаны, 1 стакан куриного бульона, 1 столовая ложка карри, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле.

Растопите сливочное масло и обжарьте нарезанный лук, измельченный чеснок, нарезанный сладкий перец и мелко нарезанные грибы до мягкости. Всыпьте муку, карри и обжаривайте смесь 2 минуты на слабом огне.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, семян, мелко нарежьте, добавьте к смеси и потушите все еще 5 минут.

Влейте бульон, добавьте сметану и, помешивая, поварите смесь до загустения. Затем положите нарезанное полосками куриное мясо, потушите полученный соус 5 минут и залейте им макароны.

подавайте, посыпав миндалем.

Плов с курицей по-иракски «Месопотамский»

Ингредиенты

1/5 стакана мелкой вермишели, 1 курица, 5 картофелин (средних по величине), 2–3 морковки, 1 стакан зеленого горошка (свежего или замороженного), 3 луковицы, 1 1/5–2 стакана риса (лучше басмати), 2 столовые ложки миндаля, 2 столовые ложки изюма, 1 палочка корицы или 1 столовая ложка зерен кардамона, 2 чайные ложки смеси молотых специй (душистый перец, кардамон, гвоздика, перец чили, корица и сушеная кинза, взятые в равных частях), растительное масло, карри, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Курицу нарубите кусками и сварите до готовности, добавив корицу (зерна кардамона), соль и 1 неочищенную луковицу. Корицу (зерна кардамона) извлеките после снятия пены, луковицу поварите до полной готовности курицы.

Полученный бульон сохраните.

Картофель нарежьте кубиками 1,1 см, морковь – еще мельче и обжарьте овощи на растительном масле (слой масла в сковороде должен быть около 1,5 см) по отдельности до готовности и золотистого цвета. Картофель и морковь посолите, поперчите и посыпьте карри.

Оставшийся лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и выложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла.

В кастрюлю влейте растительное масло слоем 1 см, раскалите его и всыпьте вермишель.

Когда она начнет немного темнеть, всыпьте рис, обжарьте смесь 2–3 минуты и влейте воду пополам с куриным бульоном. Добавьте соль, карри,

1 чайную ложку смеси молотых специй и поварите до готовности.

Отваренные куски курицы освободите от костей, посыпьте перцем, карри, 1 чайной ложкой смеси молотых специй, обжарьте на растительном масле и выложите к картофелю и моркови.

Миндаль обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте изюм и обжаривайте смесь до тех пор, пока изюм не начнет вздуваться. Затем положите зеленый горошек и обжаривайте все еще 4–5 минут.

Смешайте все подготовленные продукты, последним выложив рис, тщательно перемешайте и выдержите 5 минут под крышкой.

Подавайте с кефиром, по желанию добавив баклажаны, обжаренные кусочками величиной с грецкий орех.

Куриная грудка с черносливом, морковью и лимоном «Рецепт синьоры Филомены»

Ингредиенты

150–160 г макарон, 4 куриные грудки, 4 чернослива, 4 морковки, 4 столовые ложки лимонного сока, 1/5 л бульона, 4 столовые ложки нежирной сметаны, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Куриные грудки вымойте, обсушите, сделайте в каждой кармашек (надрез), посолите и поперчите.

В кармашки уложите по 1 шт. чернослива и закрепите с помощью деревянной палочки.

Подготовленные фаршированные грудки обжаривайте 10 минут на растительном масле, затем влейте бульон, положите нарезанную кусочками морковь, сметану и потушите все 5 минут. Курятину извлеките и заправьте полученный соус лимонным соком, солью и перцем. Куриные грудки выложите поверх макарон и полейте соусом.

Фаршированная курица с печенью и грибами по-немецки «Мюнхенская»

Ингредиенты

100 г лапши (папарделле), 1 курица (крупная), 100 г любой печени, 100 г свежих или консервированных грибов (любых), 1 луковица, 1 столовая ложка мягкого сыра, растительное и сливочное масло, зелень базилика, молотый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Курицу натрите солью, перцем и мускатным орехом. Лук нашинкуйте, печень

нарежьте кусочками и обжаривайте 4–5 минут на растительном масле, затем выложите нарезанные грибы и обжаривайте все еще 3 минуты, влив 3–4 столовые ложки воды.

Смесь посолите, поперчите, добавьте зелень базилика, смешайте с сыром, лапшой и остудите. Полученной массой нафаршируйте курицу, зашейте отверстие, обмажьте тушку растопленным сливочным маслом и заверните в фольгу.

Запекайте в духовке 1 час 15 минут при средней температуре.

Куриные крылышки с карамелью, капустой и имбирем «По-тайваньски»

Ингредиенты

150 г рисовой лапши, 10 куриных крылышек, 1/6 кочана капусты, 1 морковь, 1/5 сладкого красного перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тертого имбиря, растительное масло, перец, соль.

Для маринада : 3 столовые ложки соевого соуса, 2 столовые ложки уксуса, 1 столовая ложка коричневого сахара, 1 столовая ложка кетчупа, 1 чайная ложка тертого имбиря.

Для кляра : 1 яйцо, 2 чайные ложки кукурузной муки, 1 щепотка соли.

Для карамели : 3 столовые ложки меда, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Для маринада смешайте соевый соус, уксус, коричневый сахар, кетчуп, имбирь и выдержите крылышки в полученном маринаде не менее 1 часа (можно приготовить накануне и держать в закрытой посуде в холодильнике).

Для кляра смешайте взбитое яйцо, кукурузную муку и соль. Подготовленные крылышки обмакивайте в кляр с обеих сторон (маринад сохраните) и обжаривайте на растительном масле с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.

Затем выложите в форму и держите в духовке при минимальной температуре.

Вытрите сковороду, на которой жарились крылышки, нагрейте в ней немного растительного масла и спассеруйте 1 минуту крупно нарезанный лук.

Непрерывно помешивая, добавьте небольшими порциями мелко нашинкованную капусту, нарезанную очень тонкими кружками морковь и нарезанный тонкими кольцами сладкий перец.

Смесь обжарьте, выложите к ней лапшу, влейте сохраненный маринад, посолите, поперчите и перемешайте.

Для карамели нагрейте, помешивая, сахар и мед на сильном огне до полного растворения сахара и полейте полученной смесью крылышки.

Подготовленную лапшу выложите на блюдо и поверх нее уложите крылышки. Посыпать зеленью.

Фаршированная утка с грибами, морковью и петрушкой под соусом «Примо»

Ингредиенты

200 г лапши (папарделле), 1 утка (средней величины), 5–6 любых сушеных грибов (любых), 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Грибы залейте 2 стаканами воды и сварите, сохранив отвар. Вареные грибы мелко нарубите. Отложите для соуса 2 столовые ложки измельченных грибов, остальные смешайте с лапшой, взбитыми яйцами, сливочным маслом, солью и перцем.

Нафаршируйте утку полученной смесью, зашейте отверстие, уложите в кастрюлю, влейте грибной отвар и добавьте мелко нарезанные корень петрушки и морковь.

Подготовленную утку потушите до готовности, освободите от ниток и фарша, уложите на блюдо, вокруг выложите фарш и полейте все соусом.

Для соуса муку спассеруйте на растительном масле и влейте грибной отвар, оставшийся от тушения утки. Смесью тщательно перемешайте, добавьте 2 столовые ложки рубленых грибов и сметану.

Полученный соус доведите до кипения и снимите с огня.

Печень с сыром пармезан по-милански «Медиоланум»

Ингредиенты

100 г лапши (папарделле), 300 г гусяной или телячьей печени, 1 луковица (небольшая), 50 г сыра пармезан, 1 столовая ложка томатной пасты, 1–2 столовые ложки сливочного масла, бульон, кедровые орешки или миндаль, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Печень нарежьте кусочками, лук нашинкуйте.

Лук спассеруйте на сливочном масле, затем выложите печень, быстро обжарьте вместе с луком, посолите, поперчите, влейте бульон, добавьте томатную пасту, орехи (миндаль измельчите) и лапшу.

Смесь немного прогрейте и перемешайте с тертым сыром.

Печень птицы с луком-шалотом, вином и сливками «От Эстеллы»

Ингредиенты

250 г макарон, 300 г печени птицы, 3 луковицы-шалот, 250 мл мясного бульона, 125 мл сухого красного вина, 1 столовая ложка муки, 3 столовые ложки сливок, 2 чайные ложки красного острого перца, 1 чайная ложка винного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, молотый красный перец, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле.

Печень нарежьте полосками. Лук измельчите и обжарьте на растительном масле до прозрачности. Добавьте печень, обжарьте ее, помешивая, посыпьте мукой и периодически подливайте бульон.

Влейте вино, приправьте печеночное рагу уксусом, солью, красным и черным перцем и потушите, помешивая, 5 минут на слабом огне под крышкой. Затем снимите крышку и выпарите на среднем огне некоторое количество жидкости.

Готовое рагу заправьте сливками и выложите поверх макарон.

Макаронны с рыбой

Лосось с вином, спаржей и эстрагоном «Дворцовый»

Ингредиенты

500 г макарон, 500 г филе лосося, 450 г консервированной спаржи, 1 луковица, 1/3 стакана сухого белого вина, 1 стакан куриного бульона, 1 столовая ложка зелени эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

В разогретом оливковом масле обжаривайте 5–7 минут нашинкованный лук и нарезанную кусочками спаржу до золотистого цвета.

Приправьте солью, перцем, влейте вино, доведите смесь до кипения, затем влейте бульон и прокипятите еще 1 минуту.

Выложите нарезанное кусочками филе лосося и потушите смесь 5 минут под крышкой. Затем снимите с огня, добавьте эстрагон, смешайте полученный соус с макаронами и прогрейте несколько минут.

Лосось с креветками, шампиньонами, помидорами и сладким перцем «Сенатский»

Ингредиенты

220–230 г спагетти, 200 г (1 банка) консервированного лосося, 100–120 г креветок (вареных, очищенных), 100–120 г шампиньонов, 1 1/6 стакана протертых помидоров, 1/5 сладкого красного или зеленого перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 щепотка сушеного орегано, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Мелко нарезанные лук, чеснок, грибы, сладкий перец обжаривайте 3–4 минуты на оливковом масле.

Добавьте протертые помидоры, уменьшите огонь и обжаривайте смесь еще 2–3 минуты.

Рыбу освободите от кожи и костей, разомните, добавьте к смеси вместе с креветками и орегано.

Полученный соус посолите, поперчите, смешайте со спагетти и немного прогрейте.

Анчоусы с помидорами, сладким перцем, вином и сыром

«Возвращение Марко Поло»

Ингредиенты

300 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате), 2 филе анчоусов (соленых), 1 сладкий желтый перец, 1 сладкий красный перец, 6 помидоров, 1 луковица, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 2 столовые ложки рубленой зелени базилика, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки сухого белого вина, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 3 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Сладкий перец разрежьте на 4 части, очистите от семян и острой металлической формой вырежьте сердечки.

Мелко нарежьте лук, чеснок, положите в кастрюлю с оливковым маслом и обжарьте на слабом огне до золотистого цвета. Затем добавьте нарезанное кусочками филе анчоусов и сердечки из сладкого перца.

Смесь подержите несколько минут на слабом огне, затем уменьшите огонь до минимума и приправьте солью и перцем.

Влейте в кастрюлю вино и продолжайте нагрев.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками.

Когда вино выпарится, добавьте подготовленные помидоры.

Полученный соус посолите, если надо, и прогревайте еще 15 минут на слабом огне.

Макаронные изделия смешайте с соусом, добавьте зелень петрушки и базилика, немного прогрейте.

Перед подачей на стол посыпьте тертым сыром и тщательно перемешайте.

Анчоусы с маслинами, помидорами, каперсами и чесноком
«Сицилийские»

Ингредиенты

400 г спагетти, 3 филе анчоусов или 5–6 килек, 400 г консервированных помидоров (без кожицы) или 5 свежих помидоров, 1/5 стакана маслин (без косточек), 1 стручок острого красного перца (небольшой), 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка каперсов, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Чеснок, сладкий и острый перец измельчите и обжарьте

на оливковом масле, затем добавьте нарезанные кусочками анчоусы (килька), помидоры, промытые каперсы и маслины. Полученный соус поварите 8–10 минут и смешайте со спагетти.

Морской язык с баклажанами, спаржей и сладким перцем «Джулиано-говорун»

Ингредиенты

120 г спагетти, 600 г филе морского языка, 1 баклажан, 8 стеблей спаржи, 1 сладкий красный перец, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сливочного масла, перец, соль.

Для соуса : 100 г лука-шалота, 50 г чеснока, 200 мл сухого белого вина, 200 мл сливок 33 %-ной жирности, сок 1/2 лимона, 400 г сливочного масла, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка томатной пасты.

Способ приготовления

Филе рыбы нарежьте порционными кусками. Баклажан нарежьте полукружиями, сладкий перец – треугольниками и обжарьте поочередно в 1 столовой ложке оливкового масла.

У побегов спаржи срежьте с нижней части жесткую кожицу, свяжите спаржу в пучок и поварите 3 минуты в подсоленной воде на слабом огне.

Отложите 4 штуки спагетти, остальные сварите аль денте в воде, в которой варилась спаржа, и откиньте на дуршлаг. Рыбное филе посолите, поперчите и обжарьте по 30 секунд с каждой стороны в смеси из 1 столовой ложки оливкового масла и 1 столовой ложки сливочного масла. На оставшемся от жарения рыбы масле обжарьте наломанные кусочками 4 штуки спагетти.

На блюдо выложите обжаренные баклажаны, поверх них – спагетти, затем спаржу и поверх нее – филе. Вокруг выложите сладкий перец, полейте все соусом и украсьте обжаренными кусочками спагетти.

Для соуса лук-шалот и чеснок мелко нарежьте, немного обжарьте на оливковом масле, влейте вино и выпарите его наполовину. Затем влейте сливки и, помешивая, доведите смесь до загустения. Уменьшите огонь и, продолжая постоянно помешивать, добавьте нарезанное кусочками замороженное сливочное масло. В конце приготовления влейте лимонный сок и приправьте солью и перцем.

Полученный соус тщательно смешайте с томатной пастой и прокипятите.

Копченый лосось с зеленым горошком и укропом «Адмиралтейский»

Ингредиенты

400 г спагетти, 150–160 г лосося горячего копчения, 100 г

замороженного зеленого горошка, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите аль денте в подсоленной воде, добавьте зеленый горошек, поварите несколько минут и откиньте на дуршлаг, сохранив 4 ст. ложки отвара. Рыбу наломайте кусочками. Укроп без стеблей мелко нарежьте.

Смешайте спагетти с лососем, укропом, сметаной, солью, перцем, влейте сохраненный отвар и все прогрейте.

Копченый лосось с мягким сыром, луком и лимоном «Кон дольчецца – с нежностью»

Ингредиенты

150 г спагетти, 100 г копченого лосося, 100 г замороженного мелкого зеленого горошка, 100 г сыра (любого низкокалорийного, мягких сортов), 1 луковица (небольшая), тонко тертая цедра 1 лимона, 3 столовые ложки тертого сыра пармезан, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, 2 чайные ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти поварите 10–12 минут, добавив зеленый горошек за 2–3 минуты до окончания варки и сохранив 3 столовые ложки отвара.

Макарон и зеленый горошек откиньте на дуршлаг.

Лук мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле до мягкости. Положите к луку мягкий сыр и прогрейте его, влив сохраненный отвар.

Затем добавьте лимонную цедру и 1 ст. ложку сыра пармезан.

Полученный соус смешайте со спагетти, нарезанным небольшими тонкими полосками копченым лососем, посолите, поперчите и прогрейте.

Подавайте с зеленым салатом, посыпав укропом и оставшимся тертым сыром.

Лосось с черной икрой, луком-шалотом и граппой «Рублево-Успенский»

Ингредиенты

200 г широкой лапши (феттучини), 200 г филе лосося, 4 стебля спаржи, 1 луковица-шалот, 100 мл граппы (виноградной водки), 200 мл сливок 30–35 %-ной жирности, 2 взбитых белка, 10 г черной икры, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 1–2 веточки базилика, соль.

Способ приготовления

Лапшу поварите не более 4–5 минут в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Растопите сливочное масло и обжаривайте 2–3 минуты рубленый лук и нарезанную кусочками спаржу. Добавьте нарезанную кусочками

рыбу и обжаривайте 1 минуту (лосось должен быть почти сырым). Затем влейте граппу, подожгите ее и дождитесь, пока она прогорит.

Добавьте сливки, соль, лапшу, все перемешайте, немного прогрейте, выложите горкой на сервировочное блюдо и полейте оставшимся от жарения маслом.

Вокруг горки выложите взбитый белок и на него разложите по несколько икринок с разных сторон.

Подавайте, украсив веточками базилика.

Тунец с анчоусами под винным соусом «Мистериозо»

Ингредиенты

500 г спагетти, 200 г консервированного тунца в масле, 7–8 анчоусов, 100 мл сухого белого вина, сок 1/2 лимона, 1 пучок петрушки, 1 кисть камфорного базилика, 4 листика шалфея, 5 столовых ложек оливкового масла, 2–3 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Измельчите тунца, анчоусы и обжарьте на оливковом масле.

Добавьте мелко рубленные травы, отложив немного зелени петрушки, приправьте солью, перцем и влейте вино.

Смесь поварите на слабом огне без крышки до получения густой массы. В конце варки добавьте лимонный сок, разложите кусочки сливочного масла и прогрейте полученный соус.

Спагетти смешайте с остатком оливкового масла, залейте соусом и осторожно перемешайте.

Подавайте, посыпав оставшейся зеленью петрушки.

Тунец с луком, сметаной и зеленью «Бартоломео-ухажер»

Ингредиенты

400 г спагетти, 1–2 банки консервированного тунца в собственном соку, 2 луковицы, сметана, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде и за 2 минуты до окончания варки добавьте нарезанный кольцами лук.

Смесь доведите до готовности, откиньте на дуршлаг, смешайте с измельченной рыбой без жидкости, заправьте сметаной, солью, перцем, рубленой зеленью и прогрейте несколько минут.

Тунец с морковью, петрушкой, базиликом и лимоном «Джованни-выдумщик»

Ингредиенты

300 г макаронных изделий в форме перьев (пенне), 200 г консервированного тунца в собственном соку, 2 морковки (крупные), 3–4 зубчика чеснока, 1 1/2 столовой ложки рубленой зелени петрушки, 1 1/2 столовой ложки рубленой зелени базилика, 2–3 столовые ложки лимонного сока, 4 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Морковь натрите на крупной терке, добавьте размятую вилкой рыбу без жидкости, лимонный сок, пропущенный через пресс чеснок и оливковое масло.

Смесь посолите, поперчите, тщательно перемешайте, накройте пленкой и поставьте на 1 час в холодильник.

Затем смешайте с макаронными изделиями и быстро прогрейте.

Подавайте, посыпав зеленью петрушки и базилика.

Тунец с помидорами, чесноком и петрушкой «Лоренцо-весельчак»

Ингредиенты

300 г широкой лапши (феттучини), 300 г консервированного тунца в собственном соку, 400 г помидоров, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 3–4 листочка базилика, 2 столовые ложки оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде с добавлением 1 столовой ложки оливкового масла, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Чеснок мелко нарежьте. Рыбу откиньте на сито и нарежьте кусочками. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте крупными дольками.

Чеснок обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета.

Затем добавьте помидоры, тунца, посолите и потушите смесь 20 минут на слабом огне под крышкой. У петрушки отделите листочки, нарубите их и добавьте к тунцу и помидорам.

Полученный соус выложите поверх лапши.

Подавайте, украсив листочками базилика.

Форель с консервированным сладким перцем «Фер рара»

Ингредиенты

150 г мелких макаронных изделий (стеллине), 4 филе форели (по 100 г) на коже, 1 банка консервированного сладкого перца, 1/4 стакана панировочных сухарей, 2 столовые ложки тертого сыра (любого, твердых сортов), оливковое масло, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на

дуршлаг и смешайте с мелко нарезанным консервированным перцем и жидкостью, в которой он находился. Смесь посолите, поперчите и сохраните в тепле.

Смешайте панировочные сухари, тертый сыр и обваляйте в полученной смеси филе рыбы.

Подготовленное филе обжаривайте 3 минуты на оливковом масле кожей вверх на среднем огне.

Затем переверните и обжаривайте еще 1–2 минуты.

Готовое филе нарежьте порционными кусками и выложите поверх макаронных изделий.

Рулеты из форели с луком-пореем, вином и миндальной стружкой «Маджо ре»

Ингредиенты

300 г широкой лапши (феттучини), 8 ломтиков филе форели, 300 г моркови, 300 г лука-порея, 200 г сыра (любого, мягких сортов), 2 луковицы, 200 мл сухого белого вина, 50 г миндальной стружки, 50 г сливочного масла, лимонный сок, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Рыбу посолите и сбрызните лимонным соком.

Лук нарежьте кусочками, морковь и лук-порей – полосками.

Треть нормы моркови и лука-порея бланшируйте 1 минуту в кипящей воде и откиньте на дуршлаг.

Миндаль слегка обжарьте без добавления масла.

Рыбное филе смажьте 150 г сыра, посыпьте миндальной стружкой, выложите на филе подготовленные овощи, посолите, поперчите и сверните рулетом.

Репчатый лук спассеруйте на сливочном масле до прозрачности, выложите к луку рыбные рулеты, влейте вино, накройте крышкой и потушите 10 минут на слабом огне.

Затем извлеките рыбные рулеты и сохраните их в тепле. Оставшийся от тушения соус пропустите через сито, поварите в нем 3 минуты оставшиеся овощи и смешайте их с лапшой.

Поверх смеси вложите рыбные рулеты. Подавайте, посыпав оставшимся сыром и рубленой зеленью.

Рыба с фасолью, овощами и сливами «Барабулька с мирабелью»

Ингредиенты

100 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони), 4

барабульки, 400 г сливы мирабель, 2 морковки, 100 г стручковой фасоли, 100 г консервированной красной фасоли в собственном соку, 3 помидора черри, 2 стебля сельдерея, 1 щепотка шафрана, 2–3 столовые ложки оливкового масла, 1–2 столовые ложки сливочного масла, листочки базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, остудите и нарежьте колечками.

Рыбу освободите от костей, оставив филе на коже. Шафран замочите в 50 мл воды. Два помидора нарежьте кусочками, третий нарежьте дольками.

Морковь, сельдерей, зеленую фасоль нарежьте маленькими кусочками, красную фасоль откиньте на дуршлаг, залейте все водой и прокипятите 2 минуты.

Затем откиньте на дуршлаг и смешайте с подготовленными макаронными изделиями.

Разогрейте оливковое масло, прогрейте 5 минут овощи, фасоль и макаронные изделия, посолите, поперчите, влейте настой шафрана и потушите все 2 минуты. Затем добавьте немного мелко нарубленных листочков базилика и снимите с огня. Мирабель без косточек обжаривайте 4 минуты на сливочном масле.

Филе барабульки посолите, поперчите и обжаривайте на оставшемся оливковом масле 1 минуту кожей вниз и 30 секунд кожей вверх.

Рыбу выложите на тарелки, обложите мирабелью, овощами с фасолью, макаронными изделиями и дольками оставшегося помидора.

Подавайте, украсив листочками базилика.

Фрикадельки из рыбы под томатным соусом «Брависсимо»

Ингредиенты

500 г макарон, 400 г филе судака, щуки, трески или налима, 1–2 ломтика черствого белого хлеба, 1 луковица (небольшая), 100 мл молока, 500 г томатного соуса, 3–4 столовые ложки мелко рубленной зелени петрушки, 2–3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле. Филе и намоченный в воде хлеб пропустите через мясорубку, затем смешайте с рубленным луком, зеленью петрушки, посолите и тщательно перемешайте.

Из полученного фарша сделайте маленькие фрикадельки по 10–12 штук на порцию, уложите их в смазанную маслом форму и немного обжарьте в духовке.

Подготовленные фрикадельки залейте соусом и потушите под крышкой 20–25 минут при слабом кипении. Макароны разложите по тарелкам, поверх них выложите фрикадельки в соусе и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Рыба с моллюсками, креветками, помидорами и чесноком «Равенна»

Ингредиенты

300 г спагетти, 1 рыба (любая, средняя по величине), 200 г моллюсков вонголе (очищенных), 200 г креветок (очищенных), 6 помидоров (небольших), 2 зубчика чеснока, оливковое масло, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Рыбу сварите в подсоленной воде до готовности, освободите от костей, кожи и измельчите.

В небольшом количестве оливкового масла прокалите целые зубчики чеснока и извлеките его.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, нарежьте небольшими кусочками и смешайте с подготовленной рыбой. Смесь выложите на сковороду, добавьте вонголе, креветки, потушите полученный соус 10 минут на среднем огне и смешайте со спагетти. Подавайте, обильно посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Макаронны с морепродуктамы

Кальмары с луком и зеленью «Гарибальдиевские»

Ингредиенты

350 г макарон, 500–600 г филе кальмара, 4–5 луковиц, растительное масло, зелень петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления

Макаронны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. На разогретую с растительным маслом глубокую сковороду выложите тонко нарезанный лук, немного обжарьте, добавьте пропущенное через мясорубку вареное филе кальмаров и обжарьте смесь, помешивая, до готовности лука.

Обжаренное филе с луком тщательно смешайте с горячими макаронами и прогрейте в духовке.

Подавайте, полив растительным маслом и посыпав мелко нарезанной зеленью.

Кальмары с креветками, сладким перцем и кедровыми орешками «Повенециански»

Ингредиенты

500 г лапши, 220–230 г кальмаров (очищенных и нарезанных), 220–230 г креветок (очищенных), 1 стакан нарезанного сладкого красного перца, 1 зубчик чеснока, 80–100 г тертого сыра пармезан, 2 столовые ложки кедровых орешков, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка орегано, 1 столовая ложка рубленой зелени базилика, 3 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 1/3 стакана оливкового масла, 1/2 чайной ложки черного перца крупного помола, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Смешайте половину нормы оливкового масла с лимонным соком, орегано, перцем, солью и полученным маринадом залейте на 1 час кальмары и креветки.

Положите в миксер чеснок, сладкий перец, добавьте оставшееся оливковое масло и взбейте смесь до получения пюре. Затем добавьте базилик, петрушку, тертый сыр, кедровые орешки и перемешайте все до получения однородной массы.

Креветки и кальмары обжарьте на гриле по 3 минуты с каждой стороны при средней температуре. Смешайте пюре из сладкого перца,

чеснока, зелени, сыра и орешков с лапшой и разложите по тарелкам.

Поверх лапши выложите подготовленные морепродукты.

Креветки с карри, сливками и вином по-креольски «Кабо-Верде»

Ингредиенты

500 г спагетти, 500 г креветок (очищенных), 5–6 консервированных помидоров (без кожицы), 2 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана сухого белого вина, 2 чайные ложки тертого сыра (любого), 2 чайные ложки карри, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите аль денте в подсоленной воде с добавлением 1 столовой ложки растительного масла, откиньте на дуршлаг, промойте теплой водой, после чего дайте ей стечь.

Креветки обжарьте на сливочном масле и переложите их в другую посуду.

В сковороде, где жарились креветки, добавьте вино, рубленые помидоры, карри, перец, сливки и сыр.

Полученный соус потушите около 10 минут на слабом огне.

Затем поверх него выложите, не смешивая, спагетти и креветки, немного встряхните содержимое сковороды и прогрейте 1–2 минуты на слабом огне.

Уложите на блюдо спагетти, полейте соусом, выложите креветки и посыпьте рубленой зеленью петрушки.

Мидии с фасолью, чесноком, луком и петрушкой «Бергамо»

Ингредиенты

500 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче), 250 г мидий, 100 г фасоли, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Фасоль замочите на 10 часов, затем промойте, сварите и откиньте на дуршлаг, промойте и сварите.

Один зубчик чеснока, мидии, нашинкованный лук, рубленую петрушку обжаривайте 10 минут на оливковом масле, затем добавьте фасоль и перемешайте.

Влейте воду, посолите, доведите смесь до кипения, положите оставшийся зубчик чеснока, макаронные изделия и немного прогрейте.

Подавайте с томатным соусом.

Моллюски с оливковым маслом, чесноком и петрушкой «Алля марчъя – в духе марша»

Ингредиенты

500 г спагетти, 100–150 мл оливкового масла, 500 г моллюсков вонголе (очищенных, можно замороженных), чеснок, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Моллюски выложите на сковороду, влейте немного воды, оливкового масла и потушите несколько минут до готовности.

В другой сковороде с высокими бортиками разогрейте оставшееся оливковое масло и прокалите в нем целые зубчики чеснока до коричневого цвета.

Затем чеснок извлеките и выложите в подготовленное масло моллюски вместе с бульоном. Потушите несколько минут, в конце приготовления добавив перец и мелко нарезанную зелень петрушки. Полученный соус смешайте со спагетти и прогрейте несколько минут. Подавайте, украсив листочками петрушки.

Креветки с шампиньонами, кукурузой и пивом «От дядюшки Базилио»

Ингредиенты

250 г широкой лапши (феттучини), 300 г креветок (очищенных), 200 г шампиньонов (замороженных), 100 г кукурузы (консервированной), 2 сладких красных перца, 2 помидора (крупных), 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 стакан светлого пива, 1 столовая ложка томатной пасты, растительное масло, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Обжарьте нашинкованный лук и нарезанный кусочками сладкий перец.

Добавьте грибы, измельченный чеснок и обжаривайте смесь еще 3 минуты.

Положите нарезанные кусочками помидоры, томатную пасту, влейте пиво, посолите, поперчите и поварите около 10 минут до загустения. Затем добавьте кукурузу, креветки, полученный соус поварите 5 минут, смешайте с лапшой и немного прогрейте. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Креветки с фасолью под перечным соусом «Кремонские»

Ингредиенты

300 г вермишели, 16 креветок (крупных), 100 г стручковой фасоли, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, веточки зелени (любой), соль.

Для перечного соуса : 2 сладких желтых перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 стакан рыбного бульона, 2 столовые ложки сливок (жирных), 2 чайные ложки бальзамического уксуса, растительное масло, сливочное масло, кайенский перец, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Вермишель сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Фасоль поварите 3 минуты и откиньте на дуршлаг. Затем вермишель и фасоль обжарьте на сливочном масле. Креветки разрежьте пополам, обжарьте на растительном масле и посолите.

Для соуса сладкий перец, лук и чеснок мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, затем добавьте бульон, соль, белый и кайенский перец.

Смесь потушите 20 минут, протрите через сито, приправьте уксусом и влейте взбитые сливки.

Полученный соус прогрейте, выложите на блюдо, поверх него уложите вермишель с фасолью и жареные креветки. Подавайте, украсив веточками зелени.

Креветки с помидорами, салатом руккола и вином «От Винченцо»

Ингредиенты

150 г лапши (тальятелле), 3 анчоуса, 10 тигровых креветок, 300 г помидоров, 10 помидоров черри, 100 г салата руккола, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 150 мл сухого белого вина, оливковое масло, листочки базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Мелко нарубите лук, чеснок, анчоусы и обжарьте все на оливковом масле вместе с очищенными креветками. Затем влейте вино и потушите смесь 2 минуты.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, разомните в пюре, выложите к смеси и потушите все еще 3 минуты. Смесь посолите, поперчите и добавьте нарезанные половинками помидоры черри. Полученный соус смешайте с лапшой и выложите на листья рукколы.

Подавайте, украсив листочками базилика.

Креветки с шампиньонами, луком-шалотом и лимоном «Любимое блюдо супруги синьора Витторио»

Ингредиенты

200 г спагетти, 150 г тигровых креветок (вареных), 120–130 г

шампиньонов, 1 луковица-шалот, 1 зубчик чеснока, сок и цедра 1 лимона, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка оливкового масла, 2 столовые ложки измельченного укропа, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Очень мелко нарежьте лук и чеснок и обжаривайте 2–3 минуты на оливковом масле до мягкости.

Положите нарезанные грибы, увеличьте огонь и обжаривайте смесь, помешивая, 3–4 минуты до золотистого цвета. Затем добавьте лимонный сок и цедру, сметану, креветки, прогрейте все 2–3 минуты, не доводя до кипения, посолите и смешайте со спагетти и измельченной зеленью укропа.

Макаронны с грибами

Лисички с петрушкой, чесноком, оливками и сливками «Поэтико»

Ингредиенты

300 г спагетти, 500 г лисичек, 300–400 г оливок (без косточек), 80–100 мл сливок, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, молотый красный перец чили, черный молотый перец, морская соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Разогрейте растительное масло и обжарьте надрезанные зубчики чеснока, чтобы масло приобрело запах.

Извлеките чеснок и на полученном чесночном масле обжаривайте лисички 4–5 минут на максимальном огне.

Грибы посолите, поперчите, добавьте перец чили и горсть нарубленной петрушки. Оливки и грибы измельчите в блендере так, чтобы получились небольшие кусочки (не пюре).

Полученную массу выложите на сковороду, влейте сливки, смешайте со спагетти и прогрейте.

Подавайте, посыпав оставшейся измельченной петрушкой.

Запеканка из грибов, тыквы, лука-порей и помидоров «Сиракузская»

Ингредиенты

220–230 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони), 450 г тыквы, 150 г грибов (любых), 150 г помидоров черри, 2 стебля лука-порей, 1 зубчик чеснока, 200 г сметаны, 150 г тертого сыра чеддер, 2 столовые ложки соуса песто, 2 столовые ложки оливкового масла, соль.

Для соуса песто: 120–130 г сыра пармезан, 2 зубчика чеснока, 1/3 стакана кедровых орешков, 2 пучка базилика, 1/2 стакана оливкового масла.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. В форму уложите нарезанную кубиками тыкву, мелко нарезанный лук-порей, разрезанные пополам грибы и помидоры и пропущенный через пресс чеснок. Смесь посолите, сбрызните оливковым маслом и перемешайте.

Запекайте в духовке 25–30 минут до мягкости при температуре 220 °С.

Макаронные изделия смешайте со сметаной, соусом песто, половиной

нормы сыра, добавьте к овощам, перемешайте, посыпьте оставшимся сыром и запекайте в духовке 10–15 минут до образования золотистой корочки.

Подавайте с зеленым салатом.

Для соуса песто листочки базилика крупно нарежьте, поместите в блендер, добавьте нарезанный тонкими пластинками чеснок и всыпьте часть кедровых орешков (их можно предварительно обжарить, чтобы ореховый вкус в готовом соусе был ярче).

Измельчите все до получения однородной массы, по каплям добавляя половину нормы оливкового масла.

Затем положите пармезан и продолжайте измельчать.

В конце приготовления добавьте оставшиеся орешки, масло и тщательно взбейте полученный соус.

Лесные грибы с помидорами, вином и сливками «Лукошко и кувшинчик»

Ингредиенты

225 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 225 г лесных грибов (лисичек, сыроежек, сморчков, замоченных в воде сушеных белых грибов и т. п.), 2 помидора, 1 луковица (небольшая), 1 зубчик чеснока, 100 мл сухого белого вина, 150 мл сливок, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки или любистка, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде с добавлением 1 чайной ложки оливкового масла, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы и семян.

Разогрейте оставшееся оливковое масло и обжарьте мелко нарезанный лук и растертый с солью чеснок на слабом огне до мягкости.

Добавьте нарезанные грибы, помидоры и потушите смесь, постоянно помешивая, 2 минуты.

Влейте вино, прокипятите 1 минуту, затем уменьшите огонь и добавьте сливки, зелень, перец и соль. Полученный соус смешайте с макаронными изделиями.

Подавайте со свежим хлебом.

Грибы со шпинатом, семенами подсолнечника и лимоном «Киев – Рим»

Ингредиенты

300 г макарон, 200 г грибов (любых), 150 г шпината, 250 г сметаны, 2

столовые ложки очищенных семян подсолнечника, 2 зубчика чеснока, 2 лимона, 200 г тертого сыра (любого), растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде с добавлением лимонного сока и небольшого количества цедры, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте, добавьте нарезанный шпинат и потушите смесь 2 минуты. Затем положите сметану, перец, соль, измельченный чеснок и потушите все еще 5 минут.

Полученный соус выложите на макароны, посыпьте тертым сыром и обжаренными семечками.

Подавайте с помидорами.

Макаронны с овощами

Помидоры с брынзой, петрушкой и чесноком «Болгарские усовершенствованные»

Ингредиенты

350 г макаронных изделий в форме перьев (пенне), 400 г помидоров, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки тертой брынзы, 4 столовые ложки оливкового масла, 2–3 веточки петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, удалите семена, слейте сок и крупно нарежьте мякоть.

В сковороде разогрейте оливковое масло, подрумяньте слегка надрезанный зубчик чеснока, добавьте помидоры, посолите, поперчите.

Полученную смесь потушите, помешивая, 10–15 минут на слабом огне.

Затем извлеките чеснок и полейте полученным соусом макаронные изделия.

подавайте, посыпав тертой брынзой и мелко нарезанной петрушкой.

Помидоры с лимонным соком, базиликом и вином «Кальяри»

Ингредиенты

300 г вермишели-паутинки, 1 свежий помидор или несколько консервированных помидоров в собственном соку, 4 зубчика чеснока, 1/2 стакана сухого белого вина, 1/4 стакана лимонного сока, 1 столовая ложка оливкового масла, тертый сыр пармезан, зелень базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Вермишель поварите в подсоленной воде от 30 секунд до 1 минуты, откиньте на сито и сохраните в тепле. Нарезанный чеснок обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. Влейте вино и прокипятите 1–2 минуты до выпаривания вина наполовину.

Свежий помидор подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и нарежьте дольками.

Добавьте к чесноку лимонный сок, подготовленный помидор (или консервированные помидоры). Положите нарезанный базилик, тертый сыр и перец.

Полученную массу тщательно смешайте с вермишелью.

Помидоры с баклажанами, маслинами, чесноком и вином «Барберини»

Ингредиенты

370 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче), 400 г консервированных помидоров, 1 баклажан, 1 сладкий красный перец, 1 сладкий желтый перец, 2 зубчика чеснока, 12 маслин (без косточек), 100 мл сухого белого вина, 2 столовые ложки рубленой зелени орегано, 8 столовых ложек растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Разогрейте 5 столовых ложек масла и обжаривайте 1 минуту мелко нарезанный чеснок, пока не почувствуете запах.

Добавьте баклажан, нарезанный кубиками 1 × 1 см; сладкий перец, нарезанный квадратиками со стороной 1 см, и обжаривайте смесь, помешивая, без крышки до золотистого цвета. Затем выложите нарезанные помидоры без кожицы и, помешивая, потушите все 4–5 минут, пока не выкипит часть жидкости.

Влейте вино, доведите полученный соус до кипения, приправьте солью, перцем и поварите около 20 минут, неплотно прикрыв крышкой, пока овощи не станут мягкими.

Макаронные изделия смешайте с оставшимся маслом и половиной соуса. Оставшийся соус выложите поверх макаронных изделий.

Подавайте, посыпав орегано и нарезанными колечками маслинами.

Помидоры с баклажанами, луком и сыром «От Доменико & Стефано»

Ингредиенты

400 г лапши (папарделле), 500 г помидоров, 1 баклажан (крупный), 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1–2 чайные ложки любого соуса с зеленью, 2 веточки базилика, тертый сыр (любой), перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Баклажан нарежьте кружками толщиной 1,5 см, посыпьте солью и оставьте на 10 минут.

У базилика оторвите листочки. Лук и чеснок нарежьте кусочками и обжарьте на растительном масле.

Кружки баклажана обсушите, разрежьте на четвертинки и немного обжарьте вместе с луком. Затем добавьте нарезанные помидоры, соус и потушите все 10 минут под крышкой.

Полученный соус посолите, поперчите и выложите поверх лапши.

Подавайте, посыпав листочками базилика и тертым сыром.
Помидоры с сыром рикотта и ореховым кремом «Кон аморе»

Ингредиенты

350 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфалле), 300 г помидоров черри, 1 луковица (небольшая), 80–100 г сыра рикотта, 3–4 столовые ложки фисташек, 3–4 столовые ложки миндаля, 3–4 столовые ложки рубленых грецких орехов, 1–2 столовые ложки сливок, 1–2 столовые ложки молока, 1 веточка базилика, 4 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде аль денте, промойте и откиньте на дуршлаг.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, семян и нарежьте крупными дольками.

Базилик нарубите. Фисташки, грецкие орехи и миндаль измельчите в блендере, добавьте сливки, молоко, затем – перец, соль и тщательно смешайте полученный ореховый крем.

Лук обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета, добавьте помидоры, базилик, посолите, поперчите и потушите полученный соус около 15 минут.

Затем выложите макаронные изделия, все прогрейте и разложите по тарелкам.

Подавайте, посыпав раскрошенным сыром рикотта.

Помидоры с перцем чили, чесноком и петрушкой «Бурлеско»

Ингредиенты

350 г макаронных изделий в форме перьев (пенне), 500 г консервированных помидоров в собственном соку, 2 зубчика чеснока, 6 столовых ложек оливкового масла, зелень петрушки, красный перец чили, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Разогрейте оливковое масло и обжарьте зубчики чеснока целиком и нарезанный кусочками перец чили.

Когда чеснок приобретет коричневый цвет, извлеките его.

К перцу чили добавьте нарезанные кусочками помидоры без кожицы, перемешайте и потушите 15 минут на слабом огне.

В конце тушения смесь посолите и поперчите. Затем смешайте с макаронными изделиями и прокипятите 2 минуты на максимальном огне.

Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Помидоры с оливками, каперсами и сыром сулугуни «Грузинские зимние»

Ингредиенты

400 г спагетти, 400 г помидоров, 150 г сыра сулугуни, 12 оливок (без косточек), 1 столовая ложка каперсов, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок свежего или 1 чайная ложка сушеного базилика, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 щепотка молотого красного перца, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и смешайте с подогретым соусом и мелко нарезанным сыром.

Для соуса помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и мелко нарежьте.

Подготовленные помидоры смешайте с нарубленным базиликом, измельченными оливками, каперсами, перцем и оливковым маслом.

Полученный соус тщательно перемешайте и оставьте при комнатной температуре на 3–4 часа.

Морковь с цукини под орехово-сырным соусом «Вдохновение Марчелло»

Ингредиенты

300 г лапши (папарделле), 1 морковь, 1 цукини, 1–2 столовые ложки молотого фундука, 200 г плавленого сыра, 50 мл овощного бульона, сок 1/2 апельсина, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Лапшу поварите в подсоленной воде и за 4 минуты до окончания варки добавьте нарезанные морковь и цукини. Готовую смесь откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Орехи обжарьте на сливочном масле, влейте овощной бульон, выложите нарезанный кусочками плавленый сыр и добавьте апельсиновый сок.

Полученный соус немного поварите до загустения. Смесь из овощей и лапши разложите на тарелки и полейте соусом.

Помидоры с баклажанами, корицей и острым соусом «А-ля Софи Лорен»

Ингредиенты

500 г спагетти, 1 кг помидоров, 2–3 баклажана, 3–4 луковицы (крупные), острый соус (любой), тертый сыр (любой), чеснок, лимонная кислота, корица, зелень базилика, зелень (любая), молотый красный перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, посыпьте корицей и сохраните в тепле.

Обжарьте нашинкованный лук, после чего добавьте нарезанные кусочками баклажаны, затем – нарезанные ломтиками помидоры.

Потушите смесь с добавлением красного перца, базилика, лимонной кислоты и острого соуса.

Поверх спагетти уложите подготовленные овощи, обильно полив их соком, в котором они тушились.

Тертый сыр смешайте с пропущенным через пресс чесноком и выложите поверх овощей.

Подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Помидоры с лимонным соусом и сыром пармезан «Пармиджано»

Ингредиенты

450 г лапши (тальятелле), 4 помидора (крупных), сок и цедра 2 лимонов, 70–80 г тертого сыра пармезан, 4 столовые ложки оливкового масла, 4 столовые ложки рубленой зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, промойте, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, семян и нарежьте.

Взбейте цедру и лимонный сок, тертый сыр и оливковое масло.

Полученный соус посолите и слегка поперчите.

Лапшу полейте соусом, добавьте помидоры, петрушку и перемешайте.

Цветная капуста с помидорами, острым перцем и брынзой «Позитивная»

Ингредиенты

300 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате), 400 г цветной капусты, 400 г помидоров, 1 зубчик чеснока, 1 стручок острого перца, 4 столовые ложки тертой брынзы, 3 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту разберите на соцветия и сварите в подсоленной воде. Примерно в середине варки капусты добавьте к ней макаронные изделия.

Обжарьте на оливковом масле надрезанный зубчик чеснока и рубленый острый перец.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, протрите через сито и добавьте к чесноку и перцу.

Полученный соус посолите и потушите 15 минут до загустения.

Макаронные изделия и капусту откиньте на дуршлаг, смешайте с соусом и посыпьте тертой брынзой.

Брокколи с кедровыми орешками и сырным ассорти «Корифео»

Ингредиенты

350 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 350 г брокколи, 150 г сыра маскарпоне, 150 г любого голубого сыра, 50 г кедровых орешков, 2 красные луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь, сохранив немного отвара. Лук нашинкуйте и обжарьте на оливковом масле до мягкости.

Добавьте пропущенный через пресс чеснок и спустя несколько минут – сыр маскарпоне.

Полученный соус тщательно перемешайте.

Брокколи разберите на соцветия, поварите 5 минут в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Добавьте к макаронным изделиям брокколи, соус и немного сохраненного отвара.

Полученную массу прогрейте и, когда она закипит, положите нарезанный кубиками голубой сыр и поперчите.

Готовое блюдо посыпьте кедровыми орешками.

Баклажаны с помидорами, сыром рикотта и красным луком «От Нино»

Ингредиенты

350 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате), 400 г консервированных помидоров, 150 г сыра рикотта, 2 баклажана, 2 красные луковицы, 1/2 стручка красного перца чили или 1 щепотка молотого перца чили, 4 зубчика чеснока, 1 щепотка сахара, 2–3 столовые ложки мелко нарезанной петрушки, 4 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в слегка подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь, сохранив немного отвара.

Баклажаны нарежьте кубиками, уложите в форму, полейте 2 столовыми ложками оливкового масла, посолите и поперчите.

Запекайте в духовке 20 минут до золотистого цвета при температуре 200 °С.

Лук и перец чили мелко нарежьте и обжарьте на оставшемся масле, затем добавьте пропущенный через пресс чеснок, помидоры и сахар.

Посолите, поперчите и потушите 6–8 минут, пока смесь слегка не

уварится. Затем положите печеные баклажаны и потушите полученный соус еще 3 минуты.

Макаронные изделия смешайте с соусом и сохраненным отваром, накройте крышкой и выдержите несколько минут.

Готовое блюдо посыпьте мелко порезанной петрушкой и раскрошенным сыром рикотта.

Баклажаны с тмином, лимоном и сладким перцем «Папарделле-каприччиозо»

Ингредиенты

300 г лапши (папарделле), 1 баклажан (крупный), 2 сладких красных перца, 2 сладких желтых перца, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка семян тмина, 1 столовая ложка соуса чили, тертая цедра и сок 1 лимона, 6 столовых ложек нарезанных листочков базилика, 3 столовые ложки оливкового масла, тертый сыр (любой, твердых сортов), соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Баклажан нарежьте кусочками и обжаривайте, помешивая, 5 минут на среднем огне. Добавьте нарезанный кусочками сладкий перец и обжаривайте смесь 10 минут.

Затем положите нарезанный чеснок, немного размятые ступкой семена тмина, соус чили и обжаривайте все 3 минуты.

Выложите лапшу, добавьте лимонный сок, тертую цедру, базилик и тщательно перемешайте.

подавайте, посыпав тертым сыром.

Баклажаны с грецкими орехами, помидорами и творогом «Фузилли-фугато»

Ингредиенты

300 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 400 г консервированных помидоров, 2 баклажана, 100 г творога, 100 г грецких орехов, растительное масло, тертый сыр (любой), чеснок, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Надрезанные зубчики чеснока прогрейте в растительном масле до коричневого цвета, затем извлеките. Баклажаны нарежьте кусочками и обжаривайте несколько минут на полученном чесночном масле до золотистого цвета.

Помидоры без кожицы разомните вилкой, грецкие орехи крупно нарежьте.

Орехи положите к баклажанам, обжаривайте 1–2 минуты, затем выложите помидоры, посолите, поперчите и потушите, помешивая, 15 минут на среднем огне.

Полученный соус смешайте с макаронными изделиями, прогрейте и разложите по тарелкам.

Подавайте, посыпав размятым вилкой творогом и тертым сыром.

Баклажаны с помидорами, орегано, петрушкой и базиликом «Маккерони от Марио»

Ингредиенты

500 г макарон, 2 баклажана (небольших), 3 помидора или 1 банка консервированных помидоров в собственном соку (небольшая), 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1/2 пучка петрушки, 1 пучок орегано, 1 пучок базилика, 1/2 пучка зеленого лука, 3 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Лук, чеснок и зелень нашинкуйте, баклажаны нарежьте кусочками.

На максимальном огне обжарьте репчатый лук, чеснок и орегано, добавьте нарезанные помидоры и потушите смесь 30 минут на слабом огне. Затем посолите, поперчите, положите базилик, зеленый лук и петрушку.

Полученный соус прогрейте несколько минут и смешайте с макаронами.

Цукини с вином, шпинатом, красным перцем и чесноком «Кавателли-Латина»

Ингредиенты

500 г макаронных изделий в форме ракушек (кавателли), 2 цукини, 100 г замороженного шпината, 500 мл сухого белого вина, 1 стручок острого красного перца, 3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 3–4 столовые ложки твердого тертого сыра (любого), 4 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

В сотейник влейте белое вино, добавьте лавровый лист и 2 столовые ложки оливкового масла.

Всыпьте макаронные изделия, залейте их достаточным количеством воды, сварите до готовности и откиньте на дуршлаг.

Разогрейте в сковороде оставшееся оливковое масло и обжарьте измельченный чеснок и нарезанный кусочками острый перец.

Цукини нарежьте кусочками, добавьте к чесноку и перцу и потушите

на слабом огне до готовности.

Шпинат залейте кипятком, оставьте на несколько минут, откиньте на дуршлаг, мелко нарежьте и положите к цукини.

Полученный соус потушите 1 минуту, затем смешайте с макаронными изделиями, посолите, поперчите и прогрейте.

подавайте, посыпав тертым сыром.

Цукини с каперсами, розмарином и лимоном «Скерцо»

Ингредиенты

350 г спагетти, 450 г цукини, 1 помидор, 1/2 стакана свежих хлебных крошек, 2 столовые ложки каперсов, 2 зубчика чеснока, мелко нарезанные зернышки 1 лимона, сок 1/2 лимона, 1 1/2 чайные ложки мелко нарезанного розмарина, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки орехового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите аль денте, добавив в кастрюлю немного оливкового масла, и сохраните в тепле. В тефлоновой сковороде разогрейте ореховое масло, обжарьте до коричневого цвета хлебные крошки и снимите сковороду с огня.

В другой сковороде разогрейте 1 чайную ложку оливкового масла и обжарьте нарезанный ломтиками чеснок, зернышки лимона и розмарин до золотистого цвета. Добавьте нарезанный ломтиками цукини и обжаривайте смесь 3–4 минуты, помешивая.

Затем положите мелко нарезанный помидор, каперсы, обжаривайте все 1 минуту, влейте лимонный сок и перемешайте. Спагетти смешайте с оставшимся оливковым маслом и поверх них выложите подготовленные овощи и хлебные крошки.

Цукини с морковью, базиликом и вареными яйцами в гнездах «Любовные игры»

Ингредиенты

200 г спагетти, 6 яиц (сваренных вкрутую), 2 цукини, 3 морковки, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки рубленой зелени базилика, 6 столовых ложек растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и цукини нарежьте в виде лапши. Спагетти сварите в подсоленной воде и за 5 минут до готовности добавьте овощи. Спагетти с овощами откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Чеснок измельчите. Смешайте масло, уксус, 2 столовые ложки зелени базилика и чеснок. Смесь приправьте солью, сахаром и перцем.

Спагетти с овощами выложите на тарелки в виде гнезд.

Яйца разрежьте вдоль пополам и положите в гнезда.

Подавайте, посыпав оставшимся базиликом.

Сладкий перец с инжиром и сельдереем «Дольче-дольче»

Ингредиенты

400 г тонких макаронных изделий (спагеттини, букатини, капеллини), 3 сладких зеленых перца, 3 сладких красных перца, 1 стебель сельдерея, 3 плода инжира, 4 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия поварите около 8 минут до готовности, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Сладкий перец очистите от семян и вместе с сельдереем нарежьте мелкими кусочками.

Подготовленные овощи обжаривайте, помешивая, 10–15 минут на оливковом масле, посолите и поперчите.

При необходимости добавьте несколько столовых ложек воды.

С инжира снимите кожицу, мякоть мелко нарежьте и смешайте с обжаренными овощами.

Полученный соус выложите поверх макаронных изделий.

Сладкий перец с луком, чесноком и сливками «Букатини с пеперони»

Ингредиенты

350 г тонких макаронных изделий (букатини), 3 сладких перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 мл сливок, растительное масло, тертый сыр пармезан, майоран, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Сладкий перец очистите от семян, обсушите и нарежьте длинными полосками.

Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета.

Затем добавьте сладкий перец и обжаривайте все до готовности.

Смесь измельчите в миксере, влейте сливки, перемешайте, добавьте майоран, соль и, предварительно обязательно попробовав, поперчите.

Полученный соус смешайте с макаронными изделиями и прогрейте несколько минут на минимальном огне.

Подавайте, посыпав тертым сыром пармезан.

Квашеная капуста с шампиньонами, луком и оливковым маслом «Из меню русского рестораника в Брешиа»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче), 500 г квашеной капусты, 100 г шампиньонов, 2 луковицы, 5 столовых ложек

оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Лук нашинкуйте и слегка обжарьте на оливковом масле.

Шампиньоны нарежьте ломтиками, добавьте к луку и все обжарьте. Затем выложите капусту, влейте немного воды, накройте крышкой и потушите около 20 минут, посолив и поперчив в конце тушения.

Полученный соус тщательно смешайте с макаронными изделиями.

Сыр маскарпоне с лимоном и базиликом «Тальятелле от Амалии»

Ингредиенты

500 г лапши (тальятелле), 250 г сыра маскарпоне, 5 столовых ложек лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 пучок базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, сохранив немного отвара. Сыр смешайте с лимонным соком, цедрой, прогрейте 2–3 минуты, постоянно помешивая, на среднем огне, посолите и поперчите.

Базилик мелко нарежьте. Смешайте лапшу с подготовленным сыром, базиликом, добавьте немного отвара и прогрейте.

Кабачки с орехами, сливками и апельсинным соком «Спагетти-Фоджа»

Ингредиенты

400 г спагетти, 2 кабачка (небольших), 100 г молотого фундука, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 100 мл сливок (жирных), 200 мл овощного бульона, 2–3 столовые ложки апельсинного сока, 1 столовая ложка растительного масла, тертый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде до готовности. За 1 минуту до конца варки добавьте тонко нарезанные кабачки.

Спагетти с кабачками откиньте на дуршлаг, выложите на блюдо и полейте ореховым соусом.

Для соуса лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Добавьте сливки, бульон, орехи и, помешивая, доведите смесь до кипения. Приправьте солью, перцем, тертым мускатным орехом и апельсинным соком.

Полученный соус тщательно перемешайте и прокипятите.

Зеленый сыр с фисташками и сливками «Конкильетте-Прато»

Ингредиенты

300 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте), 2 столовые ложки сливок, 100 г зеленого сыра (горгонзола или рокфор), 100 г фисташек, оливковое масло, тертый сыр (любой), соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Сыр нарежьте кусочками, залейте сливками и прогрейте смесь, помешивая, на минимальном огне до расплавления сыра.

Очищенные фисташки натрите на мелкой терке, обжаривайте 30 секунд на сухой сковороде и смешайте с сыром и сливками. Макаaronные изделия смешайте с полученным соусом и разложите по тарелкам.

Подавайте, посыпав тертым сыром.

Сырное ассорти с чесноком и базиликом «Радость Франчески»

Ингредиенты

500 г макарон, 150 г сыра двух сортов (из них 50 г сыра рокфор), 3 зубчика чеснока, 1–2 столовые ложки растительного масла, зелень базилика, соль.

Способ приготовления

Макаронны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Зелень базилика мелко нарежьте, чеснок пропустите через пресс.

Полученную смесь перемешайте и разотрите до получения однородной массы. Добавьте немного растительного масла, тертый сыр и тщательно перемешайте.

Макаронны полейте оставшимся маслом и тщательно смешайте с пастой из базилика и чеснока.

Яйца с мускатным орехом и шпинатом «По-флорентийски»

Ингредиенты

300 г спагетти, 1 кг свежего или замороженного шпината, 4 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 щепотка молотого мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и смешайте с полутора столовыми ложками сливочного масла. Шпинат сварите, откиньте на дуршлаг, измельчите, посыпьте мускатным орехом и поперчите.

Выложите спагетти на подогретое блюдо и поверх них уложите подготовленный шпинат. Яйца обжарьте на оставшемся сливочном масле,

добавляя небольшими порциями растительное масло, чтобы яйца не подгорели, и выложите их поверх шпината. Подавайте с овощным салатом.

Брынза с орехами, чесноком, петрушкой и острым перцем «Италика»

Ингредиенты

400 г спагетти, 200 г брынзы, 2–3 столовые ложки орехов (любых), 2–3 зубчика чеснока, 2 стручка острого перца, 2–3 пучка петрушки, 10 столовых ложек растительного масла, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Петрушку мелко нарубите, чеснок измельчите, брынзу нарежьте мелкими кусочками. Орехи обжарьте и измельчите. Перец очистите от семян, нарежьте полосками и обжарьте.

Чеснок и перец немного потушите на растительном масле, затем перец извлеките и добавьте петрушку, брынзу и орехи. Полученный соус посолите, перемешайте, немного прогрейте и смешайте со спагетти.

Подавайте, украсив полосками обжаренного перца.

Миндаль с кайенским перцем, чесноком и петрушкой «Влюбленный Ромео»

Ингредиенты

500 г спагетти, 100 г бланшированного и обжаренного цельного миндаля, 2 зубчика чеснока, 4 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 6 столовых ложек оливкового масла, тертый сыр пармезан, кайенский перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, промойте и откиньте на дуршлаг, сохранив 100 мл отвара.

В блендере измельчите в пюре чеснок, зелень петрушки и миндаль.

Не выключая блендер, влейте 1 столовую ложку оливкового масла и отвар. Полученный соус посолите и поперчите. Выложите прогретые спагетти на блюдо, приправьте солью, перцем, оставшимся оливковым маслом и полейте соусом. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Оладьи с морской капустой и морковью «Находкинские»

Ингредиенты

200 г вермишели, 100 г вареной морской капусты, 2 морковки, 2 яйца, 2 стакана грибного отвара, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Вермишель сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Отделите белки от желтков.

Морковь нарежьте кусочками, припустите в грибном отваре, откиньте на дуршлаг и вместе с морской капустой пропустите через мясорубку.

Вермишель смешайте с полученным пюре.

В полученную смесь добавьте растертые с сахаром яичные желтки, перемешайте, введите взбитые яичные белки, посолите и осторожно перемешайте.

Полученную массу выкладывайте ложкой на сковороду и обжарьте оладьи на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Подавайте со сметаной, посыпав рубленой зеленью.

Оладьи из вермишели с грибами, баклажанами и помидорами «Вива, Руссия!»

Ингредиенты

150 г вермишели, 400 г шампиньонов, 1 банка консервированных помидоров (без кожицы), 1 баклажан (крупный), 1 пучок зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1–2 яйца, 1 столовая ложка лимонного сока, 4–5 столовых ложек оливкового масла, 1 чайная ложка сушеной зелени (любой), белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Вермишель поварите 5 минут в 250 мл подсоленной воды на слабом огне, откиньте на дуршлаг, разложите на доске и остудите. Зеленый лук нарежьте колечками, баклажан – кусочками, чеснок измельчите. Грибы разрежьте на четыре части и полейте лимонным соком.

Разогрейте 2 столовые ложки оливкового масла и обжарьте кусочки баклажана на максимальном огне. Затем добавьте зеленый лук, чеснок, грибы и все обжарьте до готовности. Выложите измельченные помидоры, посыпьте зеленью, посолите, поперчите и потушите полученный соус несколько минут.

Вермишель смешайте с взбитыми яйцами и, выкладывая массу ложкой, пожарьте оладьи с обеих сторон на оставшемся масле до образования румяной корочки. Готовые оладьи уложите на блюдо и поверх них выложите соус.

Вермишелевые оладьи с сыром «Рецепт тети Дуси»

Ингредиенты

150 г вермишели, 150 г тертого костромского или голландского сыра, 1 луковица, 5 яиц, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Вермишель сварите в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг, охладите и смешайте с тертым сыром, взбитыми яйцами,

измельченным луком, солью и перцем.

Полученную массу тщательно перемешайте и, выкладывая массу ложкой в разогретое растительное масло, пожарьте оладьи с обеих сторон до золотистого цвета.

Кедровые орешки с чесноком, петрушкой и оливковым маслом «Реджо-ди-Калабрия»

Ингредиенты

400 г макарон, 1 столовая ложка кедровых орешков, 1 пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 4 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Разогрейте 3 столовые ложки масла и подрумяньте целые зубчики чеснока. Добавьте кедровые орешки и обжарьте их до появления золотистого оттенка.

Снимите сковороду с огня, смесь посолите и поперчите.

В другой сковороде слегка обжарьте панировочные сухари в оставшемся масле.

Обжаренный чеснок нарубите и смешайте с подготовленными кедровыми орешками, подрумяненными панировочными сухарями и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Полученной смесью посыпьте макароны.

Сливочный сыр с грецкими орехами, майораном и брынзой по-римски «Колизейский»

Ингредиенты

350 г лапши (феттучини), 200 г плавленого сливочного сыра, 40 г грецких орехов, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки тертой брынзы, 1 щепотка молотого майорана, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и промойте, сохранив несколько ложек отвара. Петрушку мелко нарубите. Затем смешайте петрушку с крупно нарубленными орехами, майораном, плавленым сыром и тертой брынзой. Полученную смесь взбейте до получения воздушной и рыхлой массы.

В подготовленную орехово-сырную массу влейте отвар, добавьте соль, перец и перемешайте. Смешайте прогретую лапшу с орехово-сырной массой и все аккуратно перемешайте.

Петрушка с чесноком, острым перцем и сыром «Вилладжио»

Ингредиенты

250 г спагетти, 4 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 стручок острого перца, 4 столовые ложки тертого сыра пармезан, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Спагетти поварите 8 минут до готовности, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Чеснок очень мелко нарубите. Листочки петрушки измельчите.

Оливковое масло разогрейте и немного обжарьте, постоянно помешивая, чеснок вместе с целым стручком перца. Следите за тем, чтобы чеснок не приобрел коричневый оттенок.

Сковороду снимите с огня и держите в тепле. Перец и чеснок извлеките из полученного чесночного масла.

В предварительно нагретой кастрюле смешайте спагетти с чесночным маслом и петрушкой.

Подавайте, посыпав тертым сыром.

Макаронны в мясных салатах

Мясо с грибами, свеклой, капустой и морковью «Рúссо»

Ингредиенты

600–700 г лапши (папарделле), 500 г мяса (любого, вареного), 300 г грибов (любых), 300 г свеклы, 300 г моркови, 300 г капусты, 4–5 луковиц, 1 головка чеснока, 9 %-ный уксус, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Свеклу и морковь натрите на крупной терке, капусту нашинкуйте, лук и грибы мелко нарежьте. Овощи обжарьте по отдельности в небольшом количестве растительного масла. Грибы и лук обжарьте вместе. Мясо нарежьте кусочками.

Все подготовленные продукты уложите слоями, посолив и поперчив каждый слой, через ситечко залейте заправкой и тщательно перемешайте.

Для заправки чеснок разберите на зубчики, сложите в банку, залейте уксусом так, чтобы он покрывал чеснок, и добавьте такое же количество воды.

Полученную смесь оставьте на сутки при комнатной температуре.

Мясо с помидорами, морковью и сладким перцем под соусом «Бонджорно!»

Ингредиенты

300 г мелких макаронных изделий (орзо или стеллине), 450 г мяса (любого) или курятины (вареных), 3 помидора, 1 морковка, 1 сладкий красный перец, 3 стебля зеленого лука, соль.

Для соуса : 120–130 г майонеза, 3 столовые ложки сладкого соуса чили, 1 столовая ложка лимонного сока, 1/2 чайные ложки чесночного порошка, 1/2 чайные ложки лукового порошка, 1 чайная ложка молотого перца чили, 3 капли соуса табаско.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите.

Мясо нарежьте кубиками среднего размера.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, удалите семена и нарежьте кубиками. Морковь нарежьте кубиками и бланшируйте в кипящей воде 1–2 минуты, затем откиньте на дуршлаг и остудите.

Сладкий перец нарежьте кубиками, лук измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты и заправьте соусом.

Для соуса добавьте в майонез лимонный сок, чесночный и луковый порошок, сладкий соус чили, молотый перец чили и соус табаско. Полученный соус тщательно перемешайте.

Мясо с маринованными грибами по-французски «Из меню парижского ресторанчика, существующего с 1392 года»

Ингредиенты

250 г макарон, 250 г мяса (любого, вареного), 250 г маринованных грибов (любых), 250 г помидоров, 50 г лука-порея, 2–3 столовые ложки лимонного сока, 2–3 столовые ложки растительного масла, измельченная зелень петрушки, тертая брынза, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Мясо, грибы и помидоры нарежьте кусочками, огурец – кружками.

Все продукты осторожно перемешайте, выложите в салатник, залейте заправкой и посыпьте мелко нарезанным луком-пореем. Готовый салат оставьте на 30 минут при комнатной температуре, затем посыпьте петрушкой и брынзой.

Для заправки смешайте растительное масло, лимонный сок, перец и соль.

Мясо с копченой колбасой, грибами и овощами «Пьемонтское»

Ингредиенты

500 г макарон, 600 г мяса (любого, вареного), 100 г копченой колбасы, 100 г грибов (любых), 4–5 морковок, 3–4 помидора, 1 корень сельдерея, 5 яиц (сваренных вкрутую), 1 стакан майонеза, 7 столовых ложек тертого сыра (любого), 4 столовые ложки растительного масла, лимонный сок, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Морковь, корень сельдерея, грибы нарежьте кубиками и сварите в слегка подсоленной воде с добавлением растительного масла. Затем откиньте овощи на дуршлаг, сохранив отвар.

Мясо и колбасу нарежьте кубиками, мясо посыпьте перцем. Майонез разведите овощным отваром, заправьте лимонным соком и посолите.

Половину полученного соуса смешайте с овощами, макаронами и мясом. Затем разложите салат на тарелки и залейте оставшимся соусом.

подавайте, украсив нарезанными кружками помидорами и яйцами и

посыпав тертым сыром.

Тушеная говядина с яйцами, сметаной, хреном и уксусом «От Адриано»

Ингредиенты

100 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 200 г говядины (тушеной), 4 яйца (сваренных вкрутую), 100 г сметаны, помидоры, хрен, уксус, сахар, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Мясо нарежьте поперек волокон тонкими ломтиками, затем продолговатыми кусочками. Яйца нарежьте соломкой. Макароны, мясо и яйца смешайте с соусом. Готовый салат посыпьте измельченной зеленью. Подавайте, украсив нарезанными дольками помидорами.

Для соуса сметану смешайте с хреном, солью, сахаром и уксусом. Полученный соус тщательно перемешайте.

Свинина с маринованными огурцами, маслинами и яблоками под соусом «Фортиссимо»

Ингредиенты

120–130 г макаронных изделий в форме перьев (пенне), 300 г свинины, 3 огурцов (маринованных), 2 яблока, 16–18 маслин, 2 столовые ложки растительного масла, веточки зелени (любой).

Для соуса : 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка острого кетчупа, 1 столовая ложка маринада из-под огурцов, 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка рубленой зелени базилика, 1 чайная ложка рубленой зелени эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Свинину нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите и охладите.

Огурцы, очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарежьте соломкой. Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и поставьте в холодильник минимум на 30 минут.

Готовый салат украсьте веточками зелени и маслинами.

Для соуса сметану взбейте с кетчупом, солью, перцем и зеленью. Затем добавьте в смесь маринад из-под огурцов. Полученный соус тщательно перемешайте.

Мясо птицы с кальмарами, виноградом и ананасами «Средиземноморье»

Ингредиенты

500 г средних по величине макаронных изделий (казеречче, конкильетте, ньокки или кавателли), 350 г мяса цыпленка или индейки (вареного), 300 г кальмаров (вареных), 400–500 г красного винограда (без косточек), 300 г ананасов кусочками (консервированных), 1/2 стакана майонеза (нежирного), 1/4 стакана апельсинового сока, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка карри, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Смешайте нарезанное небольшими кубиками мясо птицы, виноград и ананасы.

Подготовленные продукты смешайте с макаронными изделиями, залейте соусом и посыпьте мелко нарезанными кальмарами.

Для соуса смешайте майонез, лимонный, апельсиновый сок и карри.

Говядина с маринованными кабачками, морковью и яйцами под соусом «Хрен редьки слаще»

Ингредиенты

100 г средних по величине макаронных изделий (фарфаллетте или фарфаллини, конкильетте), 200 г говядины (вареной), 150 г кабачков (маринованных), 1 морковь (вареная), 2 яйца (сваренных вкрутую), веточки укропа, соль.

Для соуса : 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки тертого корня хрена, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, сахар, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Говядину, кабачки, морковь и яйца нарежьте кубиками.

Подготовленные продукты смешайте с соусом и поставьте в холодильник на 30 минут.

Подавайте, украсив веточками укропа.

Для соуса смешайте хрен с уксусом, солью, сахаром и сметаной.

Копченая курица с маслинами и фасолью «Фузилли от Фернандо»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 1 копченая куриная ножка, 1/2 банки маслин (без косточек), 1/2 банки консервированной красной фасоли в собственном соку, зелень (любая), майонез, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на

дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Фасоль откиньте на дуршлаг, зелень измельчите.

Срежьте мякоть с копченой куриной ножки и нарежьте ее кубиками. Смешайте макаронные изделия, курятину, маслины, фасоль, зелень и залейте майонезом.

Курица со сладким перцем, сельдереем и луком «Аллегро модерато»

Ингредиенты

100 г тонких макаронных изделий (капеллини), 100 г измельченной вареной курятины, 1 сладкий красный перец, 2 стебля сельдерея, 1 луковица (небольшая), 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 щепотка молотого мускатного ореха, 1 столовая ложка растительного масла, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, добавьте растительное масло, лимонный сок и тщательно перемешайте.

Сладкий перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Сельдерей и лук мелко нарежьте.

К остывшим макаронным изделиям добавьте курятину, сладкий перец, лук, сельдерей, петрушку и мускатный орех. Готовое блюдо тщательно перемешайте и выложите на листья зеленого салата.

Курица с солеными грибами, помидорами, яйцами и майонезом «Тутти»

Ингредиенты

400 г макарон, 400 г курятины (вареной), 400 г соленых грибов (любых), 3–4 помидора, 6 яиц (сваренных вкрутую), 2 стакана майонеза, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны наломайте кусочками длиной 5–6 см, сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и охладите. Курятину нарежьте соломкой, грибы, помидоры и яйца – маленькими кубиками.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зелень петрушки, посолите, поперчите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте.

Курица с фасолью, помидорами и соусом карри «Коронное блюдо тетушки Эмилии»

Ингредиенты

350 г вареных макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате), 2 куса филе курицы, 150–200 г стручковой фасоли, 4 помидора, 1 зубчик чеснока, 1 стручок перца чили, 150 г йогурта (натурального), 2

столовые ложки рубленой кинзы, 1 чайная ложка карри, соль.

Способ приготовления

Куриное филе нарежьте ломтиками, фасоль – кусочками длиной 2,5 см и поварите отдельно в подсоленной воде 5 минут. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте соломкой.

Для соуса смешайте йогурт, карри, измельченный чеснок, мелко нарезанный перец чили и кинзу.

Добавьте ломтики куриного филе, перемешайте и маринуйте 30 минут. Затем смешайте макаронные изделия, фасоль, помидоры и куриное филе в соусе. Подавайте, украсив листочками кинзы.

Копченая курица с ананасами, сладким перцем и помидорами «Аморозо – любовно»

Ингредиенты

130–150 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте), 150 г мякоти копченой курицы, 200 г ананасов (консервированных), 2 помидора, 1 сладкий перец, 1 огурец, 100 г майонеза, 50 г йогурта (натурального), третья цедра 1/2 лимона, 1 пучок базилика, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Сладкий перец, помидоры, огурец, ананасы и мякоть курицы нарежьте кубиками, смешайте с макаронными изделиями, добавьте лимонную цедру, рубленый базилик, поперчите, перемешайте и полейте соусом. Готовый салат посыпьте измельченной зеленью.

Для соуса майонез смешайте с йогуртом.

Куриное филе с помидорами, маслинами и базиликом «Экселенте»

Ингредиенты

250 г макарон, 200 г филе курицы, 3 помидора, 1 веточка базилика, маслины (без косточек), перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Куриное филе сварите до готовности и нарежьте кусочками поперек волокон.

Помидоры нарежьте ломтиками, маслины – кружочками.

Смешайте макароны с помидорами, курятиной и маслинами, добавьте перец и заправьте майонезом.

Готовый салат посыпьте рубленым базиликом.

Курица с огурцами, соевым соусом и кунжутным маслом

«Капельмейстерская»

Ингредиенты

200 г тонких макаронных изделий (капеллини), 200 г куриного мяса, 1 огурец (небольшой), 2 столовые ложки соевого соуса, 1 чайная ложка кунжутного масла, 1/2 чайной ложки глутамата натрия, 1/2 столовой ложки уксуса, горчица, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Курятину сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте тонкой соломкой. Огурец нарежьте соломкой.

Макаронные изделия полейте смесью из соевого соуса, кунжутного масла, глутамата натрия, горчицы и уксуса. Поверх макаронных изделий выложите кусочки курицы и огурца.

Перемешайте салат перед подачей.

Куриное филе с помидорами, сельдереем, яйцами и майонезом «Покампарийски»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче), 200 г куриного филе, 200 г стеблей сельдерея, 2–3 помидора, 3 яйца (сваренных вкрутую), 250 г майонеза, 1/2 пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Стебли сельдерея нарежьте кусочками. Помидоры нарежьте дольками, яйца – кружками, зелень петрушки мелко нарубите.

Куриное филе залейте 400 мл горячей воды с добавлением половины чайной ложки соли, доведите до кипения на сильном огне, снимите пену, уменьшите огонь и поварите 15–20 минут.

Затем охладите филе в бульоне, обсушите и нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Сырокопченый окорок с овощами и сыром «Палермо»

Ингредиенты

250 г спагетти, 150 г сырокопченого окорока, 1 упаковка замороженной овощной смеси, 1 пучок редиса, 1 огурец, 1 луковица (небольшая), 150 г сыра эмменталь, 200 мл мясного бульона, 1/2 пучка петрушки, 3–4 столовые ложки винного уксуса, 5 столовых ложек оливкового масла, молотый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте, дайте воде стечь и смешайте с 1 столовой ложкой оливкового масла.

Овощную смесь потушите в 1 столовой ложке оливкового масла, затем влейте бульон и прокипятите 5 минут на слабом огне.

Редис разрежьте на 4 части. Огурец очистите от кожицы, нарежьте его и сыр кусочками, окорок – полосками, петрушку мелко нарубите, лук нашинкуйте.

Смешайте соль, перец, мускатный орех и уксус.

Тщательно взбивая, введите в смесь оставшееся оливковое масло. Затем добавьте петрушку, лук и тщательно перемешайте. Полученную заправку смешайте с подготовленными продуктами.

Готовый салат оставьте на 15 минут при комнатной температуре для пропитки.

Ветчина с цветной капустой, морковью и горчицей по-датски
«Эльсинорская»

Ингредиенты

200 г средних по размеру макаронных изделий (фарфаллетте или фарфаллини, конкильетте), 200 г ветчины, 1 кочан цветной капусты (небольшой), 2 морковки, 1 корень сельдерея, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте частью растительного масла и охладите. Морковь и корень сельдерея нарежьте кубиками, капусту разберите на соцветия.

Сварите овощи в подсоленной воде, охладите и смешайте с макаронными изделиями.

В полученную массу добавьте нарезанную соломкой ветчину и заправьте майонезом, оставшимся маслом, уксусом и горчицей.

Ветчина с оливками, томатной пастой, сливками и лимоном
«Неаполитанская»

Ингредиенты

200 г макарон, 250 г ветчины, 100 г оливок, 150 г томатной пасты, сок 1 лимона, 1 стакан сливок, 3 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. В майонез добавьте лимонный сок, сливки, томатную пасту и тщательно перемешайте. Полученный соус смешайте с макаронами.

Подготовленные макароны выложите на блюдо в форме купола, посыпьте мелко нарезанной ветчиной и украсьте оливками.

Ветчина с зеленым горошком, спаржей и яйцами под соусом «Стеллине по-веронски»

Ингредиенты

120–130 г мелких макаронных изделий в форме звездочек (стеллине), 120–130 г ветчины, 250 г зеленого горошка (консервированного), 170–180 г спаржи (консервированной), 3 яйца (сваренных вкрутую), зелень петрушки, соль.

Для соуса : 4 столовые ложки заливки из-под спаржи, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки винного уксуса, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Ветчину и яйца нарежьте кубиками, спаржу – кусочками.

Смешайте все подготовленные продукты с зеленым горошком, заправьте соусом и поставьте в холодильник минимум на 30 минут. Готовый салат посыпьте рубленой зеленью петрушки.

Для соуса майонез взбейте со сливками, заливкой из-под спаржи, уксусом, сахаром, перцем и солью.

Ветчина с адыгейским сыром, дыней и медом «Салат долгожителей»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме колечек (анелли), 80–100 г ветчины, 150–170 г адыгейского сыра, 400 г дыни, 2 столовые ложки меда (жидкого), 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка лимонного сока, тертая лимонная цедра, веточки базилика, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, охладите, залейте частью соуса и дайте настояться. Сыр нарежьте кубиками. Из мякоти дыни специальной выемкой вырежьте шарики. Ветчину нарежьте тонкими полосками.

Смешайте подготовленные макаронные изделия с сыром, дыней, ветчиной, заправьте оставшимся соусом и посолите.

Готовый салат украсьте веточками базилика.

Для соуса смешайте мед с соком и цедрой лимона и взбейте смесь венчиком, постепенно добавляя оливковое масло.

Ветчина с авокадо, помидорами, сельдереем и майонезом «Виваче»

Ингредиенты

100 г макаронных изделий в форме звездочек (стеллине), 200 г ветчины, 4 помидора, 1 авокадо, 5–6 стеблей сельдерея, 200–250 г майонеза, 4 столовые ложки яблочного уксуса, 2 чайные ложки горчицы, 1/2 чайной ложки перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Ветчину, сельдерей, помидоры нарежьте кубиками и смешайте с макаронными изделиями.

Мякоть авокадо разомните вилкой, смешайте с майонезом, уксусом, горчицей, солью и перцем.

Полученной смесью заправьте подготовленные продукты и тщательно перемешайте салат.

Ветчина с сельдью, цветной капустой и морковью «Форшмак по-итальянски»

Ингредиенты

1 пучок макарон, 80–100 г ветчины, 2 сельди, 2–3 морковки, 1 кочан цветной капусты, 2–3 стебля зеленого лука, 50 мл сливок, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка винного уксуса, оливковое масло, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Сельдь очистите от кожи и костей. Полученное филе вымочите в спитом чае 2–3 часа и нарежьте кусочками.

Морковь нарежьте кусочками, цветную капусту разберите на соцветия и немного поварите овощи в слегка подсоленной воде, не переваривая их.

Лук мелко нарежьте, ветчину нарежьте брусочками.

Смешайте все подготовленные продукты и залейте заправкой.

Для заправки смешайте сахар, горчицу, оливковое масло, винный уксус, сливки и перец.

Полученную смесь тщательно взбейте.

Копченая ветчина с грибами под сырным соусом «Леджеро – легко»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте), 300 г копченой ветчины, 200 г смеси из зеленого горошка, моркови и кукурузы, 100 г грибов (любых), 100 г сыра рикотта, 1 зубчик чеснока, 6 столовых ложек сметаны, 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 2 столовые ложки измельченного зеленого лука, 1/4 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка

оливкового масла, 1/4 чайной ложки соли, перец.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите.

Грибы нарубите, чеснок измельчите и обжаривайте все 4–5 минут на оливковом масле. Затем добавьте петрушку и потушите смесь до тех пор, пока не выпарится жидкость из грибов.

Овощную смесь сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и остудите. Ветчину нарежьте кубиками. Смешайте сыр, сметану, горчицу, уксус, сахар, соль и перец. Полученную смесь смешайте с макаронными изделиями, овощами, грибами с чесноком, петрушкой и ветчиной.

Готовый салат тщательно перемешайте, посыпьте зеленым луком, накройте и поставьте в холодильник на 1 час.

Салями с каперсами, сладким перцем и зеленым луком под соусом «Ливорно»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфаллетте или фарфаллини), 100 г салями, 2 сладких перца разного цвета, 8 стеблей зеленого лука, 1 столовая ложка каперсов, 2 чайные ложки растительного масла, соль.

Для сырного соуса : 200 г мягкого плавленого сыра, 1/3 стакана молока, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 чайной ложки молотых семян кориандра, 2–3 капли соуса табаско, 1/2 чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте растительным маслом и охладите.

Сладкий перец очистите от семян и нарежьте мелкими кубиками, салями нарежьте треугольными ломтиками, лук – кольцами.

Смешайте все подготовленные продукты с каперсами, заправьте сырным соусом и перемешайте.

Для соуса сыр взбейте с молоком, добавьте лимонный сок, горчицу, кориандр, сахар, соль и соус табаско.

Полученный соус тщательно перемешайте.

Салями с ветчиной, зеленым салатом и сырным ассорти «Шенгенская виза»

Ингредиенты

500 г макаронных изделий в форме спиралек или бабочек (фузилли или фарфалле), 200 г салями, 200 г ветчины, 1 пучок зеленого салата

(большой), 200 г швейцарского сыра, 1/3 стакана тертого сыра пармезан, 3 столовые ложки винного уксуса, 1 столовая ложка дижонской горчицы, 1/3 стакана растительного масла, 1 1/2 чайной ложки перца, 1 чайная ложка соли, зелень (любая).

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Салями, ветчину и зеленый салат мелко нарежьте.

Смешайте растительное масло, уксус, горчицу, перец и соль.

Полученную заправку тщательно взбейте. Смешайте макаронные изделия с подготовленными продуктами, заправкой, посыпьте измельченной зеленью, натертым на крупной терке швейцарским сыром и сыром пармезан.

Салями с маринованной морковью и зеленым горошком под соусом «Колесики Фортуны»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме колечек (анелли), 350 г салями, 250 г зеленого горошка (консервированного), 250 г моркови (консервированной, маринованной), 1/2 пучка кинзы, соль.

Для соуса : 1/2 стакана овощного бульона, 5 столовых ложек винного уксуса, 1 чайная ложка молотой паприки, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Зеленый горошек и морковь откиньте на дуршлаг.

Морковь и салями нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и перемешайте.

Готовый салат поставьте в холодильник минимум на 30 минут и украсьте листочками кинзы.

Для соуса растительное масло взбейте с бульоном и уксусом, добавьте соль, перец и горчицу. Полученный соус размешайте до полного растворения соли.

Острые колбаски с маринованными овощами, кукурузой и свеклой «Швабские к пиву»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче), 3 колбаски (острые), 300 г маринованного овощного ассорти, 1 банка кукурузы (консервированной), 200 г свеклы (консервированной), 2 стебля сельдерея, 200 г сыра (любого, молодого), 150 мл молока, 4 столовые ложки йогурта,

3 чайные ложки лимонного сока, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте, дайте воде стечь и смешайте с растительным маслом.

Слейте рассол из-под овощного ассорти в отдельную посуду, а сами овощи мелко нарежьте.

Слейте жидкость из-под кукурузы и свеклы. Сельдерей и колбаски нарежьте ломтиками.

На блюдо выложите свеклу. Макароны, кукурузу, сельдерей, овощи и колбаски смешайте с маринадом от овощного ассорти, выложите поверх свеклы и залейте заправкой.

Для заправки молодой сыр, молоко и йогурт смешайте до получения однородной массы, заправьте лимонным соком, солью и перцем.

Полученную заправку тщательно перемешайте.

Макаронны в рыбных салатах

Рыбное филе с яблоками и маринованными огурцами «Эгейское»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче), 500 г рыбного филе (любого, вареного), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 яблоко, 1 луковица, 1 маринованный огурец, 1 стакан майонеза, зелень (любая), сахар, уксус, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Филе рыбы нарежьте кусочками, сбрызните уксусом, посыпьте солью, сахаром и дайте пропитаться 20 минут.

Яблоко, лук и огурец измельчите, 2 яйца нарежьте кусочками. Смешайте все подготовленные продукты и залейте соусом. Готовый салат украсьте нарезанным дольками оставшимся яйцом и рубленой зеленью.

Для соуса майонез смешайте с 1 чайной ложкой сахара, солью и перцем.

Рыбное филе с яйцами, лимоном и зеленым горошком «Морское мозаичное»

Ингредиенты

100 г макарон (вареных), 200 г рыбного филе (любого, отварного), 4 яйца (сваренных вкрутую), 1 лимон, 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки оливкового масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Рыбу, яйца, макароны и очищенный лимон нарежьте кубиками.

Смешайте подготовленные продукты, посолите и заправьте оливковым маслом.

Готовый салат украсьте зеленым горошком и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Рыба в томатном соусе с маринованными огурцами по-милански «Популярная»

Ингредиенты

400 г макарон (вареных), 300 г консервированной рыбы в томатном соусе (любой), 2 маринованных огурца, 2 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), 1 столовая ложка лимонного сока, 3 чайные

ложки кетчупа, 2 столовые ложки майонеза, зелень укропа.

Способ приготовления

Огурцы нарежьте мелкими кубиками, смешайте с измельченной рыбой, охлажденными макаронами и горошком.

Смешайте кетчуп с майонезом и лимонным соком. Полученной смесью заправьте подготовленные продукты.

Готовый салат посыпьте измельченной зеленью укропа.

Тунец с кукурузой, зеленым луком и сладким перцем «Морское золото»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте), 200 г консервированного тунца в масле, 120–130 г кукурузы (консервированной), 1 сладкий красный перец, 1 пучок зеленого лука, сок 1 лимона, 3–4 столовые ложки майонеза, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Слейте масло из-под консервированного тунца в макароны, тщательно перемешайте и дайте остыть.

Лук мелко нарежьте, перец нарежьте полосками, кукурузу откиньте на дуршлаг. Подготовленные продукты смешайте с макаронами и залейте заправкой из майонеза и лимонного сока.

Тунец с фасолью и луком по-итальянски «Энцо-проказник»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате), 1 банка (180 г) консервированного тунца в собственном соку, 1 банка (360 г) белой мелкой консервированной фасоли в собственном соку, 150 г стручковой фасоли, 2 луковицы, 1/2 стакана мясного или овощного бульона, 4 столовые ложки винного уксуса, 1 чайная ложка дижонской горчицы, 5 столовых ложек оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Стручковую фасоль сварите, откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой. Рыбу разомните вилкой, лук нарежьте полукольцами, фасоль откиньте на дуршлаг.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и поставьте в холодильник минимум на 1 час.

Для соуса уксус смешайте с горчицей, солью, перцем, оливковым маслом и разбавьте бульоном.

Лосось с луком-пореем, огурцами и петрушкой «От Донателлы»

Ингредиенты

200 г вареных макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте), 200 г консервированного лосося в собственном соку, 1 стебель лука-порея (белая часть), 1 огурец, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте растительное масло с уксусом, солью и перцем.

Полученной смесью полейте макаронные изделия и перемешайте. Рыбу освободите от костей и нарежьте тонкими ломтиками. Огурец нарежьте кружками, лук-порей – кольцами.

Выложите кольца лука-порея по краю блюда. В центр положите макаронные изделия и рыбу. Между лососем и луком-пореем выложите кружки огурца.

подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Копченая скумбрия с маринованными огурцами и йогуртом «Скандинавская»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче), 400 г филе скумбрии горячего копчения, 200 г маринованных огурцов, 2 помидора, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 350 г йогурта (натурального), 2 столовые ложки винного уксуса, 1 столовая ложка французской горчицы, 2 чайные ложки карри, 1 чайная ложка сахара, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте 1 столовой ложкой растительного масла и охладите. Филе скумбрии нарежьте кусочками толщиной 1 см, огурцы – ломтиками, лук – полукольцами. Часть укропа мелко нарубите.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и дайте пропитаться 10 минут. Затем добавьте нарезанные дольками помидоры.

Готовый салат посыпьте рублеными яйцами и украсьте веточками укропа.

Для соуса взбейте оставшееся масло с уксусом, йогуртом, рубленым укропом, горчицей, карри, сахаром, солью и перцем.

Копченый лосось с кукурузой, виноградом и лимоном «Кавателли-мистериозо»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме ракушек (кавателли), 200 г филе

копченого лосося, 4 помидора черри, 1 огурец, 1 банка кукурузы (консервированной), 1 столовая ложка каперсов, 2 столовые ложки винограда (без косточек), 1 лимон, 1 столовая ложка бальзамического уксуса, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и заправьте растительным маслом. Филе лосося нарежьте тонкой соломкой, огурец – кубиками, помидоры – кружками. Цедру лимона натрите на мелкой терке, мякоть нарежьте кубиками.

Подготовленные продукты смешайте с кукурузой, виноградом, каперсами и заправьте соусом.

Для соуса взбейте масло, уксус, соль, сахар, перец, зелень укропа и лимонную цедру.

Копченая рыба с яблоками, сельдереем и майонезом «Перужда»

Ингредиенты

125 г макаронных изделий в форме рожков или ракушек (казеречче, ньокки или кавателли), 200 г любой копченой рыбы (кроме сельди), 1–2 яблока, 1 стакан нарезанного кусочками корня сельдерея, 1 луковица (небольшая), 1 стакан майонеза, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Яблоки очистите от сердцевин и нарежьте мелкими кусочками.

Рыбу освободите от костей и нарежьте кусочками. Яблоки и рыбу смешайте с сельдереем.

Подготовленные продукты заправьте смешанным с тертым луком майонезом, посолите и поперчите.

Готовый салат тщательно перемешайте.

Копченая скумбрия с кукурузой, луком-пореем и орехами «Аджитато»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате), 100 г филе копченой скумбрии, 100 г кукурузы (консервированной), 1 стебель лука-порея, 1 сладкий маринованный перец, 1 столовая ложка винного уксуса, 4 столовые ложки арахисового масла, зелень (любая), орехи (любые), кайенский молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и заправьте частью масла. Лук-порей нарежьте кольцами,

маринованный перец – соломкой, филе скумбрии – ломтиками.

Подготовленные продукты смешайте с макаронными изделиями и кукурузой и полейте заправкой.

Для заправки уксус взбейте с оставшимся маслом, солью, кайенским и черным перцем. Готовый салат посыпьте рубленой зеленью и измельченными орехами.

Сардины с фенхелем и изюмом под соусом «Преданный Лучано»

Ингредиенты

230–250 г спагетти, 300 г консервированных сардин в масле, 1 головка фенхеля, 1/3 стакана изюма (без косточек), 3 столовые ложки томатной пасты, 1/2 чайной ложки лимонного сока, 1 чайная ложка семян укропа, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, сохранив полстакана отвара

Полголовки фенхеля нарежьте кубиками, полголовки – полукольцами.

Спагетти смешайте с нарезанным полукольцами фенхелем, измельченными сардинами, изюмом и полейте соусом. Готовый салат украсьте нарезанным кубиками фенхелем.

Для соуса смешайте лимонный сок, томатную пасту, семена укропа, соль, влейте отвар и все тщательно взбейте.

Маринованная килька с авокадо, кедровыми орешками и перцем чили «Деликатеза»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче), 200 г маринованной кильки, 1 авокадо, 4 столовые ложки кедровых орешков, 1 луковица, 1/2 стручка перца чили, 2 столовые ложки лимонного сока, 4 столовые ложки винного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте 1 столовой ложкой растительного масла и охладите. Авокадо разрежьте пополам, удалите косточку, очистите от кожуры, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и сбрызните лимонным соком. Кильку очистите от внутренностей и хребтов и нарежьте небольшими кусочками. Смешайте все подготовленные продукты с кедровыми орешками и заправьте соусом.

Для соуса перец чили очистите от семян, промойте и мелко нарежьте. Добавьте рубленый лук, уксус, оставшееся масло, соль и перец.

Полученный соус тщательно перемешайте.

Макаронны в салатах из морепродуктов

Креветки с дыней, авокадо и коньяком «Кваттордичи»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче), 200 г креветок, 200 г кочанного сельдерея, 1 медовая дыня, 1 авокадо, 150 г йогурта (натурального), сок 1 лимона, 3 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок укропа, 1 щепотка белого перца, 1 щепотка кайенского перца, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Креветки облейте холодной водой, обсушите и сбрызните 2 столовыми ложками лимонного сока. Дыню разрежьте пополам, удалите семена и нарежьте мякоть острым ножом. Авокадо разрежьте пополам, удалите косточку, мякоть нарежьте полукруглыми ломтиками и сбрызните оставшимся лимонным соком.

Стебли сельдерея нарежьте мелкими кусочками. Мелко нарубите немного зелени сельдерея. Укроп мелко нарежьте, отложив несколько веточек для украшения.

Смешайте макаронные изделия, фрукты, креветки, зелень и заправьте соусом. Готовый салат украсьте веточками укропа.

Для соуса смешайте майонез, сливки, коньяк, йогурт, приправьте солью, белым и кайенским перцем. Полученный соус тщательно перемешайте.

Кальмары с луком, оливками и маринованным сладким перцем «Фриули»

Ингредиенты

150 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 600 г филе мелких кальмаров, 6 сладких красных маринованных перцев, 2 огурца, 2 луковицы, 200 г зеленого лука, 24 оливки (без косточек), 1/2 стакана растительного масла, листья зеленого салата, соль.

Для соуса : 1 зубчик чеснока, 1/4 чайной ложки сахара, 3 столовые ложки маринада из-под сладкого перца, 3 капли соуса табаско, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Кальмары нарежьте колечками толщиной полсантиметра, обжаривайте 2 минуты на растительном масле и выложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. Зеленый и репчатый лук, оливки, маринованный перец нарежьте тонкими колечками.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и поставьте в холодильник на 1 час.

Готовое блюдо выложите на листья зеленого салата и по краям уложите нарезанные кружками огурцы.

Для соуса взбейте масло с мелко рубленным чесноком, солью, сахаром, перцем и соусом табаско.

В конце взбивания добавьте маринад из-под сладкого перца.

Креветки с помидорами, сладким перцем и малиновым уксусом «Маргаритки»

Ингредиенты

200 г мелких макаронных изделий в форме риса (орзо), 20 креветок (вареных), 1 сладкий красный перец, 1 сладкий желтый перец, 3 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, перец, соль.

Для малинового уксуса : 200 г малины, 500 мл столового уксуса, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. У перца удалите плодоножки и семена. Перец и помидоры нарежьте мелкими кубиками. Креветки очистите от панциря.

Смешайте макаронные изделия с овощами, добавьте часть креветок, заправьте малиновым уксусом, растительным маслом, посолите и поперчите.

Готовый салат украсьте оставшимися креветками и измельченной зеленью укропа.

Для малинового уксуса малину слегка промойте проточной водой и тщательно обсушите бумажными салфетками.

Половину ягод разомните с сахаром и положите в банку. Уксус немного нагрейте и залейте им малину.

Банку плотно закройте и оставьте в прохладном месте на 1–2 дня.

Полученный уксус процедите и перелейте в бутылку.

Добавьте оставшиеся целые ягоды малины и дайте настояться 1 неделю. (Малиновым уксусом заправляйте овощные и фруктовые салаты, добавляйте его в соусы и маринады для мяса и птицы, а также используйте для консервирования овощей.)

Крабовые палочки с маслинами, каперсами и вином «Дионисийские»

Ингредиенты

400 г вареных мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте), 200 г крабовых палочек, 2 огурца, 2 помидора, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2 столовые ложки маслин (без косточек), 2 столовые ложки каперсов, 2 столовые ложки сухого белого вина, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 чайные ложки сахара, 4 столовые ложки оливкового масла, зелень (любая).

Способ приготовления

Крабовые палочки, огурцы, помидоры и сыр нарежьте ломтиками и смешайте.

Добавьте нарезанные колечками маслины, каперсы, макаронные изделия и перемешайте. Готовый салат полейте соусом и посыпьте измельченной зеленью.

Для соуса оливковое масло смешайте с вином, лимонным соком, горчицей и сахаром.

Крабовые палочки с пекинским салатом и оливками под соусом «Деликато»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильони), 400 г крабовых палочек, 2 огурца, 2 помидора, 3–4 листа пекинского салата, 2–3 столовые ложки каперсов, 100 г сыра (любого), оливки (без косточек), оливковое масло, соль.

Для соуса : 2 столовые ложки сухого белого вина, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы, 1/4 чайной ложки сахара, 5 столовых ложек оливкового масла, зелень (любая), чеснок.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и смешайте с оливковым маслом. Крабовые палочки нарежьте кусочками, помидоры и огурцы мелко нарежьте, листья салата нарвите небольшими кусочками.

Подготовленные продукты смешайте с макаронными изделиями, добавьте каперсы, оливки, нарезанный кусочками сыр и полейте соусом.

Для соуса смешайте оливковое масло, вино, лимонный сок, горчицу, сахар, мелко нарубленную зелень и пропущенный через пресс чеснок. Полученный соус тщательно взбейте.

Морепродукты с брокколи, цукини, помидорами и маслинами «Марсельские»

Ингредиенты

400 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли), 250 г смеси замороженных морепродуктов, 250 г брокколи, 250 г цукини, 3 помидора, 1 луковица, 250 г овощного бульона, 2 столовые ложки лимонного сока, 12 маслин (без косточек), 1 чайная ложка горчичного порошка, 2 столовые ложки рубленой зелени базилика, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, ломтики лимона, веточки петрушки, кайенский молотый перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Морепродукты поварите 5 минут в подсоленной воде, охладите и смешайте с соусом.

Полученную смесь поставьте в холодильник минимум на 30 минут.

Для соуса смешайте лимонный сок, соль, перец, горчичный порошок, 1 столовую ложку бульона, растительное масло и зелень.

В оставшемся овощном бульоне поварите 5 минут разобранный на соцветия брокколи, затем положите ломтики цукини и поварите еще 1 минуту.

Бульон слейте и охладите овощи. Лук нарежьте полукольцами, помидоры – кубиками, маслины – колечками.

Макаронные изделия смешайте с подготовленными морепродуктами и овощами.

Готовый салат украсьте веточками петрушки и ломтиками лимона.

Макаронны в овощных салатах

Огурцы с йогуртом, маслинами, мятой и укропом «Амальфитанские»

Ингредиенты

500 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильони), 4 огурца, 300 г натурального йогурта, 150 г маслин (без косточек), 1 зубчик чеснока, 1 пучок укропа, 3 чайные ложки листочков мяты, 1/2 стакана оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Огурцы нарежьте крупными кусочками, укроп нарубите, чеснок пропустите через пресс, маслины нарежьте колечками.

Смешайте все подготовленные продукты с оливковым маслом, йогуртом, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Подавайте, украсив листочками мяты.

Китайская капуста с миндалем, кунжутом и петрушкой «Тонкая талия»

Ингредиенты

100 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте), 300 г китайской капусты, 50 г зеленого лука, 1 чайная ложка рубленого миндаля, 1 чайная ложка кунжутных семян, 1/2 столовой ложки 3 %-ного уксуса, растительное масло, зелень петрушки, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте растительным маслом и охладите. Зеленый лук нарежьте колечками, смешайте с нарезанными полосками листьями капусты, добавьте макаронные изделия и перемешайте.

Миндаль и кунжут обжарьте на сухой сковороде.

Уксус разведите небольшим количеством воды, добавьте сахар и соль.

Полученную смесь перемешайте, полейте ею подготовленные продукты, посыпьте миндалем, кунжутом и заправьте растительным маслом.

Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Помидоры с луком, хреном, сыром и зеленым салатом «Альпийские сельские»

Ингредиенты

150 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфалле), 200 г помидоров черри, 1 пучок лука-резанца, 4 листа зеленого салата, 250 г сыра (любого), 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка тертого корня хрена, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Лук-резанец нарежьте мелкими колечками. Из сыра с помощью специальной выемки вырежьте крупные шарики и обваляйте их в луке. Помидоры разрежьте пополам.

Листья салата разрежьте на 3–4 части и выстелите ими блюдо. Поверх них уложите макаронные изделия, сырныи шарики, половинки помидоров и полейте салат заправкой.

Для заправки лимонный сок смешайте с солью, перцем, хреном и растительным маслом.

Капуста с морковью, луком, петрушкой и горчицей «Маккерони семпличе»

Ингредиенты

300 г макарон, 500 г капусты, 2 морковки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 200 г сметаны, 2–3 столовые ложки горчицы, соль.

Способ приготовления

Макаронны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и охладите. Капусту мелко нашинкуйте, посолите и отожмите от сока. Морковь и корень петрушки натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, посолите и заправьте взбитой с горчицей сметаной.

Патиссоны с кабачками, помидорами и йогуртом «Кампобассо»

Ингредиенты

50–60 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфаллетте или фарфаллини), 100 г консервированных патиссонов и/или кабачков, 12 помидоров черри, 100 г листьев зеленого салата, 50–60 г сыра (любого, твердых сортов), 2 яйца (сваренных вкрутую), 1/2 стакана йогурта (натурального), 1 столовая ложка кетчупа, 1 чайная ложка тертого корня хрена, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, лук-порей, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Лук-порей нарежьте кольцами, помидоры разрежьте пополам. Сыр, патиссоны, кабачки и яйца нарежьте кубиками.

Смешайте все подготовленные продукты с зеленью, заправьте соусом и выложите на листья салата.

Для соуса йогурт тщательно взбейте с кетчупом, хреном и солью.

Грибы с зеленым горошком, каперсами и сладким перцем «Дельфийские»

Ингредиенты

500 г макарон, 5–6 шампиньонов, 1 сладкий перец, 4 яйца (сваренных вкрутую), 2–3 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), 100 г майонеза, 1 чайная ложка каперсов, 1 столовая ложка сладкой горчицы, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Грибы сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и нарежьте кусочками. Каперсы очень мелко нарежьте, яйца нарежьте кружками, сладкий перец – полосками.

Макароны заправьте смешанным с горчицей майонезом, добавьте каперсы, зеленый горошек, яйца, сладкий перец, грибы и тщательно перемешайте.

Грибы с зеленым луком, чесноком и яйцами «Кавателли традиционе»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме ракушек (кавателли), 200 г шампиньонов, 200 г вешенок, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 3 яйца (сваренных вкрутую), 3 столовые ложки винного уксуса, 5 столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка сливочного масла, лимонный сок, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте, дайте воде стечь и смешайте с 1 столовой ложкой оливкового масла. Грибы нарежьте кусочками. Чеснок пропустите через пресс и немного обжарьте в 2 столовых ложках оливкового и 1 столовой ложке сливочного масла.

Порциями добавляйте грибы и обжаривайте их до образования румяной корочки.

Подготовленные грибы заправьте лимонным соком, солью и перцем.

Яйца и лук мелко нарубите. Смешайте уксус, соль и перец.

Взбивая смесь, введите оставшееся оливковое масло. Затем добавьте измельченные яйца, зеленый лук и тщательно перемешайте полученную заправку. Макароны смешайте с грибами и заправкой.

Готовый салат оставьте на 15 минут при комнатной температуре для

пропитки.

Подавайте, добавив соли и перца.

Сыр фета с маслинами, помидорами и огурцами по-гречески «Парфенон»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони), 500 г сыра Фета, 150 г маслин (без косточек), 6 помидоров, 4 огурца, 1 луковица, 1/2 стакана оливкового масла, орегано, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Огурцы и сыр нарежьте крупными кусочками, помидоры – дольками, лук – тонкой соломкой.

К подготовленным овощам и сыру добавьте целые маслины, макаронные изделия, оливковое масло, аккуратно перемешайте и приправьте солью, перцем и орегано.

Сыр фета с помидорами, огурцами, базиликом и луком «Лацио»

Ингредиенты

200 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате), 100–120 г сыра фета, 2 помидора, 2 огурца, 2 луковицы, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1–2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, петрушки и базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

Помидоры и огурцы нарежьте кружками, лук – тонкими кольцами, смешайте с макаронными изделиями, добавьте соус и аккуратно перемешайте.

Готовый салат выложите горкой, посыпьте нарезанным кубиками сыром и измельченной зеленью.

Для соуса уксус смешайте с растительным маслом, добавьте мелко нарезанный базилик, соль и перец.

Брынза с огурцами, помидорами и маслинами по-гречески «Салоники»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме колечек (анелли), 200 г брынзы, 4 помидора, 1 огурец, 50 г маслин (без косточек), 3 столовые ложки винного уксуса, 6 столовых ложек оливкового масла, орегано, веточки зелени (любой), перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте 1 столовой ложкой оливкового масла и охладите. Помидоры нарежьте мелкими кубиками, огурец – ломтиками, маслины – колечками. Брынзу раскрошите.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом, перемешайте и поставьте в холодильник минимум на 1 час. Подавайте, украсив веточками зелени.

Для соуса уксус взбейте с оставшимся маслом, солью, перцем и добавьте орегано.

Брынза с оливками, маслинами, сладким перцем и зеленым луком «Буффо»

Ингредиенты

300 г макаронных изделий в форме ракушек (ньюкки или кавателли), 150 г брынзы, 1 сладкий красный перец, 15 оливок (без косточек), 15 маслин (без косточек), 2–3 стебля зеленого лука, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 2 столовые ложки оливкового масла, листочки мяты, салатные листья, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Брынзу нарежьте маленькими кубиками. Перец очистите от семян и нарежьте соломкой. Оливки и маслины мелко нарубите, зеленый лук мелко нарежьте.

Смешайте макароны, брынзу, сладкий перец, лук, оливки, маслины, петрушку, полейте заправкой и выложите на листья салата. Готовый салат украсьте листочками мяты. Для заправки смешайте оливковое масло с лимонным соком, солью и перцем.

Йогурт с лимоном, укропом и зеленым луком «Каннеллони от Валентино»

Ингредиенты

300 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони), 450 г йогурта, сок 1 лимона, 1 пучок укропа, 1/2 пучка зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, охладите и полейте соусом.

Для соуса йогурт тщательно смешайте с солью, перцем и лимонным соком. Затем добавьте рубленые зеленый лук и укроп.

Полученный соус тщательно перемешайте.

Апельсины с красным луком, яблоками, йогуртом и мелиссой
«Монца»

Ингредиенты

250 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфалле), 2 апельсина, 2 красные луковицы, 2 красных яблока, 2 огурца, 1 пучок лимонной мелиссы, 150 г йогурта, 100 г сметаны, 1 столовая ложка майонеза, 3 столовые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки апельсинового сока, 1 щепотка сахара, 1 щепотка молотого белого перца, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Огурец очистите от семян и нарежьте полукружиями. Лук нарежьте очень тонкими кольцами. Апельсины очистите от кожуры, очистите от пленок и нарежьте дольками.

Яблоки очистите от сердцевин, нарежьте тонкими кусочками и сбрызните лимонным соком.

Листочки мелиссы нарежьте полосками, отложив несколько целых листочков для украшения. Остывшие макаронные изделия смешайте с апельсинами, огурцом, луком и яблоками.

Йогурт смешайте с нарезанными листочками мелиссы, майонезом, сметаной, апельсиновым соком и приправьте солью, сахаром и перцем.

Полученным соусом полейте подготовленные макаронные изделия и тщательно перемешайте. Подавайте, украсив листочками мелиссы.

Персики с яблоками, сладким перцем и красным луком по-креольски
«Страстные»

Ингредиенты

400 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфалле), 1 сладкий красный перец, 1 сладкий желтый перец, 1 апельсин, 1 персик, 1 яблоко, 1 красная луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки винного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени мяты, 4 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте 1 столовой ложкой масла и охладите.

С апельсина сотрите теркой цедру, очистите мякоть от пленок и нарежьте кубиками. Сладкий перец очистите от семян, у персика удалите косточку, у яблока – семенную коробочку.

Сладкий перец, персик, яблоко и лук нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и посыпьте апельсиновой цедрой.

Для соуса уксус смешайте с рубленным чесноком, солью, красным молотым перцем, растительным маслом и зеленью мяты.

Соусы к макаронам

Говядина с белыми грибами, помидорами и морковью «Тосканская»

Ингредиенты

400 г говядины (нежирной), 20 г сушеных белых грибов, 6 помидоров, 1 морковка, 1 луковица, 2 веточки базилика, 1 веточка сельдерея, 3–4 столовые ложки оливкового масла, мясной бульон, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину нарежьте тонкими ломтиками, лук, морковь, листочки сельдерея и базилика мелко нарубите.

Подготовленные продукты обжаривайте 15 минут на оливковом масле под крышкой. Грибы залейте теплой водой и оставьте для набухания.

Затем откиньте на дуршлаг, сохранив воду, в которой они замачивались.

Обжаренное мясо извлеките и мелко нарубите вместе с грибами. Полученную смесь выложите к моркови, луку, зелени и влейте воду из-под грибов.

Полученный соус посолите, поперчите и потушите 30 минут без крышки.

Телятина с говядиной, ветчиной, грибами и помидорами «Рагу-болоньезе»

Ингредиенты

200 г телятины, 200 г говядины, 100 г ветчины или вареного бекона, 50 г сушеных грибов (любых), 500 г консервированных помидоров в собственном соку, 1 морковка, 1 луковица (крупная), 1 стебель сельдерея, 1/2 стакана сухого красного вина, 1/2 стакана сливок (жирных), 5 столовых ложек сливочного масла, 3 столовые ложки оливкового масла, 1/4 чайной ложки перца, 1 столовая ложка соли, тертый сыр пармезан.

Способ приготовления

Залейте сушеные грибы кипятком, оставьте на 30 минут, откиньте на сито, промойте, мелко нарежьте и снова промойте. Телятину и говядину пропустите через мясорубку.

Морковь, лук, сельдерей, ветчину (бекон) пропустите через мясорубку и обжаривайте 30 минут на слабом огне. Затем увеличьте огонь, выложите полученный фарш и перемешивайте до тех пор, пока он не побелеет. Влейте вино и потушите смесь, изредка помешивая, до полного испарения жидкости. Помидоры очистите от кожицы, разомните и смешайте с мясом

и овощами.

Смесь посолите, поперчите, накройте крышкой и потушите 40 минут на слабом огне.

В соус, предназначенный для немедленной подачи, влейте сливки и всыпьте тертый сыр.

Соус, предназначенный для хранения, разложите по контейнерам и заморозьте. Перед употреблением разморозьте его, нагрейте, влейте сливки и всыпьте тертый сыр.

Фарш с помидорами, сельдереем, петрушкой и орегано «Болоньезе-ариозо»

Ингредиенты

500 г постного говяжьего фарша, 500 г консервированных помидоров в собственном соку, 2 морковки, 1 луковица (крупная), 1 зубчик чеснока, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 чайные ложки сахара, 1 стакан мясного бульона из кубика, 1/4 стакана измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка сушеного орегано, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка перца, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук нашинкуйте, корень сельдерея измельчите и обжарьте все на оливковом масле до мягкости. Фарш положите к овощам и обжарьте на максимальном огне до золотистого цвета.

Помидоры без кожицы разомните и выложите вместе с соком к фаршу.

Добавьте томатную пасту, измельченный чеснок, влейте бульон и приправьте орегано, сахаром, солью и перцем.

Полученный соус доведите до кипения, потушите 15 минут на слабом огне и смешайте с зеленью петрушки.

Фарш с грибным ассорти, помидорами, петрушкой и вином «Вигорозо»

Ингредиенты

500 г полукопченой колбасы, 250 г говяжьего фарша (постного), 500 г свежих грибов (любых), 30 г сушеных грибов (любых), 1 кг консервированных помидоров в собственном соку, 3 морковки, 3 луковицы, 6 зубчиков чеснока, 3 веточки сельдерея, 1/3 плотно утрамбованного стакана зелени петрушки, 2 стакана сухого красного вина, 2 стакана говяжьего бульона, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок и зелень петрушки измельчите по отдельности (можно

воспользоваться миксером). Лук, морковь и зелень сельдерея крупно нарежьте. Сушеные грибы залейте 1 стаканом горячей воды и оставьте для набухания. Набухшие сушеные грибы откиньте на дуршлаг, сохранив воду, в которой они замачивались. Мелкие свежие грибы оставьте целыми, крупные разрежьте пополам или на четвертинки.

Колбасу очистите от шкурки, нарежьте брусочками и обжаривайте вместе с фаршем 5 минут на максимальном огне без масла до потемнения фарша. Затем добавьте оливковое масло, чеснок, лук, морковь, листья сельдерея и обжаривайте смесь, помешивая, 10 минут до размягчения овощей. Влейте вино и потушите все, часто помешивая, около 15 минут, пока вино почти полностью не выкипит.

Выложите к смеси томатную пасту и консервированные помидоры без кожицы вместе с соком.

Доведите до кипения и прокипятите 15 минут на слабом огне под крышкой. Затем увеличьте огонь до максимального, положите подготовленные свежие и сушеные грибы, влейте говяжий бульон, воду, в которой замачивались грибы, лимонный сок и добавьте петрушку.

Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь, неплотно накройте крышкой и, периодически помешивая, поварите 3 часа на минимальном огне.

Незадолго до конца варки полученный соус посолите и поперчите. Подавайте в горячем или холодном виде.

Шпик с луком, петрушкой и томатной пастой «Рубато»

Ингредиенты

1 столовая ложка нарезанного шпика, 1 луковица, 5 столовых ложек томатной пасты, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, вода или бульон, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Мелко нарезанный шпик и мелко нашинкованный лук обжарьте на растительном масле до золотистого цвета, добавив рубленую зелень петрушки, томатную пасту, соль и перец. Затем разведите смесь горячей водой (бульоном) и поварите около 1 часа на слабом огне.

Полученный соус протрите через сито.

Ветчина с яйцами и чесноком «Карбонара ди Фолиньо»

Ингредиенты

350 г копченой ветчины, 225 мл сливок, 4 желтка, 2 зубчика чеснока, 3–4 столовые ложки тертого сыра пармезан, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Разогрейте оливковое масло и обжаривайте зубчики чеснока целиком 1 минуту. Положите нарезанную мелкими кусочками ветчину и обжаривайте смесь еще 3–4 минуты.

Взбейте сливки и желтки, влейте к смеси и прогрейте все 1–2 минуты на минимальном огне.

Небольшими порциями всыпьте тертый сыр, посолите и поперчите. Полученный соус тщательно перемешайте.

Индейка с морковью, сливками и зеленым луком «Тарквиния»

Ингредиенты

300 г филе индейки, 2 морковки, 250 мл куриного бульона, 200 мл сливок, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки лимонного сока (можно заменить лимонной кислотой), 1 пучок зеленого лука, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Филе индейки нарежьте небольшими кусочками, морковь и зеленый лук шинкуйте и обжарьте все на растительном масле. Влейте куриный бульон, доведите до кипения и поварите 5 минут на среднем огне. Затем влейте сливки и прокипятите смесь.

При постоянном помешивании осторожно добавьте лимонный сок, муку и прокипятите полученный соус.

Куриная печень с анчоусами, острым перцем и вином «Шутка великого Джоаккино»

Ингредиенты

120–130 г куриной печени, филе 3-х анчоусов, 2 стручка острого зеленого перца, 1 луковица (небольшая), 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сухого белого вина, сок 1 лимона, 6 столовых ложек оливкового масла, 1 веточка петрушки, лимонная цедра, перец, соль.

Способ приготовления

Филе анчоусов, куриную печень и петрушку мелко нарубите. Острый перец очистите от семян и мелко нарубите.

Лук нарежьте кусочками, чеснок измельчите. Обжарьте чеснок на оливковом масле и извлеките из сковороды.

В подготовленное масло положите анчоусы, печень, лук, петрушку и немного потушите. Затем влейте вино, уксус, смесь посолите, поперчите и перемешайте. В конце тушения добавьте острый перец, прокипятите и снимите с огня. Полученный соус тщательно перемешайте.

Анчоусы с грецкими орехами, петрушкой и чесноком «Кон брио – с жаром»

Ингредиенты

5–6 анчоусов, 100 г грецких орехов (очищенных), 250 г зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, оливковое масло, соль.

Способ приготовления

Ядра грецких орехов разрежьте пополам или на четвертинки и немного обжарьте на сухой сковороде.

Затем добавьте оливковое масло, мелко нарезанный чеснок и анчоусы. Смесь обжаривайте 1 минуту, выложите мелко нарезанную зелень петрушки, посолите и снимите с огня.

Полученный соус тщательно перемешайте.

Сардины с миндалем и яйцами по-голландски «Рембрандтовские»

Ингредиенты

1 банка консервированных сардин в собственном соку, 10–12 ядер миндаля, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 чайная ложка сахара, 8 чайных ложек уксуса, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сардины освободите от костей и тщательно разомните вилкой. Ядра миндаля измельчите и разотрите с желтками.

Добавьте сахар, уксус и растирайте смесь деревянной ложкой до получения однородной массы.

Отдельно разотрите сливочное масло с мукой и влейте небольшими порциями, постоянно помешивая, 1 стакан воды. Затем смешайте все подготовленные продукты и поварите полученный соус при слабом кипении до загустения.

Креветки с кайенским перцем и сливками «Из меню таверны в Сорренто»

Ингредиенты

500 г креветок, 100 мл сливок, 2 1/2 столовой ложки муки, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка растительного масла, молотый кайенский перец, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Креветки очистите от панциря и поварите 10 минут в 200 мл воды.

Полученный бульон процедите и добавьте воды, чтобы объем жидкости составлял 400 мл.

Муку взбейте с небольшим количеством холодного бульона из под креветок. Затем влейте сливки и растительное масло.

Смесь доведите до кипения и, помешивая, прокипятите 5 минут на слабом огне. Приправьте солью, кайенским, черным перцем и лимонным соком.

Выложите подготовленные креветки, предварительно аккуратно нарезав маленькими кусочками.

Полученный соус прогрейте, не доводя до кипения.

Крабовое мясо с шампиньонами, вином и острым перцем «От Гвидогурмана»

Ингредиенты

120–130 г мяса крабов, 1 банка консервированных шампиньонов (небольшая), 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1/2 стакана сухого белого вина, 1/2 стакана сливок, 1 желток, сок 1/2 лимона, 1 столовая ложка крахмала, 1 щепотка молотого тмина, 1 чайная ложка любой ароматной приправы, острый перечный соус или острый стручковый красный перец.

Способ приготовления

Лук нарубите, чеснок мелко нарежьте и вместе с тмином припустите в вине 2 минуты.

Затем влейте жидкость из-под шампиньонов, 80 мл воды и доведите смесь до кипения.

Крахмал взбейте с желтком и сливками, добавьте в полученный бульон, но не кипятите.

Выложите нарезанные шампиньоны и нарезанное кусочками мясо крабов, посыпьте ароматной приправой и полейте острым соусом и лимонным соком.

Полученный соус немного прогрейте и снимите с огня.

Грибы с помидорами, душицей, сельдереем и луком «Эспрессиво»

Ингредиенты

120–130 г грибов (любых), 5–6 помидоров, 2 луковицы (крупные), 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пучок сельдерея, зелень душицы, лавровый лист, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы разрежьте на четвертинки и обжарьте в небольшом количестве сливочного масла.

Разогрейте растительное масло и обжаривайте на среднем огне мелко нарезанный лук и измельченные листья сельдерея до размягчения лука.

Добавьте измельченный чеснок, нарезанные кусочками помидоры, измельченную зелень душицы, лавровый лист, перец и сахар.

Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь, накройте крышкой и потушите около 40 минут на слабом огне. За 10 минут до конца тушения извлеките лавровый лист и положите подготовленные грибы.

Грибы с лимонной цедрой, мускатным орехом и сливками «Венето»

Ингредиенты

200 г грибов (любых), 1 1/2 стакана сливок, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 3 столовые ложки сливочного масла, тертый мускатный орех, перец.

Способ приготовления

Растопите сливочное масло и обжаривайте 30 секунд нарезанные ломтиками грибы на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок, сливки, лимонную цедру, перец и мускатный орех.

Смесь обжаривайте, помешивая, 12 минут. Затем положите тертый сыр и обжаривайте полученный соус еще 2–3 минуты на среднем огне.

Помидоры с луком, чесноком и морковью «Знаменитая сальса ди помодоро»

Ингредиенты

500 г помидоров, 1 морковка, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 стакан бульона, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, зелень сельдерея, листочки базилика или майоран, корень петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь, лук, чеснок, корень петрушки и зелень крупно нарубите и потушите на растительном масле.

Добавьте муку, нарезанные дольками помидоры, влейте бульон и поварите все на слабом огне до мягкости.

Затем протрите через сито, приправьте красным перцем, солью и прокипятите.

Помидоры с луком, чесноком, петрушкой и базиликом «Основательные»

Ингредиенты

2 банки (по 400 г) консервированных помидоров в собственном соку, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 1 столовая ложка измельченной зелени базилика, 3 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок измельчите. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте.

Смешайте лук, чеснок, помидоры, приправьте сахаром, солью, перцем и потушите 40 минут. Затем добавьте зелень петрушки и базилика и потушите все еще 15 минут.

Полученный соус взбейте в блендере и прокипятите.

Помидоры с оливками, луком, петрушкой и перцем «Ригорозо – точно»

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 банка оливок (без косточек), 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки тертого сыра пармезан, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 3 столовые ложки оливкового масла, 1/4 чайной ложки молотого жгучего красного перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и измельчите. Лук обжарьте на оливковом масле и смешайте с измельченным чесноком. Помидоры и жгучий перец доведите до кипения, приправьте сахаром, солью и потушите 15 минут под крышкой. Оливки измельчите, смешайте с томатной массой, добавьте тертый сыр и зелень петрушки. Полученный соус тщательно перемешайте.

Помидоры с базиликом, чесноком и апельсинным соком «Итальянская сказка»

Ингредиенты

1 кг помидоров, 15 листочков базилика, 3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка апельсинового сока, 3 столовые ложки оливкового масла, соус табаско, соль.

Способ приготовления

Разогрейте 2 столовые ложки оливкового масла, положите нарезанный чеснок, половину нормы листочков базилика, нарезанные помидоры, соль и потушите смесь 15–20 минут. Затем влейте апельсиновый сок, приправьте соусом табаско и потушите полученный соус еще 5 минут.

Помидоры с кориандром «Сальса-верде»

Ингредиенты

500 г небольших зеленых помидоров, 1/2 луковицы, 1 столовая ложка рубленой кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и крупно нарежьте. Лук и кинзу мелко нарежьте. Подготовленные продукты взбейте миксером, посолите и поперчите.

Помидоры с чесноком, базиликом, орегано и петрушкой «Маринара итальяна»

Ингредиенты

1 банка (800 г) консервированных помидоров в собственном соку, 3 зубчика чеснока, 3–4 столовые ложки измельченной зелени базилика, 2

столовые ложки измельченной зелени петрушки, 2 столовые ложки свежего измельченного или 2 чайные ложки сушеного орегано, 2 чайные ложки бальзамического уксуса, 1 столовая ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Разогрейте оливковое масло и обжаривайте 1 минуту, помешивая, на среднем огне нарезанный чеснок, базилик, петрушку и орегано.

Затем влейте уксус, выложите вместе с соком измельченные помидоры без кожицы, уменьшите огонь и потушите полученный соус 10 минут.

Сладкий перец с корнишонами и итальянскими сырами «Помпозо»

Ингредиенты

1/2 сладкого красного перца, 1/2 сладкого желтого перца, 2 корнишона, 50 г сыра дольчелатте, 1/2 стакана сыра маскарпоне, 1 столовая ложка лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Половинки сладкого перца подержите над горячим грилем 5–7 минут кожицей вверх, пока она равномерно не обуглится. Затем поместите перец на несколько минут в пластиковый пакет, очистите от кожицы и мелко нарежьте.

Сыр дольчелатте разомните вилкой, добавьте сыр маскарпоне, лимонный сок, тщательно перемешайте смесь и положите в нее подготовленный перец и мелко нарезанные корнишоны. Полученный соус посолите и поперчите.

Корнишоны с йогуртом, каперсами и шафраном «Пезанте»

Ингредиенты

4 корнишона, 3 столовые ложки каперсов, 1 столовая ложка мелко рубленного лука-резанца или нарезанного тонкими полосками лука-порей, 150 г сметаны, 150 г йогурта (натурального), 1 столовая ложка майонеза, 1/3 пакетика шафрана, перец, соль.

Способ приготовления

Корнишоны мелко нарубите. Шафран растворите в 2 чайных ложках горячей воды.

Смешайте корнишоны, шафран, каперсы, лук, сметану, йогурт и майонез. Полученный соус посолите и поперчите.

Подавайте, выдержав в холодильнике 2–3 часа.

Базилик с орехами, чесноком и сырным ассорти «Сложный соус песто»

Ингредиенты

100 г зелени базилика, 1–2 столовые ложки тертого сыра пармезан, 1–2 столовые ложки тертого твердого овечьего сыра, 1–2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки орехов пинии или кедровых орешков, 2 столовые ложки грецких орехов, 2–3 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 100 мл оливкового масла, 1 чайная ложка крупной соли.

Способ приготовления

Базилик, петрушку и чеснок положите в миксер. Добавьте соль, грецкие орехи и орехи пинии (кедровые орешки). Если вы используете орехи пинии, предварительно обжарьте их 3–4 минуты в духовке без добавления масла. Взбейте смесь до получения однородной массы.

Затем положите в смесь овечий сыр и сыр пармезан.

Постоянно помешивая, влейте небольшими порциями оливковое масло. Если вы используете миксер, то включите его на минимальную скорость, чтобы масло не разогревалось, иначе соус потеряет во вкусе.

Готовый соус выложите в плотно закрывающуюся посуду и храните в холодильнике (до 2 недель).

Базилик с фундуком, сыром пармезан и оливковым маслом «Очень простой соус песто»

Ингредиенты

2 стакана зелени базилика, 2 столовые ложки фундука, 1/4 стакана тертого сыра пармезан, 1/4 стакана оливкового масла, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Смешайте в миксере орехи, зелень базилика, сыр, оливковое масло и соль. Затем влейте четверть стакана горячей воды и тщательно взбейте полученный соус.

Грецкие орехи с базиликом, чесноком и мятой «Апельсинный песто»

Ингредиенты

3–4 столовые ложки грецких орехов, 2 столовые ложки апельсинового концентрата, 2 зубчика чеснока, 1 пучок базилика, 1 пучок мяты, оливковое масло, перец, соль.

Способ приготовления

Грецкие орехи, концентрат, чеснок, базилик и мяту смешайте миксером до получения однородной массы, добавляя небольшими порциями оливковое масло. Полученный соус посолите и поперчите.

Сыр с базиликом, орехами и чесноком «Простой соус песто»

Ингредиенты

120–130 г сыра (любого, твердых сортов), 1/3 стакана грецких орехов или кедровых орешков, 2 зубчика чеснока, 2 пучка базилика, 1/2 стакана

оливкового масла.

Способ приготовления

Сыр нарежьте кусочками и измельчите в миксере. Добавьте толченый чеснок, орехи, нарезанные листочки базилика и взбивайте до получения однородной массы.

Затем небольшими порциями влейте оливковое масло и продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не станет густой и однородной.

Кисло-сладкий соус из овощного микса с имбирем «Пасторале»

Ингредиенты

2 столовые ложки мелко нарезанных пикулей (смесь маринованных мелких овощей: лук, чеснок, огурцы, помидоры, стручки гороховые и фасолевые, сладкий красный перец, морковь, баклажаны, цветная капуста), 1 столовая ложка мелко нарезанного или 1/2 чайной ложки молотого имбиря, 1/2 чайной ложки уксуса, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка томатного соуса, 2 чайные ложки маисового крахмала, 2 чайные ложки коньяка, 1 чайная ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Разогрейте растительное масло и обжаривайте пикули и имбирь 5 минут. Крахмал смешайте с сахаром, уксусом, томатным соусом и влейте коньяк. Смесь тщательно перемешайте до получения однородной массы (при необходимости можно добавить немного воды). Массу выложите к овощам и поварите 5 минут до загустения.

Петрушка с пряностями и пивом «Скерцандо – шутливо»

Ингредиенты

1 корень петрушки, 1 луковица, 1 стакан темного пива, 1 стакан бульона или воды, 2 столовые ложки муки, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 2 столовые ложки растительного масла, лимонный сок, сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Муку спассеруйте, помешивая, на растительном масле до коричневого цвета. Затем влейте бульон, добавьте мелко нарезанный лук, натертый корень петрушки, посолите и поперчите.

Смесь поварите 15 минут, влейте пиво, еще немного поварите и добавьте лимонный сок. Полученный соус тщательно перемешайте.

Лук с перцем, вином и эстрагоном «Бернез»

Ингредиенты

2 желтка, 1 столовая ложка мелко нарезанного лука, 2 столовые ложки сухого белого вина, 2 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 горошины черного перца, приправы (эстрагон,

купырь), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Черный перец горошком растолките и вместе с луком добавьте в уксус. Полученный маринад прокипятите 15 минут, остудите и смешайте с вином и желтком. Смесь поставьте на паровую баню и взбивайте до получения густой массы (вода в посуде для паровой бани не должна кипеть).

Продолжая взбивать, небольшими порциями выложите сливочное масло, посолите, поперчите и приправьте специями. Полученный соус тщательно перемешайте.

Чеснок с базиликом, тимьяном и орегано «Леджериссимо – очень легко»

Ингредиенты

1 столовая ложка рубленого чеснока, 1 столовая ложка тонко нарезанных листочков базилика, 1 чайная ложка измельченного тимьяна, 1 чайная ложка измельченного орегано, 2 столовые ложки оливкового масла холодного отжима, 1/4 чайной ложки перца, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Нагрейте оливковое масло до средней температуры (примерно 1 минуту) и обжаривайте чеснок 3 минуты до золотистого цвета. Затем чеснок извлеките и быстро обжарьте базилик, тимьян и орегано. Смесь посолите, поперчите, перемешайте и снимите с огня.

Чеснок с петрушкой, перцем и оливковым маслом «Грациозо»

Ингредиенты

4 зубчика чеснока, 5–6 мелко нарубленных веточек петрушки, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана оливкового масла, 1/4 чайной ложки перца, соль.

Способ приготовления

Чеснок нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте на оливковом масле. Снимите сковороду с огня и немного охладите. Затем влейте воду, тщательно перемешайте, доведите до кипения и поварите 10 минут на среднем огне.

Незадолго до конца варки всыпьте петрушку, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученный соус.

Белый соус с сыром «Морнэй»

Ингредиенты

1/3 л белого соуса, 100 г сыра (любого, твердых сортов).

Для белого соуса : 1/2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 300 мл холодной воды.

Способ приготовления

Сыр натрите на мелкой терке и смешайте с белым соусом. Для белого соуса размешайте муку в 100 мл воды. Оставшуюся воду доведите до кипения и в момент закипания влейте, постоянно помешивая, разведенную муку.

Полученную массу посолите и поперчите. Уварите смесь до желаемой консистенции, добавьте нарезанное маленькими кусочками сливочное масло и тщательно перемешайте.

Сливки с сырным ассорти «Кватро»

Ингредиенты

100 г сыра фонтина, 100 г сыра горгонзола, 100 г сыра рикотта, 3/4 стакана тертого сыра пармезан, 1/2 стакана жирных сливок, 2 столовые ложки сливочного масла, рубленая итальянская петрушка (с более нежным вкусом), перец, соль.

Способ приготовления

Растопите сливочное масло, выложите сыр фонтина, горгонзола, рикотта и размешивайте смесь до расплавления.

Добавьте сливки, сыр пармезан, взбейте до получения однородной массы и снимите с огня.

Полученный соус посолите и поперчите. Подавайте, посыпав петрушкой.

Соус «А-ля Джоаккино Россини»

Ингредиенты

750 мл сливок 33 %-ной жирности, 1/2 стакана тертого сыра пармезан, 1/2 чайной ложки молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Сливки доведите до кипения, всыпьте сыр, мускатный орех и посолите. Полученный соус поварите, помешивая, до загустения.

Сливки с сыром пармезан и сливочным маслом «Дольчиссимо»

Ингредиенты

1/2 стакана тертого сыра пармезан, 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана сливочного масла.

Способ приготовления

Разогрейте сливочное масло, сливки, всыпьте две трети нормы сыра пармезан и размешивайте полученный соус до расплавления сыра.

Подавайте, посыпав макароны оставшимся сыром.

Ореховое и сырное ассорти с чесноком и петрушкой «Сальса от синьоры Лауры»

Ингредиенты

1 стакан сыра рикотта, 2 столовые ложки тертого сыра пармезан, 1

стакан измельченных грецких орехов, 2 столовые ложки кедровых орешков, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 1/4 стакана оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Орехи, сыры, оливковое масло, чеснок измельчите в блендере, посолите и поперчите.

Подавайте, посыпав зеленью петрушки.

Сыр с тимьяном, сливками и мускатным орехом «Аморе мио»

Ингредиенты

200 г сыра горгонзола, 300 мл жирных сливок, 1 столовая ложка свежего или 1/2 столовые ложки сушеного тимьяна, 1/8 столовые ложки молотого мускатного ореха, молотый белый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте сливки, раскрошенный сыр, нарезанный тимьян, мускатный орех в сотейнике и поварите на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь не уменьшится на четверть. Полученный соус посолите и поперчите.

Творог с грецкими орехами, луком и сметаной «Элеганте»

Ингредиенты

150 г творога, 3–4 столовые ложки молотых грецких орехов, 1 луковица (небольшая), 250 г сметаны, 1 столовая ложка тертого сыра (любого), 1 чайная ложка сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Творог тщательно взбейте миксером, добавьте сметану, молотые орехи и все взбейте.

Мелко нарезанный лук обжарьте на сливочном масле до мягкости.

Смешайте все подготовленные продукты, подогрейте и приправьте солью и перцем. Затем положите тертый сыр и тщательно перемешайте полученный соус.

Сыр с молоком, желтком и сливками «Ах, Альфредо!»

Ингредиенты

500 мл молока, 100 мл сливок, 150 г тертого сыра (любого), 1 столовая ложка муки, 1 желток, 1 столовая ложка сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Растопите сливочное масло, всыпьте муку и обжарьте до золотистого цвета. Небольшими порциями влейте, помешивая, молоко, смесь посолите, поперчите и поварите 10 минут на слабом огне. Снимите с огня и остудите.

Желток смешайте со сливками, влейте в смесь, всыпьте тертый сыр и немного прогрейте, не доводя до кипения. Полученный соус тщательно перемешайте.

Голландский яичный соус «Воспоминание о Роттердаме»

Ингредиенты

3 желтка, сок 1/2 лимона (небольшого), 200 г сливочного масла, 1–2 столовые ложки воды, перец, соль.

Способ приготовления

Желтки смешайте с водой и поставьте на водяную баню на минимальный огонь.

Взбивайте смесь до получения однородной гладкой массы. Продолжая взбивать, выкладывайте небольшими порциями сливочное масло. Очередную порцию выкладывайте только после того, как полностью растает предыдущая порция масла.

Продолжайте взбивать смесь до получения густой массы. Приправьте солью, перцем и влейте лимонный сок. Полученный соус разбавьте, если нужно, теплой водой.

Маслины с оливками, лимоном и чесноком «Парижские модницы»

Ингредиенты

150 г маслин (без косточек), 50 г оливок (без косточек), 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, 3–4 веточки петрушки, 1 столовая ложка лимонного сока, 150 мл оливкового масла, 1 чайная ложка сахара.

Способ приготовления

Маслины, оливки, лук и чеснок мелко нарежьте. Подготовленные продукты смешайте с лимонным соком, нарезанной петрушкой и сахаром. Положите все в миксер и взбейте до получения однородной массы, добавляя небольшими порциями оливковое масло.

Розовый молочный соус «Два в одном»

Ингредиенты

600 г молочного соуса, 400 мл молока, 50 г томатного соуса, 100 мл белого сухого виноградного вина, 50 г сливочного масла, 3 чайные ложки сахара, соль.

Для молочного соуса : 2 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сливок (жирных), 1 1/2 столовые ложки муки, 2 желтка, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г голубого сыра, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Молочный соус разведите кипяченым молоком, добавьте томатный соус, сахар, соль и поварите смесь 7–10 минут при слабом кипении, непрерывно помешивая.

Полученную массу пропустите через сито, влейте вино, доведите до кипения и заправьте сливочным маслом.

Для молочного соуса растопите в глубокой сковороде с толстым дном

сливочное масло и дайте ему немного подрумяниться. Всыпьте в масло муку, перемешайте и обжарьте до золотистого цвета. Тонкой струйкой влейте, постоянно помешивая, теплое молоко.

Полученную массу протрите через сито, чтобы не было комочков, поперчите и прогревайте, помешивая, 10 минут на слабом огне.

Сливки взбейте с желтками до получения однородной массы. Твердый сыр натрите на мелкой терке, голубой сыр мелко раскрошите. Снимите сковороду с огня и выложите в нее сливки с желтками, сыр, перемешайте, поставьте на огонь и прогревайте, помешивая, до загустения (не кипятите!).

Полученный соус посолите.

Сухарный соус со сливочным маслом «Матушкин»

Ингредиенты

300 г сливочного масла, 300 г молотых белых сухарей, лимонная кислота, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло нагрейте до светло-коричневого цвета, всыпьте молотые сухари и немного обжарьте. Затем добавьте соль, лимонную кислоту и тщательно перемешайте полученный соус.

Подавайте к макаронным изделиям, приготовленным с овощами.

Винный соус «Робер»

Ингредиенты

500 мл бульона, 1 луковица (небольшая), 1/2 стакана сухого белого вина, 3–4 столовые ложки муки, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка томатной пасты, 50 г сливочного масла, уксус, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Всыпьте муку и, как только она обжарится, разведите бульоном и вином.

Смесь посолите, поперчите и поварите 20 минут на слабом огне. Затем влейте струйкой уксус, добавьте горчицу, томатную пасту, прокипятите и снимите с огня.

Полученный соус тщательно перемешайте.

Апельсины с желтками и лимонным соком по-мальтийски «Орденские»

Ингредиенты

Сок и цедра 1/2 апельсина сорта «королек», 4 желтка, 1 столовая ложка лимонного сока, 150 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Желтки, соль, перец и лимонный сок взбивайте 10 секунд в миксере на II скорости. Разогрейте сливочное масло и, переключив миксер на I скорость, влейте масло тонкой струйкой. Затем добавьте сок и тертую цедру апельсина. Полученный соус тщательно перемешайте.

Арахисово-апельсинный соус с имбирем «Грандиозо»

Ингредиенты

3–4 столовые ложки арахисового масла, 3–4 столовые ложки апельсинового, лимонного сока или сока лайма, 3–4 столовые ложки рисового или яблочного уксуса, 3–4 столовые ложки соевого соуса, 2–3 капли соуса табаско, 2–3 столовые ложки яблочного сока, 1 столовая ложка тертого имбиря.

Способ приготовления

Смешайте все компоненты (кроме яблочного сока) в кухонном комбайне. Полученный соус, разбавьте, если нужно, яблочным соком.

Манго с красным луком, сладким перцем и чесноком «Танго»

Ингредиенты

1 1/2 стакана нарезанного полосками манго, 3/4 стакана нарезанного полосками сладкого красного перца, 1/2 стакана нарезанного полосками сладкого зеленого перца, 1/2 стакана нарезанного красного лука, 3 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки измельченного чеснока, 1/2 стакана нарезанной зелени кинзы или петрушки, 3 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте в миксере (не слишком мелко) манго, сладкий перец, лук, чеснок, лимонный сок, зелень, добавляя понемногу оливковое масло.

Полученный соус посолите и поперчите.

Авокадо с орехами, чесноком и оливковым маслом «Адвокат»

Ингредиенты

1 авокадо, 1/2 стакана любых орехов, 1 зубчик чеснока, ложка оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления Авокадо очистите, нарежьте кусочками и измельчите в миксере вместе с орехами и чесноком. Затем смешайте с оливковым маслом, солью и перцем. Полученный соус тщательно перемешайте.