

ИТАЛИЯ
КУЛИНАРНОЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ

РЕЦЕПТЫ • АДРЕСА • СЕКРЕТЫ

ЮЛИЯ
ВЫСОЦКАЯ

В ПОИСКАХ ТРЯМКУ



Я тебя люблю!

Я закончила эту книгу совсем недавно. Я закончила ее, еще не зная, что счастье — это когда все, кого ты любишь, здоровы. Я говорю своей дочке каждый день, много раз в день: «Я тебя люблю!» и волнуюсь так, как будто произношу это в самый первый раз. И это единственное, что наполняет мою жизнь смыслом.

ИТАЛИЯ
КУЛИНАРНОЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ
РЕЦЕПТЫ • АДРЕСА • СЕКРЕТЫ

В ПОИСКАХ ТИРАМИСУ

ЮЛИЯ
ВЫСОЦКАЯ



ЭКСМО

2014

УДК 641/642
ББК 36.997
В 93

Дизайн: Ирина Борисова

Фото на обложке: Михаил Королев

Фото: Екатерина Демина, Александр Гусов, Михаил Королев, Виктория Каралюнец (стр. 192–193)

Высоцкая Ю. А.

В 93 Италия. Кулинарное путешествие. В поисках тирамису / Юлия Высоцкая.
— М. : Эксмо, 2014. — 336 с. : ил. — (Высоцкая Юлия. Спецпроекты).

ISBN 978-5-699-68713-8

Новая книга Юлии Высоцкой — это рассказ о счастливых днях в Италии, полных эмоций и красок, это кулинарный гид, в котором Юлия «сдает явки и пароли», раскрывает кулинарные секреты — свои и своих друзей, лучших итальянских шеф-поваров. Это книга-путешествие в поисках рецепта идеального тирамису, идеального ризотто, идеальной пасты, идеального мороженого... Это 130 рецептов, которые копились в Юлиных записных книжках не один год.

Это история любви между прекрасной страной и автором книги, ведь Италия для Юлии — неисчерпаемый источник вдохновения и радости жизни.

В конце книги вас ждут адреса любимых Юлией ресторанов. Ищите также на страницах QR-коды: отсканировав их, вы получите полезную ссылку или услышите музыку, которую слушала Юлия, пока была в поисках своей Италии.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-68713-8

© Высоцкая Ю., 2014
© ЗАО «Едим дома!», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014



АНТИПАСТА ANTIPASTI

12	БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
14	БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ
16	БРУСКЕТТА С КРАБАМИ
18	БРУСКЕТТА С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ
20	ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ
21	ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
22	САЛЬСА ВЕРДЕ
22	ТОМАТНЫЙ СОУС
24	КАРПАЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
26	ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ
28	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЯТОЙ
35	САЛАТ «БАШЕНКА»
36	ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ
38	ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
39	САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ
40	САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ
45	САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
46	САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
48	ПЕРЕЦ ИЗ ПЬЕМОНТА
50	ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
54	ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО
56	ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО
58	ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЛОВКОЙ
60	ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
62	РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ
64	МОЙ РАТАТУЙ
65	ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ
66	ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ
72	ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ
74	ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
76	ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ

ХЛЕБ И ПИЦЦА PANE & PIZZA

82	ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
84	ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ
88	ФОКАЧЧА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ
90	ПИЦЦЕТТЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ, ОРЕШКАМИ И ПОМИДОРАМИ
92	МИНИ-ПИЦЦА С ГРУДИНКОЙ, ПОМИДОРАМИ И ОЛИВКАМИ
93	МИНИ-ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ОЛИВКАМИ
94	ХРУСТЯЩАЯ ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ, ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ
97	ПИЦЦА «МАРГАРИТА»
98	ПИЦЦА С ЯЙЦОМ И ШПИНАТОМ
100	ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ, СЫРОМ ТАЛЕДЖО И СПЕКОМ
102	ПИЦЦА БЬЯНКА
104	ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА

ПЕРВОЕ PRIMI

СУПЫ ZUPPE

- 110 СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
- 112 РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛИВОРНО
- 117 РИМСКИЙ ЗЕЛЕНый МИНЕСТРОНЕ
- 118 ТЫКВЕННЫЙ СУП С МИДИЯМИ
- 120 СУП ИЗ СПАРЖИ С ГРИБАМИ

ПОЛЕНТА POLENTA

- 126 ПОЛЕНТА
- 128 ПОЛЕНТА СО СПАРЖЕЙ
- 129 ПОЛЕНТА С ГОРГОНЗОЛОЙ
- 129 ПОЛЕНТА С ОЛИВКАМИ

РИЗОТТО RISOTTO

- 136 РИЗОТТО
- 137 МЯСНОЙ БУЛЬОН
- 137 РЫБНЫЙ БУЛЬОН
- 138 ЧЕРНОЕ РИЗОТТО
- 139 РИЗОТТО С ШАМПАНСКИМ
- 140 РИЗОТТО БАРОЛО
- 141 КУРИНЫЙ БУЛЬОН
- 142 РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ
- 144 РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ

ПАСТА PASTA

- 148 СПАГЕТТИ С БОТАРГОЙ
- 150 ПЕННЕ С РИКОТТОЙ И ВЕСЕННИМИ ОВОЩАМИ
- 152 СПАГЕТТИ С МИДИЯМИ, КАЛЬМАРАМИ И ПРОСЕККО
- 158 СПАГЕТТИ С ШАРИКАМИ ИЗ ТУНЦА
- 162 ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ТЫКВОЙ И ПЕКОРИНО
- 164 ПАККЕРИ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ
- 170 ПАПАРДЕЛЛЕ С ПОРЕЕМ И ГРИБАМИ
- 172 ЛИНГВИНЕ С КРАБАМИ И ФЕНХЕЛЕМ
- 174 БУКАТИНИ СО СВЕЖИМ И СУХИМ ОРЕГАНО
- 176 СПАГЕТТИ АЛЬ АМАТРИЧИАНА
- 180 ПЕННЕ В СОУСЕ КАРБОНАРА
- 182 НЬОККИ С МОРКОВЬЮ И ОЛИВКАМИ
- 184 РАВИОЛИ С СЕМГОЙ

ВТОРОЕ SECONDI

МЯСО, ПТИЦА CARNE

190	БАРАНИНА, ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ
195	РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА С ОЛИВКАМИ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ
198	БИФШТЕКС С ФАСОЛЬЮ И ЖАРеныМИ ГРИБАМИ
202	ТАЛЪЯТА НА ГРИЛЕ С РУКОЛОЙ
204	КОРЗИНКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТЕЛЯТИНОЙ
205	КРОЛИК ПО-ОХОТНИЧЬИ
206	ГОВЯДИНА С КАШТАНАМИ
210	ЦЫПЛЕНОК С СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА
212	ПЕРЕПЕЛКИ, МАРИНОВАННЫЕ С ПЕПЕРОНЧИНО
214	ПЕРЕПЕЛКИ С ВИСКИ И МАРМЕЛАДОМ
216	СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ
217	КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИНАТОМ
218	ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕСАРКА С СОУСОМ ИЗ ТАРХУНА
220	ГОЛУБИ В ВИНСАНТО С ИЗЮМОМ

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ PESCE, FRUTTI DI MARE

228	ФИЛЕ СИБАСА С БАЗИЛИКОМ, ОЛИВКАМИ И КАРТОШКОЙ
230	ОКУНЬ С БАКЛАЖАННЫМ ПЮРЕ
232	СЕМГА С СОУСОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА И ФУНДУКА
234	ФАРШИРОВАННЫЕ САРДИНЫ
236	КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ
239	МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

ДЕСЕРТЫ DOLCE

244	ТИРАМИСУ
246	ТИРАМИСУ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
247	ТИРАМИСУ С ТЫКВОЙ
252	КЛУБНИЧНОЕ ТИРАМИСУ
256	ЛИМОННИК С РИКОТТОЙ
258	ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ
261	ТОРТ С МАЛИНОЙ
264	ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ
268	ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ
273	СЛИВЫ В ВИНЕ
274	АПЕЛЬСИНОВЫЕ ФЛОРЕНТИНЫ
275	ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ С МАСКАРПОНЕ И МЕДОМ
278	ГРУШИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
280	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
282	РУЛЕТ «АРЕЦЦО»
286	БИСКОТТИ С ФУНДУКОМ И ШОКОЛАДОМ
288	РОМОВЫЕ БАБЫ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ
292	ПАНФОРТЕ
295	ТОРТ МОККА
296	ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
297	СЛИВЫ ВО ФРИТЮРЕ
298	ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
302	ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ И МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ
304	ПАННА КОТТА С АБРИКОСОВЫМ МУССОМ
310	ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
311	МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО ЙОГУРТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
314	ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
314	МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
315	МОРОЖЕНОЕ «МАРГАРИТА»
316	ЦИТРУСОВОЕ СЕМИФРЕДДО
318	МОРОЖЕНОЕ С ИНЖИРОМ И ЯГОДАМИ ГОДЖИ
319	МОРОЖЕНОЕ «ТРЮФЕЛЬ»
319	СЛИВОВОЕ СОРБЕ
320	РИЧЧАРЕЛЛИ
321	МЕРЕНГИ
321	МЕРЕНГИ С ОРЕХАМИ



Если говорить языком цифр — книжка писалась чуть больше трех лет, если же говорить положив руку на сердце, — она писалась около 17 лет, начиная с моей первой поездки в Италию. Мне кажется, все люди делятся на тех, кто любит итальянскую кухню, и тех, кто от нее быстро устает. Есть те, кто может сказать: «Надоели эти макароны! Когда же я вернусь домой и поем борща?» — и ни в коем случае я не придаю здесь слову «борщ» негативного смысла! В этой части человечества может оказаться и китаец, который тоскует по своей лапше из рисовой муки, и японец, которому хочется сырой рыбы, и англичанин, которому снятся фиш-н-чипс. Другая же часть человечества безоговорочно принимает бесконечное количество макарон в разных их проявлениях, бесконечное количество хлеба разной формы и качества и никогда от них не устанет. Пицца, гриссини, фокатта, чиабатта, пульезе — эти слова звучат для меня, как поэзия Данте, потому что я как раз из вторых.

Моя итальянская книжка — книжка моей жизни — начала складываться очень давно и, надеюсь, с выходом «В поисках тирамису» не закончится. Именно потому, что у итальянцев этот роман не заканчивается никогда. Итальянская кулинария вечна, а любовь к ней не имеет границ. В итальянской кулинарии главное — это продукт, и тут я, конечно, Америку не открываю. В отличие от французов, для которых на первом месте искусство обращения с продуктами, манипуляции с ними, для итальянцев главное предназначение повара — помочь продукту метко выстрелить и попасть в десятку.

«В поисках тирамису» появилась опытным путем. Это такой опыт, когда ты сначала просто открываешь для себя страну, а потом понимаешь, что открытий набирается достаточное количество, чтобы ими можно было поделиться. Процесс этот так затягивает, что уже не можешь остановиться, и в результате появляется целая книга. Очень хочется, чтобы у вас после ее прочтения возникло желание написать такую же свою. И может быть, пройдя по тем местам, наводки на которые я дала, вы найдете еще большее количество своих вкусных мест, и вам тоже захочется с кем-то ими поделиться.

Юлия Высоцкая



АНТИПАСТА ANTIPASTI

12	БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
14	БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ
16	БРУСКЕТТА С КРАБАМИ
18	БРУСКЕТТА С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ
20	ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ
21	ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
22	САЛЬСА ВЕРДЕ
22	ТОМАТНЫЙ СОУС
24	КАРПАЧЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
26	ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ
28	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЯТОЙ
35	САЛАТ «БАШЕНКА»
36	ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ
38	ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
39	САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ
40	САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ
45	САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
46	САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
48	ПЕРЕЦ ИЗ ПЬЕМОНТА
50	ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
54	ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО
56	ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО
58	ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЛОВКОЙ
60	ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
62	РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ
64	МОЙ РАТАТУЙ
65	ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ
66	ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ
72	ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ
74	ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
76	ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ



БРУСКЕТТЫ

BRUSCHETTE

Что такое брускетта? Брускетта, можно сказать, это целый мир. Идея в том, чтобы взять кусок хорошего хлеба, чуть-чуть его поджарить, желательно на гриле или в печке с углями. Натереть быстренько, пока он теплый, чесноком или не натирать, если вы чеснок не любите. Сбрызнуть оливковым маслом, а уж сверху можно выкладывать что угодно. Это могут быть овощи, мясо, перетертая куриная печенька, сыр. Или фрукты, ягоды, замаринованные в сахарной пудре и в вине или просто припущенные на огне. Можно выложить на хлеб фрукты и запечь уже все вместе. Ну, естественно, когда мы запекаем фрукты, чесноком хлеб натирать не будем — надеюсь, вы это и без меня поняли. А я больше всего люблю поджаренный хлеб, который немножко натирают чесноком и просто сбрызгивают оливковым маслом — мутным, темно-темно-зеленым, которое слегка горчит. Мне лично больше вообще ничего не надо!

БРУСКЕТТА

С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

BRUSCHETTE

CON PROSCIUTTO DI PARMA E VERDURE

6 порций

1. Цукини нарезать длинными широкими полосками, обжарить с обеих сторон на сковороде-гриль или в духовке под грилем и порубить на маленькие бруски.
2. Мята и петрушку мелко нарезать.
3. Заправить цукини 1–2 ст. ложками оливкового масла, слегка посолить и поперчить, добавить немного из-

3 небольшие чиабатты
2 цукини (или кабачка)
6 небольших помидоров
2 красных сладких перца
8 ломтиков пармской ветчины
2–3 маленьких шарика моцареллы
небольшой пучок мяты
небольшой пучок петрушки
небольшой пучок базилика
2–3 зубчика чеснока
4–5 ст. ложек оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль



мельченной мяты и петрушки, все перемешать. Первая заправка для брускетты готова.

4. Сладкий перец запечь в духовке под грилем, время от времени переворачивая, чтобы он равномерно обуглился со всех сторон. Не пугайтесь сгоревшей кожицы — именно так ее легче всего снимать, да и вкус получается ярче и интереснее. Обычно перец запекается в сильно разогретой духовке 15–20 минут.

5. Оставить запеченный перец на некоторое время в плотно закрытом целлофановом пакете или в кастрюле под крышкой, что тоже хорошо работает. Как только остынет, снять кожицу, удалить семена и перепонки, мякоть нарезать не слишком тонкими полосками. Посолить, поперчить, полить 1 ст. ложкой оливкового масла. Шарики моцареллы разломить пополам. Вторая заправка готова.

6. Помидоры нарезать кубиками и выложить в дуршлаг на 5–10 минут, чтобы стек лишний сок, затем переложить в миску, посолить, поперчить, добавить 1 ст. ложку оливкового масла и базилик, который лучше порвать руками, а не резать ножом. Третья заправка тоже готова.

7. Каждую чиабатту разрезать вдоль пополам, обжарить на сковороде-гриль или подсушить в духовке под грилем.

8. Чеснок почистить, натереть им подсушенный хлеб и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.

9. На куски хлеба разложить заправку. У вас должны получиться брускетты трех видов: на брускетту с цукини выложить несколько ломтиков ветчины, на брускетту со сладким перцем — разломленную моцареллу, а помидоры хороши сами по себе!

БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ

BRUSCHETTE ALLA FRUTTA

6 порций



Для меня вкус запеченных фруктов — это не вкус Италии, а вкус Новочеркасска и вообще бабушкиной кухни. Пироги с абрикосами, яблоками, вишнями, персиками, грушами, сливами — мое детское ощущение лета, когда можно было целый день жить на одних пирогах и никто не заставлял непременно есть первое, второе, третье. В Тоскане летом бывают настолько жаркие дни, что даже вечером после утомительного зноя есть не хочется. В этой ситуации нет ничего лучше, чем кусок чабатты с запеченными фруктами и бокал прохладного Prosecco. Ваниль — специя прекрасная и дорогая. Чтобы извлечь из ее аромата все, что можно, по-максимуму, я делаю следующее: когда готовлю панна котту, ванильное мороженое, заварной крем, то острым ножом разрезаю вдоль стручок ванили и выскребаю из него все ароматные семена. Дальше семена использую для приготовления десерта, а стручок кладу в сахарницу. Можно поступить и по-другому: порезать этот стручок на кусочки и измельчить с сахаром — получится ванильный сахар. Ну а если стручок вместе с семенами смолоть с сахаром в кофемолке, выйдет благоухающая сахарно-ванильная пудра.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1 чабатта (или белый батон)
6 персиков
6 абрикосов
6 слив
250 г ванильной сахарной пудры
100 г сливочного масла
50 мл коньяка

1. Из абрикосов, персиков и слив удалить косточки, нарезать фрукты дольками и выложить в миску.
2. Нарезанные фрукты посыпать сахарной ванильной пудрой, полить коньяком, перемешать и оставить мариноваться на 20 минут.
3. Чиабатту разрезать вдоль на две части, затем каждую часть еще раз пополам.
4. Каждую часть хлеба смазать маслом, уложить сверху фрукты и запекать в разогретой духовке 20–25 минут.

БРУСКЕТТА С КРАБАМИ

BRUSCHETTE AL GRANCHIO

4 порции

Краб из банки — один самых известных русских продуктов в мире. Крабы Chatka продаются и в Италии. В Венеции, конечно, чаще используют своих мелких мягкопанцирных крабов, которых жарят в кляре. А если нужна крабовая мякоть, в дело идут привезенные крабы — не обязательно дальневосточные, из Атлантики тоже. Идея этой брускетты проста — вариация знакомого любимого вкуса. Например, когда мы встречаем Новый год в Тоскане и всем хочется крабового салата, я привожу из Москвы черный хлеб, банку крабов и делаю закуску все-таки в итальянском духе, которую смело называю «брускетта с крабами».

Если у фенхеля не оказалось зеленых листочков, используйте укроп.

1 банка дальневосточных крабов
1/2 буханки черного хлеба
1 помидор
1/2 фенхеля
1 лайм
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка оливкового масла
1/4 ч. ложки розового перца
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Фенхель нарезать очень тонкой соломкой (зеленые листики сохранить!).
2. Разогреть в сковороде 1 ч. ложку оливкового масла и обжарить нарезанный фенхель до золотистого цвета.
3. Кусочки крабов освободить от пленок.
4. Цедру лайма натереть на мелкой терке, из половинки лайма выжать сок.
5. Зеленые листья фенхеля мелко порубить и высыпать к крабам, посолить, поперчить, добавить цедру лайма, влить оставшееся оливковое масло и 1 ч. ложку сока лайма, посыпать розовым перцем и все перемешать.
6. Помидор нарезать тонкими кружками.
7. Хлеб нарезать ломтиками, выложить на противень и отправить под гриль на 2–3 минуты.

8. Чеснок почистить и натереть им обжаренный хлеб.
9. На тосты выложить кружки помидора, мясо крабов и обжаренный фенхель.



БРУСКЕТТА

С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ

BRUSCHETTE

CON BROCCOLI, PEPERONCINO ED AGLIO

4 порции

Можно сказать, что это современная итальянская кухня. Брокколи — просто культовый и исключительно сезонный продукт. Чаще всего здесь используют не привычную для нас кочанную брокколи, похожую на цветную капусту, только зеленого цвета, а спаржевую, или итальянскую брокколи (*Brassica italica*). Это такие почти пурпурные бутоны на толстом стебле. Вкус у них очень насыщенный, яркий и даже терпкий, гораздо более выраженный, чем, например, у руколы. С ними обычно готовят короткую пасту, скажем, пенне.

Такая брускетта хороша для холодного времени года — в ноябре или зимой: оливковое масло, еще совсем свежее, только что отжатое, немного чили и брокколи — и готова довольно изысканная закуска. Это уже немножко «приподнятая» кухня, не крестьянская, хотя, казалось бы, большое дело — брокколи!

1 чиабатта
1/2 небольшого кочана брокколи
50 г пармезана или вашего любимого
твердого сыра
1/2 свежего перца чили
1–2 зубчика чеснока
1–2 веточки базилика
2 ст. ложки оливкового масла
щепотка кунжутного семени
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Брокколи разобрать на маленькие соцветия.
2. Вскипятить в небольшой кастрюле воду и отваривать брокколи 3–5 минут, затем откинуть на дуршлаг и опарить в миску со льдом или обдать ледяной водой.
3. Перец чили, удалив семена, нарезать тонкими полосками.
4. Чеснок почистить и нарезать пластинками.
5. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла, выложить брокколи, чеснок и чили. Посолить, поперчить, посыпать кунжутным семенем и перемешать. Обжаривать 2–3 минуты.

6. Чиабатту разрезать вдоль пополам, уложить в не-
большой противень срезами вверх, сбрызнуть остав-
шимся оливковым маслом и отправить под гриль.
7. Сыр настругать тонкими хлопьями (можно восполь-
зоваться овощечисткой).
8. На обжаренные ломтики хлеба выложить брокко-
ли, присыпать сырными хлопьями и украсить листьями
базилика.



ГОРГОНЗОЛА

С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ

GORGONZOLA

CON PANE, MIELE E MARMELLATA

4 порции

Отличный выход, когда после вечеринки открывается второе дыхание и просыпается аппетит. Если есть хороший сыр и хлеб, ставите на стол «сопровождение» — конфитюр или варенье, а также мед — и вперед! И варенье, и фрукты, и хлеб, и мед нужны здесь только для того, чтобы подчеркнуть вкус сыра.

Фрукты, как и орехи, подойдут любые, особенно хороши груши, виноград, инжир и сливы.

1/2 буханки деревенского или
домашнего хлеба
200 г сыра горгонзола
200 г варенья или конфитюра (из лука,
айвы, инжира или зеленых
помидоров)
200 г орехов
200 г фруктов
50 г меда

1. Хлеб нарезать.
2. Разогреть сковороду без масла и поджарить гренки.
3. Горгонзолу порезать или просто поломать.
4. Орехи, мед и варенье выложить в небольшие креманки.
5. Фрукты нарезать или оставить целиком.
6. Подать гренки с горгонзолой, орехами, вареньем, медом и фруктами.





1 кг айвы
6 апельсинов
600 г сахара
небольшой кусочек корня имбиря

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

MARMELLATA DI MELE COTOGNE E ARANCE

Особенно хорошо это варенье гармонирует с пикантными, яркими сырами с ореховым оттенком вкуса, например с выдержанным пекорино, комте или пармезаном.

1. Апельсины вымыть, проколоть по всей поверхности вилкой, сложить в небольшую емкость, залить водой и оставить на двое-трое суток. Каждый день менять воду. Затем нарезать апельсины вместе с кожурой дольками.
2. Айву вымыть, очистить, разрезать пополам и удалить сердцевину, затем нарезать дольками размером с апельсиновые.
3. Поместить айву вместе с апельсинами в небольшую кастрюлю, добавить сахар и оставить на ночь настояться.
4. На следующий день утром поставить кастрюлю на огонь, довести варенье до кипения и варить 20 минут. Снять с огня и полностью остудить. Вечером снова поставить на огонь, довести до кипения и варить еще 20 минут.
5. На следующий день проделать то же самое. В конце варки добавить нарезанный имбирь и теплым разлить варенье по банкам.

Попробуйте и такой вариант: раскройте острым ножом 3 стручка ванили, выньте семена и варите то и другое вместе с фруктами. Из готового варенья стручок удалите.

6 филе анчоусов в масле
 4 ст. ложки мелко рубленной петрушки
 3 ст. ложки мелко рубленной мяты
 3 ст. ложки мелко рубленного базилика
 2 ст. ложки каперсов
 1 зубчик чеснока
 2–3 ст. ложки оливкового масла
 2 ст. ложки красного винного уксуса
 1 ст. ложка дижонской горчицы
 1 пеперончино
 свежемолотый черный перец
 морская соль

САЛЬСА ВЕРДЕ

SALSA VERDE

Этот соус можно подавать к рыбе или мясу, а можно заправить им пасту. Каперсы лучше взять не в уксусе, а в соли: замочите их в воде, затем промойте холодной водой.

1. Чеснок почистить и мелко порубить.
2. Анчоусы мелко нарезать.
3. Чеснок и анчоусы смешать с зеленью и каперсами, добавить пеперончино и взбить все в блендере.
4. Влить оливковое масло, перемешать, добавить горчицу и уксус. Посолить и поперчить.

ТОМАТНЫЙ СОУС

SALSA DI POMODORO



Вся фишка этого соуса в том, что готовить его нужно очень долго. Зато потом можно целый год хранить в холодильнике. И это настоящая палочка-выручалочка: разогреваешь в сковороде несколько ложек этого соуса, добавляешь к пасте (можно вместе с сыром и оливковым маслом) и проводишь на кухне минимум времени! Очень важно томить лук и чеснок в масле до такого состояния, чтобы они как бы растворились и совсем не чувствовались в соусе. Чем мясистее помидоры, тем слаще получится соус.

1. Лук и чеснок почистить и мелко порубить.
2. Морковь почистить и натереть на мелкой терке.
3. Разогреть в глубокой сковороде или тяжелой кастрюле оливковое масло и тушить лук и чеснок до мягкости.
4. Добавить морковь и обжаривать 3–5 минут, чтобы она тоже стала очень мягкой.
5. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, разрезать пополам и удалить сок и семена. Затем нарезать

1 кг помидоров
3 красные луковицы
1 маленькая морковь
2 зубчика чеснока
2 веточки тимьяна
6 листьев базилика
3 ст. ложки оливкового масла
3 горошины душистого перца
морская соль

мякоть кусками, выложить в дуршлаг и, периодически встряхивая, дать стечь оставшемуся соку.

6. Выложить помидоры к луку с морковью, добавить душистый перец, листья тимьяна и базилика, довести все до кипения, затем убавить огонь и готовить 3–6 часов (нужно уварить массу на треть). Когда соус начнет густеть, посолить. Если помидоры недостаточно сладкие, добавить 1 ч. ложку сахарного песка.

7. Готовый соус разложить в банки, накрыть крышками и отправить в холодильник.



КАРПАЧО

ИЗ БРЕЗАОЛЫ
С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА

CARPACCIO

DI BRESAOLA CON FORMAGGIO DI CAPRA

Тоскана

2 порции



Слово «карпаччо», введенное в моду венецианцем сеньором Чиприани (который, кстати, до сих пор жив), обросло бесчисленными легендами, например, что приготовленное таким образом сырое мясо ел художник эпохи Возрождения Карпаччо. Ничего подобного! Просто в тот момент, когда сеньор Чиприани в 1950 году придумал это блюдо для графини Амалии, за которой ухаживал и которой врачи прописали есть сырое мясо, в Венеции шла выставка живописи Карпаччо. Сейчас карпаччо из чего только не делают — из ананасов, рыбы, креветок, осьминогов...

Карпаччо из брезаолы не я придумала, так его подают в Тоскане. Брезаола — вяленая говядина, менее жирная, чем свинина, но, на мой взгляд, для талии большой разницы нет: съедите вы три кусочка говядины или свинины. Дело тут только в количестве.

А вот сочетание вкусов в этом рецепте действительно заслуживает внимания. Мягкая, нейтральная брезаола, в отличие от местной солоноватой прошутто, прекрасно оттеняет насыщенный вкус козьего сыра. В принципе, такой рецепт не трудно воспроизвести, даже если под рукой нет настоящей брезаолы: вяленое пряное мясо в сочетании со свежей зеленью, пикантным сыром и ароматным маслом — это сказка и песня!

большой пучок руколы
100 г брезаолы
несколько веточек петрушки

Для заправки:

60 г мягкого козьего сыра
5 ст. ложек оливкового масла
3 ст. ложки бальзамического уксуса
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Петрушку мелко порубить.
2. Приготовить заправку: соединить оливковое масло и бальзамический уксус, добавить 1 ст. ложку холодной воды, перец и соль, все перемешать.
3. Руколу выложить на большое блюдо и полить половиной заправки.
4. Козий сыр размять вилкой и перемешать с оставшейся заправкой.
5. Брезаолу нарезать как можно тоньше и выложить на руколу.
6. Сверху полить заправкой с козьим сыром и присыпать петрушкой.

ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

A N T I P A S T O DI VERDURE GRIGLIATE

2 порции

В итальянской кухне есть понятие *contorni* — то, что у нас называют довольно скучным словом «гарнир». Здесь любой гарнир — произведение искусства, будь то припущенный шпинат с чесноком и сливочным маслом, запеченная картошка с розмарином или вот такие овощи на гриле.

Все, что готовится на гриле, мне кажется, изначально не может не пробуждать аппетит. Румяные полосочки, запах дыма... Даже если у вас нет решетки-гриль, под грилем в духовке и овощи, и мясо, и хлеб все равно получаются иначе, чем на сковороде или на противне. Этот рецепт — идеальная находка для тех, кому нужно что-то быстро приготовить на гарнир, и для тех, кто хочет немного разгрузиться, и просто для таких лентяек, как я.

2–3 небольших баклажана
2 маленьких кабачка
2–3 сладких перца
1 фенхель
1 головка молодого чеснока
небольшой пучок зеленого лука
2 ст. ложки оливкового масла
1–2 ч. ложки винного уксуса
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Сладкий перец жарить целиком в сильно разогретой духовке или под грилем, переворачивая время от времени, чтобы он обжарился со всех сторон, затем поместить в целлофановый пакет и плотно закрыть.
2. Все овощи, кроме сладкого перца и зеленого лука, нарезать пластинами толщиной 5–7 мм и обжарить с обеих сторон на сковороде-гриль или в духовке под грилем.
3. Снять с пропотевшего перца кожицу и нарезать его так же, как остальные овощи.
4. Зеленый лук пожарить на сковороде-гриль перьями, не нарезая.
5. Все овощи перемешать, заправить оливковым маслом, винным уксусом, посолить и поперчить.



Из этого блюда выйдет отличная заготовка на зиму: просто сложите приготовленные овощи в стерилизованную банку, долейте разогретое масло, чтобы оно полностью покрыло овощи, и закройте. В холодильнике заготовка простоит минимум полгода.

САЛАТ

ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА
С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЯТОЙ

INSALATA

DI PISELLI CON CAPRINO E MENTA

Рим

3 порции

400 г свежего зеленого горошка
(или замороженного)
100 г мягкого козьего сыра
1 лимон
большой пучок руколы
маленький пучок мяты
маленький пучок базилика
1/2 свежего перца чили
2 ст. ложки оливкового масла
морская соль

1. Если горошек замороженный, разморозить.
2. Влить в кастрюлю немного воды и 1 ст. ложку оливкового масла, добавить горошек и отваривать его в течение 3 минут, затем воду слить, горошек окатить ледяной водой, чтобы он не поменял цвет.
3. Перец чили мелко порубить.
4. Мяту и базилик измельчить.
5. Из лимона выжать сок.
6. Руколу выложить на блюдо, сверху покрошить козий сыр, присыпать перцем чили, мятой и базиликом, выложить отваренный горошек и все перемешать.
7. Сбрызнуть соком лимона, оставшимся оливковым маслом, посолить и еще раз перемешать.

Горошек и мята — это исключительно римская история. Однажды я целый месяц жила в Риме около Пантеона. Мы снимали небольшую квартирку с прекрасной террасой, с которой были видны черепичные крыши и сама крыша Пантеона, у которого такой огромный купол, что совершенно непонятно, как во II веке н.э. его смогли перекрыть. Архитектор Брунеллески, благодаря тому, что очень тщательно изучил устройство этого кольцевого купола, смог использовать тот же принцип для завершения постройки огромного собора Санта-Мария дель Фьоре во Флоренции, затянувшейся из-за ошибки в расчетах.

Так вот, возвращаясь к террасе, вечера под римским небом мы проводили именно на ней. Жили мы около Пантео-



на, а бегали в парке Виллы Боргезе. Это не самый удобный маршрут, до парка по городу надо пробежать километра три, правда, по очень красивым, живописным улочкам. И вот как-то, пробегая по одной них, мимо маленького рынка, я заметила бабулю, которая сидела и чистила горошек. Она



так поразительно напомнила мне бабушек из моего южного детства, а горошек был таким гладким и блестящим, что мне сразу захотелось купить его. Бабуля сказала: «Закажи и приходи завтра, я тебе почищу». Назавтра, когда я пришла, она предложила мне почистить еще и артишоки. И так я стала ходить к ней за овощами. У меня не было под руками никаких кулинарных книжек, я просто зашла в кулинарию неподалеку и, разговорившись с хозяином, узнала, как этот горошек готовить. Он-то и рассказал мне, что римская кухня — это никакая не паста карбонара, а молодой горошек и мята. «Уедешь в Тоскану, — сказал он, — ты там мяты не найдешь, да и не понимают ничего в еде эти тосканцы, носятся со своим базиликом, а мяты настоящей у них нет!»



Ресторан Le Jardin de Russie, Рим







Ресторан Il SanLorenzo, Рим







Тосканская кухня считается кухней простой, крестьянской, если хотите. Знатоки итальянской кулинарии считают, что в Италии лучше всего есть в trattoriaх, где пасту с утра делает бабушка, старшая сестра стоит на десертах, а вином занимается сын. И на кухне тоже все свои. Но хочу вам сказать, что сегодня еда в trattoriaх не обязательно простая и незамысловатая. Главная улица Ангьяри спускается с вершины холма и бежит куда-то лентой через другие холмы — кажется, в бесконечность... А знаменито это место тем, что когда-то наполеоновские войска оставили здесь свои ткацкие станки. Непонятно, почему Наполеон путешествовал со своими станками, но тем не менее станки были оставлены, и теперь именно в Ангьяри семья Бузатти делает, на мой взгляд, самый красивый тосканский лен. Так вот, кроме льна и прекрасной дороги-ленты в этом городке еще есть два-три совершенно фантастических ресторана. Вот такой, не побоюсь этого слова, элегантный салат готовят как раз в одном из них — ресторане La Nena.





САЛАТ «БАШЕНКА»

INSALATA LA «TORRETTA»

Тоскана, Ангьяри

3 порции

200 г фасоли
150 г свежего козьего сыра
100 г любого салатного микса
2 небольших помидора
несколько веточек мяты
несколько веточек петрушки
3 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка яблочного уксуса
щепотка майорана
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Фасоль замочить на ночь, затем залить холодной водой и отварить до готовности, лишнюю воду слить.
2. Добавить к фасоли 1 ст. ложку оливкового масла, майоран, посолить, поперчить и взбить все в блендере в пюре.
3. Петрушку и мяту мелко порубить.
4. Помидоры нарезать мелкими кубиками, соединить с половиной салатных листьев, посолить и поперчить, добавить яблочный уксус, 1 ст. ложку оливкового масла, петрушку и мяту (немного мяты оставить) и все перемешать.
5. Выстелить противень бумагой для выпечки, разложить на нем круглые формочки без дна и наполнить каждую салатом примерно до половины.
6. Сверху выложить слой взбитой фасоли, затем слой поломанного на кусочки козьего сыра и отправить под гриль на 3–5 минут.
7. Оставшиеся салатные листья разложить на большом блюде, сверху поставить запеченные башенки из фасоли и сыра и снять кулинарные кольца.
8. Сбрызнуть оставшимся оливковым маслом, присыпать мятой и поперчить.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ

INSALATA TIEPIDA DI PATATE, RUCOLA E ACCIUGHE

3 порции

750 г картофеля
12 анчоусов
100 г руколы или салатного микса
3 ст. ложки каперсов
1 лимон
1 свежий перец чили
пучок петрушки
5 ст. ложек оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

Мой муж может есть этот салат каждый день, с утра до ночи. Когда я его готовлю, он говорит, что кроме него вообще ничего больше есть не будет. А ведь как просто — картошка и анчоусы! Отсюда даже руколу можно убрать, если вдруг вы ее не любите, оставить просто анчоусы с немножко примятым картофелем. Эти рыбешки можно попробовать заменить селедкой. Замена, конечно, несколько рискованная, поскольку в анчоусах главное пикантность, но все же допустимая. Анчоусы любят в Тоскане благодаря так называемой «Соляной дороге» — Strada del sale — торговому пути, по которому перевозили соль. Путешественниками (и теми, которые бывали здесь 200 лет назад, и теми, что путешествуют сейчас) замечено, что города, вдоль которых пролегал когда-то этот путь, — самые гурманские. По этой дороге везли не только соль, но и анчоусы — страшный деликатес по тем временам. Соль была дорогая, поскольку использовалась в качестве консерванта, еда была пресная, а анчоус придавал вкус и пикантность любому блюду.

1. Картофель почистить и отварить до готовности в подсоленной воде (не переварить!).
2. Если анчоусы в масле, они готовы к употреблению, если в соли — замочить в воде на 10 минут, воду слить, разобрать анчоусы на филе.
3. Перец чили, удалив семена, тонко порубить.
4. Картофель нарезать четвертинками.
5. Петрушку мелко нарезать. Из лимона выжать сок.
6. Добавить к картофелю каперсы, петрушку, чили, заправить 4 ст. ложками оливкового масла и 1 ст. ложкой лимонного сока.
7. Руколу заправить оставшимся оливковым маслом, соком лимона и черным перцем по вкусу, перемешать с картошкой.
8. Выложить салат в глубокое блюдо, сверху разложить филе анчоусов.



Рукола теперь нам не просто хорошо знакома, можно сказать, стала нам родной. Салат из нее можно встретить на столе чаще, чем обычный салат из помидоров с огурцами. Не то чтобы я к руколе отношусь с недоверием, но уж очень обидно, что в гостях так редко угощают салатом «Дачным» с яйцом, сметаной, укропом, редиской и огурчиками, а все чаще какой-нибудь руколой, да поэкзотичнее — с клубникой, креветками, апельсинами... Не утверждаю, что это плохо, сама по себе рукола прекрасна, и, конечно, это очень-очень итальянская трава.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

INSALATA TIEPIDA DI POLPO

6 порций

1 осьминог (2 кг)
1 кг молодого картофеля
2–3 небольших сладких помидора
2 красные луковицы
горсть оливок с косточками
2–3 веточки базилика
1–2 ст. ложки винного уксуса

Для приготовления осьминога:

1 крупный помидор
1 луковица
1 морковь
1 стебель сельдерея
4–5 листьев шалфея
1–2 натуральные винные пробки
(не клеенные!)
1–2 лавровых листа
несколько горошин душистого перца

Для заправки салата:

1 ст. ложка оливкового масла
1 ст. ложка лимонного сока
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Репчатый лук и морковь почистить.
2. Стебель сельдерея разрезать на 2–3 части.
3. Осьминога промыть, поместить целиком в кастрюлю вместе с сельдереем, морковью, помидором и луковичей, залить все холодной водой.
4. Добавить душистый перец, шалфей, лавровый лист и винные пробки, довести до кипения, затем убавить огонь и варить в течение часа. Остудить, не вынимая из бульона.
5. Картофель почистить, отварить до готовности.
6. Красный лук почистить, нарезать полукольцами и замариновать в винном уксусе.
7. Помидоры нарезать небольшими дольками.
8. Оливки раздавить плоской стороной ножа или дном стакана и удалить косточки. Не измельчать, оставить целиком.
9. С остывшей тушки осьминога снять пленки и нарезать ее на крупные куски.
10. Приготовить заправку, соединив оливковое масло, лимонный сок, соль и перец.
11. Соединить все ингредиенты для салата, полить заправкой, присыпать листьями базилика.





САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ

INSALATA BABY

Милан

4 порции

Как любитель сезонных овощей и фруктов, я всегда радуюсь появлению по-настоящему весенней моркови, редиски, зеленого горошка. Может быть, потому, что я выросла на юге: когда бабушка со своих грядок приносила домой маленькие овощи и делала салаты или просто давала погрызть молоденькую сладкую морковку, это действительно означало приход весны. Так и в Италии культ сезонности: салат можно увидеть на столе в апреле-мае.

В Милане в ресторане отеля Bulgari такой салат подают приправленным черным трюфелем, и получается абсолютный деликатес из, казалось бы, таких простых ингредиентов! Но даже трюфель здесь совсем не обязателен, если овощи по-настоящему молодые и хрустящие.

150 г молодой маленькой моркови
пучок редиски
100 г свежего зеленого горошка
(или замороженного)
100 г свежей молодой стручковой
фасоли (или замороженной)
100 г любых салатных листьев
небольшой пучок мяты
2 пера зеленого лука

Для заправки:

3 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка белого винного уксуса
1 ст. ложка лимонного сока
2 ч. ложки дижонской горчицы
1/2 ч. ложки сахара

1. Горошек, фасоль и морковь отваривать в кипящей воде в течение 3–4 минут.
2. Редиску вымыть и оставить целиком с двумя-тремя листиками сверху.
3. Листья салата выложить на большое блюдо, сверху разложить редиску.
4. Зеленый лук тонко нарезать по диагонали и присыпать салат.
5. Приготовить заправку, смешав оливковое масло, горчицу, уксус, лимонный сок и сахар.
6. Отваренные фасоль, морковь и горошек откинуть на дуршлаг, отправить на несколько секунд в ледяную воду, затем выложить сверху на салат.
7. Полить заправкой и присыпать листьями мяты.



САЛАТ ИЗ ГРУШ

**С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ
ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ**

INSALATA DI PERE

**CON CIPOLLE CARAMELLATE
E MANDORLE**

2 крупные твердые груши
 3 красные луковицы
 150 г горгонзолы или любого другого
 голубого сыра
 100 г салата корн
 2 горсти нежареного миндаля
 2–3 веточки розмарина
 1 зубчик чеснока
 4 ст. ложки оливкового масла
 3 ст. ложки бальзамического уксуса
 1 ст. ложка сахара
 1 ч. ложка сливочного масла
 молотый сычуаньский перец
 крупная морская соль

Груша в Италии — такой же полноправный ингредиент многих рецептов, как, например, луковица. Не только ризотто с грушей и горгонзолой, но даже пиццу с грушей делают. А уж про салаты я молчу. В Il Gossino у шеф-повара Сюзанны дель Чиполла — замечательные салаты. Она очень любит сочетать фрукты с листьями салата и сыром и все время экспериментирует с составляющими: в зависимости от сезона делает такой салат и с персиками, и с грушами. Я подглядела этот принцип и тоже использую те фрукты, что есть под рукой. Однажды поняв формулу — сочетание фруктовой сочной мякоти, хрустящей корочки, пикантности сыра и земляного вкуса орехов, объединяющего сыр с фруктами, — можно приготовить на обед очередной шедевр в разных вариациях.

Духовку предварительно разогреть до 170 °С.

1. Лук почистить и нарезать кольцами толщиной примерно 0,5 см.
2. Нарезанный лук уложить в глубокий противень, полить 3–4 ст. ложками кипятка, 2 ст. ложками оливкового масла и бальзамическим уксусом, присыпать половиной зелени розмарина и щепоткой соли.
3. Накрывать противень фольгой и отправить в разогретую духовку на 30 минут, затем фольгу снять и запекать лук еще 10 минут.
4. Груши, удалив сердцевину, нарезать очень тонкими дольками.
5. Разогреть в сковороде сливочное масло и карамелизировать груши с обеих сторон.
6. Чеснок почистить и крупно нарезать.
7. Миндаль высыпать на противень, полить оставшимся оливковым маслом, присыпать чесноком, сахаром, сычуаньским перцем, щепоткой соли и оставшимся розмарином. Отправить в духовку на 20–30 минут.
8. Сыр нарезать небольшими кусочками.
9. Влить в небольшую кастрюлю сок, который образовался от запекания лука, и поставить на слабый огонь. Добавить нарезанный сыр и слегка размять его вилкой. Как только сыр поплывет, снять кастрюлю с огня.
10. Салат корн разложить на большом блюде и немного полить сырной заправкой.
11. Выложить на салат груши, присыпать все миндалем, сверху положить кольца лука и полить оставшейся заправкой с кусочками сыра.





Ресторан Il Goccino, Лучиньяно



Я влюбилась в ресторан Il Goccino еще до того, как познакомилась с Сюзанной. Представьте себе человека, который в то время как у него на родине дуют ледяные февральские ветры, сидит на террасе на холме и через долину видит рощу, которая, возможно, когда-нибудь станет его домом. От этого невероятного ощущения кружится голова без всякого шампанского. С Фабрицио, хозяином Il Goccino, на террасе которого происходило дело, мы не то чтобы тут же стали друзьями. Я просто ходила в его ресторан, на террасу, смотреть на тот холм, где должна была осуществиться моя мечта. Через какое-то время оказалось, что нам с Фабрицио нравится одно и то же вино и он всегда предлагает попробовать то, что мне приходится по вкусу. Я стала замечать, что в меню все время что-то меняется, то есть на кухне постоянно идет какая-то интересная работа. А однажды ко мне нагрянуло очень много гостей, надо было их срочно покормить, и я по совершенно советской привычке, когда бегут к соседям за солью, рванула к Фабрицио в надежде, что у него найдутся какие-нибудь равиоли, которые нас выручат. И вот тут я познакомилась с Сюзанной. Домой я вернулась в тот день с багажником, полным еды. Мы общаемся уже много лет, и я с гордостью могу назвать этих людей своими близкими друзьями.





САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

INSALATA CON MELONE, CIPOLLE ROSSE E NOCI

4 порции

В восприятии итальянской кухни есть много стереотипов, таких как пицца «Маргарита», салат «Капрезе» или, например, дыня с ветчиной. На мой взгляд, ветчина вообще лучше сочетается с инжиром, только он должен быть по-настоящему спелым и сладким, а дыня мне больше нравится в сочетании с помидорами и большим количеством базилика или, как в этом салате, с маринованным красным луком и грецкими орехами. И дыня, и ветчина обладают ярким вкусом, и, когда на тарелке встречаются два столь сильных «игрока», мне кажется, они начинают спорить. Это тяжелое сочетание. Здесь же сочетание легкое — сладость дыни оттеняет маринованный хрустящий острый лук, а орех придает салату небольшую терпкость. Вкус, конечно, дело субъективное, но попробуйте, может быть, и вам понравится!

1/4 небольшой сладкой дыни
1 красная луковица
100 г любых салатных листьев
горсть грецких орехов
2 ст. ложки оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

Для маринада:

1 апельсин
1/2 лимона
1 ст. ложка коричневого сахара
1 ст. ложка винного уксуса

1. Лук почистить и нарезать полукольцами.
2. С апельсина снять цедру и нарезать тонкой стружкой.
3. Из половинки апельсина и половинки лимона отжать сок.
4. Приготовить маринад, соединив сок апельсина и лимона, сахар и уксус.
5. Выложить в маринад лук и оставить на несколько минут.
6. Салатный микс перемешать с апельсиновой цедрой.
7. Дыню почистить и нарезать небольшими кубиками.
8. Добавить к салату дыню, лук вместе с маринадом, все перемешать.
9. Полить салат оливковым маслом, посолить, поперчить и присыпать орехами.

САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ

INSALATA DI PATATE NOVELLE CON UOVA DI QUAGLIA

Рим

4–6 порций

Честно вам скажу, такую вкусную картошку, как в Италии, я ела только с бабушкиной грядки. Она сладкая и в сочетании с абсолютно любыми травами может быть просто самостоятельным блюдом — ничего другого не надо на столе, кроме белого холодного вина. И, если хотите кого-то поразить летним теплым вечером, не убивайтесь на кухне. Лучше сходите на массаж или маникюр, а потом просто отварите картошку. Несколько перепелиных яиц, заправка — и все готово!

5–6 молодых картофелин
12–14 перепелиных яиц
100 г молодого шпината
небольшой пучок тархуна

Для майонеза:

3 желтка комнатной температуры
сок 1 лимона
350 мл рафинированного оливкового
или подсолнечного масла
1 ст. ложка дижонской горчицы
1 ст. ложка белого винного уксуса
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Картофель отварить в мундире, слить воду и остудить, затем нарезать крупно, маленькую картошку просто разрезать пополам.
2. Перепелиные яйца положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и варить в кипящей воде 5 минут. Сваренные яйца опустить в холодную воду, почистить и разрезать пополам.
3. Приготовить майонез: соединить желтки, дижонскую горчицу, 1 ст. ложку лимонного сока, щепотку соли и перца и взбить венчиком в однородную массу. Когда масса станет гуще, вливать тонкой струйкой масло, понемногу добавляя оставшийся сок лимона. Для заправки салата отложить половину взбитого майонеза в небольшую глубокую миску, добавить 1 ст. ложку холодной кипяченой воды и 1 ст. ложку белого винного



уксуса. Оставшийся майонез убрать в холодильник — его можно использовать в течение 2–3 дней.

4. Тархун порубить.

5. Шпинат выложить на большое блюдо, полить его майонезом с уксусом, сверху разложить картофель и снова немного полить майонезом.

6. Выложить на салат перепелиные яйца, присыпать рубленным тархуном и полить майонезом.

Как-то мы были в гостях у кинорежиссера Франческо Рози и его жены Джанкарлы Манделли. Они жили прямо на площади Испании в Риме. Подавали очень элегантную еду: этот салат из картофеля с перепелиными яйцами и запеченную в соли рыбу — огромного сибаса. К сибасу был майонез, и вот количество этого майонеза, который я съела с рыбой и без рыбы, было невероятным. Я очень просила рецепт, и хозяева дома позвали итальянскую бабушку с кухни, которая сжалась надо мной и поделилась своими небольшими хитростями. А поскольку я начала пробовать готовить майонез лет в 9–10 (моя мама его очень любит), то опытным путем тоже установила несколько важных моментов.

Итак:

— во-первых, емкость, в которой он готовится, должна быть не больше раскрытой ладони, так чтобы венчик не гонял массу по пустому пространству, а бился все время о стенки;

— во-вторых, к желтку надо обязательно добавлять немного горчицы, с зернышками или без — неважно, главное, чтобы она была не острой, а сладкой;

— в-третьих, к двум третям 100%-ного рафинированного растительного масла можно добавить для пикантности одну треть оливкового масла extra virgin.

Чтобы добиться вкуса нашего «провансальского» майонеза советских времен, нужно использовать не лимонный сок, а уксус, причем самый простой — белый винный. Как только майонез начинает схватываться при взбивании, начинайте понемножку добавлять уксус. А для того чтобы майонез был легче и воздушнее, можно вливать по столовой ложке кипяченую холодную воду (такой майонез и храниться в холодильнике будет дольше).



П Е Р Е Ц ИЗ ПЬЕМОНТА

PEPERONI ALLA PIEMONTESE

4 порции

Тема овощей в итальянской кухне бесконечна: их запекают, маринуют, жарят, тушат, едят сырыми, нарезают тонко в стиле карпаччо и так далее. Вот прекрасная идея фарширования перца. Если нет моцареллы, используйте какой-нибудь свежий сыр, лучше не слишком соленый, сулугуни тоже подойдет.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

8 помидоров
4 сладких перца
3 красные луковицы
1 большой шарик моцареллы
ди буфала
50 г сахарной пудры
10 оливок без косточек
небольшой пучок базилика
3–4 анчоуса
4 зубчика чеснока
50 мл бальзамического или красного
винного уксуса
50 мл оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Лук почистить, нарезать кольцами и уложить на противень.
2. Присыпать лук сахарной пудрой, посолить и поперчить, сбрызнуть 1 ст. ложкой оливкового масла и бальзамическим уксусом и запекать в разогретой духовке 30 минут.
3. Перец разрезать на половинки, удалить плодоножку и семена.
4. Помидоры ошпарить, снять кожицу, разрезать пополам, удалить семена и порубить.
5. Чеснок почистить.
6. Анчоусы, половину оливок, часть базилика и чеснок измельчить блендером.
7. Добавить к анчоусам с оливками помидоры, оставшееся оливковое масло, поперчить и все перемешать.
8. Наполнить этой смесью половинки перцев, уложить их на противень, застланный фольгой, и запекать в разогретой духовке 35 минут.
9. Оставшийся базилик измельчить — лучше не ножом, а руками, так он сохранит больше аромата.



10. Моцареллу разломить на кусочки.
11. Оставшиеся оливки мелко нарезать.
12. Перец с начинкой выложить на блюдо, сверху на каждую половинку положить кусочек моцареллы, присыпать оливками и базиликом, добавить немного карамелизированного лука.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ

С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

INSALATA DI VERDURE

AL FORNO CON PESTO ALLE NOCI

Генуя

4 порции

Духовку предварительно разогреть до 200 °С.

1. Для соуса песто пармезан натереть на крупной терке.
2. Петрушку и базилик крупно нарезать (пару веточек базилика оставить).



300 г очищенной тыквы
1 сладкая картофелина
150 г помидоров черри
1 желтый сладкий перец
1 красный сладкий перец
100 г мягкого козьего сыра
2 красные луковицы
1 лимон
2–3 ст. ложки оливкового масла
свежемолотый черный перец

Для соуса песто:

пучок петрушки
пучок базилика
50 г грецких орехов
50 г пармезана
2 зубчика чеснока
3 ст. ложки оливкового масла
2–3 ст. ложки лимонного сока

3. Чеснок почистить.
4. Приготовить соус песто: нарезанную зелень, пармезан, орехи, чеснок, 3 ст. ложки оливкового масла и лимонный сок взбить в блендере. Если соус получается слишком густым, можно добавить 1–2 ст. ложки холодной кипяченой воды.
5. Тыкву и сладкий картофель нарезать крупными кубиками.
6. Лук почистить и нарезать четвертинками.
7. Сладкий перец разрезать пополам и удалить семена, сохранив зеленые хвостики.
8. Каждую половинку перца начинить 1 ч. ложкой соуса песто, кусочком козьего сыра (половину сыра оставить) и разрезанным пополам помидором черри.
9. Уложить тыкву, картофель, лук, перец и оставшиеся помидоры в глубокий противень, полить оливковым маслом и поперчить.
10. Накрыть овощи фольгой и запекать в разогретой духовке 20 минут, затем фольгу снять, присыпать оставшимся козьим сыром и запекать еще 10 минут.
11. Готовые овощи присыпать оставшимся базиликом.

Подавать с порезанным на дольки лимоном.

Соус песто считается соусом из Генуи, а Генуя всего в каких-то там 200–300 километрах от Прованса. В Провансе существует соус, который называется писту. Даже по звучанию понятно, что они очень похожи, — и то, и другое, в принципе, соус из травок. Другое дело, что песто приобрел более точную рецептуру: как правило, это базилик, оливковое масло, чеснок, натертый пармезан и кедровые орешки. Вместо кедровых орешков можно использовать грецкие, миндаль. Красный песто готовят также из вяленых томатов и запеченного болгарского перца. Для зеленого песто базилик иногда заменяют петрушкой или другими травками — либо полностью, либо наполовину (то есть половина базилика и половина петрушки или кинзы, например). Кто-то не добавляет чеснок, кто-то использует пекорино вместо пармезана. Взбейте травку, добавьте туда оливковое масло, чеснок, натертый сыр, какие-нибудь орехи — и у вас свой собственный песто под рукой. Не верьте никому, что этот песто неправильный!

Конечно, я не доктор и не первооткрыватель всех полезных свойств масла, как впрочем, и вкусовых. Но свою оду ему я пою бесконечно. Потому что оно бывает разным: немножко горьковатым и очень темным или, наоборот, гораздо более светлым по цвету и мягким на вкус. Это зависит от того, на каком холме растут оливки, какая там почва, сколько дождей в году выпадает, и так далее, и тому подобное. Я не могу остановиться, когда ем оливковое масло с хлебом. А когда уже и хлеб кончится, буду пальцами его есть. Если бы можно было, я бы просто, как кошка, вылизывала языком.

Оливковое масло — не просто культура в Италии, я бы сказала, это часть итальянского ДНК, это религия. В Форте-дей-Марми я ходила играть в теннис, и у меня был тренер Марко. Однажды его жена Лючия угостила нас кусочком хлеба с оливковым маслом. Это было нечто — ароматное, терпкое, что совершенно не принято в этом регионе. Такое насыщенное масло бывает в Апулии, в Умбрии. Оказалось, ее родители живут в Камайоре, деревне в горах, и сами делают оливковое масло. И Лючия полтора часа — я не преувеличиваю! — нам рассказывала, как им повезло: вокруг холмы и много тени, а их склон все время на солнце, и при этом еще морской ветер, поэтому масло получается такое, как будто оно с юга. И вот когда человек, который не имеет, казалось бы, никакого отношения к сельскому хозяйству, поет песнь оливковому маслу, ты понимаешь, что в этой стране все люди так устроены. Это в крови.





На участке земли, на котором стоит наш итальянский дом, к сожалению, практически не росли оливковые деревья. Но выяснилось, что соседняя оливковая роща, прилегающая к нашему парку, продается. Крестьянин, который ее продавал, отдавая дань вежливости, предложил ее нам первым. За что мы ему, конечно, крайне признательны. Идея была очень красивая — свое оливковое масло! — несмотря на то, что мы абсолютно ничего о его производстве не знали. Это теперь уже я сама предлагаю нашему садовнику какие-то нововведения и с пониманием контролирую процесс. Если оливки в нашей зоне собрать в ноябре, то масло получится очень мягким, с низкой кислотностью, что, собственно, является большим достоинством. А если собирать их в середине октября, как мы теперь и делаем, то масло получается с чуть более высокой кислотностью, но и более терпким, и эта легкая горчинка держится практически весь год. Изумрудный цвет, конечно, уходит, масло становится чуть более желтым, и это нормально, когда в него не добавлены консерванты, однако зеленые ноты в оттенке все же остаются. А еще у нашего масла есть такая особенность: оно немного пахнет ванилью. Вот такое, на мой вкус, фантастическое сочетание — терпкость с ванилью! Когда старый крестьянин расставался со своей оливковой рощей, он подходил к каждому дереву, гладил его, вздыхал, как кум Тыква, и рассказывал, как с ними нужно обращаться, стричь, ухаживать. А потом строго мне сказал: «Если ты не будешь приезжать на сбор урожая, когда стригут оливки, — это не значит, конечно, что ты должна сразу во всем разобраться и все понять про *potatura* (правильная стрижка оливок), — твои оливы не будут рождать». Я тут же вспомнила своего деда, у которого была любимая груша, приносившая невероятные плоды. Они всегда были плотными, никогда не расплзались, не превращались в кашу, но при этом сумасшедше сладкими. Так вот, мало того, что дед с этой грушей разговаривал, один раз он пошел ее пугать. Она два года подряд не плодоносила, он взял топор, замахнулся и сказал: «Ах ты, зараза такая, если в этом году не родишь ничего, так и знай — срублю!». С того дня и до сих пор у груши ни одного промаха не было.

ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО

FRITTO MISTO DI VERDURE

Форте-дей-Марми

4 порции

1 цукини
1 фенхель
200 г спаржи или любых других овощей
1 стакан муки
несколько цветов цукини
200–300 мл арахисового
или подсолнечного масла
1 стакан ледяной газированной воды
3 ч. ложки кукурузного крахмала

Для зеленого майонеза:

1 желток комнатной температуры
небольшой пучок петрушки
небольшой пучок кинзы
150–200 мл рафинированного
оливкового или подсолнечного
масла
1 ч. ложка винного уксуса
свежемолотый черный перец
морская соль

Итальянцы делают не менее интересный кляр, чем японцы для своей темпуры. Они готовят его и на пиве, и на просеке, и на газированной воде, все время экспериментируют, придумывают что-то новое. Итальянцы вообще очень любят это аппетитное, шкворчаще-хрустящее нечто в кляре — взял и пошел! И даже совсем не в фастфуде, а в самых что ни есть настоящих ресторанах с хорошей кухней подают такие блюда в красивых бумажных кулечках. Иногда это просто антипаста, иногда комплимент к аперитиву. Чем выше по уровню ресторан, тем более нежным и хрустящим будет кляр. Именно такой я попробовала в городе Форте-дей-Марми — там невероятное количество хороших ресторанов! Город этот стал гламурным, и многие наши соотечественники туда ездят и даже ласково называют его «форточка». Как ни странно, на качество еды изобилие туристов никак не повлияло — кормят там так же вкусно, хотя, пожалуй, дороже, чем в других курортных местах.

1. Для майонеза кинзу и петрушку очень мелко порубить.
 2. Приготовить майонез: слегка взбить желток с солью, перцем и уксусом, затем, не переставая взбивать, по капле вливать оливковое масло, пока не получится густая однородная масса. Добавить кинзу и петрушку и перемешать.
 3. Муку смешать с крахмалом, влить газировку и вымешать кляр.
 4. Фенхель, цукини и спаржу нарезать небольшими кусочками.
 5. Разогреть в глубокой сковороде или воке растительное масло.
 6. Обмакнуть цветы цукини и нарезанные овощи в кляр, а затем обжарить в разогретом масле до золотистой корочки и выложить на тарелку с бумажным полотенцем, чтобы избавиться от лишнего масла.
- Подавать с ароматным зеленым майонезом.



В итальянской кухне фенхель используют чаще, чем во Франции и Испании. Итальянцы умеют творить с фенхелем абсолютные чудеса — запекают его под сыром, на гриле, подают со взбитым соусом. У фенхеля сочная, сладкая мякоть с анисовым вкусом, и если он спелый и свежий, то мои дети едят его просто как яблоки. Попробуйте, я думаю, и вам понравится. Фенхель хорош и запеченный, и нарезанный тонко, как карпаччо, и добавленный в любые салаты.

ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО

L A S A G N E T T E D I Z U C C H I N E C O N R I C O T T A E P E S T O

Парма

4 порции

3 небольших цукини
180 г рикотты
100 г натертого пармезана
пучок базилика
10–15 вяленых помидоров в масле
1 желток
1 ст. ложка мелко рубленной петрушки
1 ст. ложка кедровых орехов
2 зубчика чеснока
140 мл оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

Вкуснее всего лазанью готовят именно в Парме, причем лазанью не только в классическом понимании — с тестом и соусом бешамель, а, например, такую, когда никакого теста нет, а слои создаются ломтиками цукини. Рикотта очень отличается от нашего творога, потому что она совсем не кислая, а скорее сладкая. Рикотта бывает козья, бывает овечья, бывает смешанная, а бывает просто коровья. В Парме готовят, естественно, из коровьей рикотты, потому что молоко от коров, которые пасутся недалеко от Пармы, идет не только на приготовление рикотты, но и на производство пармезана. Кусочек такой лазаньи можно получить в любом кафе в центре Пармы — на бегу, на ланч, на обед!

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1. Два цукини разрезать вдоль на тонкие пластинки, выложить на противень, немного сбрызнуть оливковым маслом, посолить и поперчить. Запекать в разогретой духовке 10–12 минут.
2. Из оставшегося цукини удалить сердцевину с семенами, а мякоть опустить в кипящую воду.
3. Через 2 минуты воду слить, а цукини присыпать льдом, чтобы сохранить яркий зеленый цвет, затем просушить бумажным полотенцем и поместить в блендер.

4. Чеснок почистить.

5. Приготовить соус песто: добавить в блендер к цукини пучок базилика (немного листьев оставить), чеснок, 1 ст. ложку натертого пармезана, 100 мл оливкового масла и кедровые орехи и взбить все до консистенции однородного соуса.

6. Рикотту, 2 ст. ложки пармезана, петрушку, желток, 1 ст. ложку оливкового масла, щепотку соли и перца смешать в однородную массу.

7. Выложить в глубокое блюдо слоями запеченные полоски цукини, соус песто, рикотту, присыпать пармезаном, сверху разложить помидоры, снова слоями цукини, рикотту, песто, присыпать оставшимся пармезаном, выложить слой помидоров и присыпать листьями базилика.





Г Р И Б Ы,
ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЛОВКОЙ

F U N G H I
RIPIENI D'ORZO PERLATO

Тоскана

Вот еще одно применение дешевого, вкусного и забытого напрочь в нашей кулинарной культуре ингредиента — перловки. Кроме каши, из перловки я вряд ли что-то в детстве и вообще в своей жизни ела. Зато когда попала в Италию, там и супы с перловкой, и гарниры разные, и даже ризотто на основе перловки — все невероятно вкусно, просто, полезно и интересно!

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

4 больших гриба
1 стакан перловки
100 г листьев любого салата
100 г сыра скаморца (можно заменить копченым сулугуни)
1 лимон
1 луковица
2 головки молодого чеснока
70 г размягченного сливочного масла
пучок петрушки
6–7 веточек тимьяна
500 мл овощного бульона
150 мл белого сухого вина
3 ст. ложки оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Лук почистить и нарезать полукольцами.
2. Головку чеснока очистить, зубчики тонко нарезать.
3. Разогреть в тяжелой кастрюле 2 ст. ложки оливкового масла и, помешивая, томить лук и чеснок на медленном огне несколько минут.
4. Добавить перловку, перемешать, влить 50 мл вина и горячий бульон, накрыть крышкой и варить крупу до готовности.
5. Оставшийся чеснок почистить, мелко нарезать и растереть в ступке вместе с листьями тимьяна и щепоткой соли, добавить сливочное масло, поперчить и все перемешать.
6. Смазать внутреннюю сторону шляпок грибов пряным маслом, выложить их на противень, застланный фольгой, влить оставшееся вино, накрыть сверху фольгой и отправить в разогретую духовку на 25–30 минут.
7. Петрушку мелко порубить, цедру лимона натереть на мелкой терке.
8. Сыр скаморца нарезать небольшими кубиками, смешать с петрушкой и цедрой лимона, добавить к перловке и перемешать.
9. Начинить заправленной перловкой грибы и вернуть в духовку еще на 3–5 минут.
10. Выложить на блюдо листья салата, сбрызнуть оставшимся оливковым маслом, сверху разложить грибы и полить все грибным соком из противня.

ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

POMODORI AL FORNO

Тоскана

Вяленые помидоры, наверное, знакомы теперь уже многим. У меня в холодильнике они есть всегда, в том числе и потому, что постоянно выручают: благодаря им и любой салат можно спасти, и просто добавить в качестве закуски к ветчине или сыру. В магазине вяленые помидоры, на мой взгляд, неоправданно дороги и не всегда вкусны. Поэтому я и готовлю их дома.

Духовку предварительно разогреть до 140 °С.

1 1/2 кг сливовидных помидоров
небольшой пучок свежего орегано
3–4 зубчика чеснока
200–300 мл оливкового масла
20 горошин черного перца
морская соль

1. Помидоры разрезать пополам и удалить сердцевину с семенами.
2. Уложить половинки помидоров в форму для запекания или в глубокий противень в один слой срезом вверх.
3. Чеснок почистить и измельчить в ступке вместе с орегано, перцем и солью, посыпать этой смесью помидоры.
4. Влить в противень столько оливкового масла, чтобы помидоры были погружены в него на 2/3.
5. Поставить противень на нижний уровень разогретой духовки (если духовка с конвекцией, лучше включить вентилятор) и запекать помидоры минимум 2 часа (если они начинают обгорать, убавить температуру).
6. Уложить готовые помидоры в банку и залить тем маслом, в котором они томились. Хранить в холодильнике!



РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ

ROTOLO ALLE ZUCCHINE FARCITO CON RISO E FUNGHI

Милан

4 порции

2 цукини
200 г отварного риса
4 яйца
100 г рикотты
100 г лесных грибов (или вешенок
и шампиньонов)
6 сухих белых грибов
60 г натертого грюйера
50 г муки
40 г натертого пармезана
40 г сливочного масла
300 мл горячего молока
4–5 ст. ложек оливкового масла
1 ст. ложка мелко рубленного укропа
и петрушки
свежемолотый черный перец
морская соль

Я бы даже сказала, это рулет из омлета с цукини, фаршированного рисом. Однажды я попробовала такой в Милане с зеленым салатом на закуску — этакая маленькая антипаста. Мне понравилась идея и, чтобы воплотить ее в жизнь в Москве, я заменила рикотту на творог. К пармезану добавляю еще и грюйер, потому что у него очень специфический пикантный запах, который у меня дома уважают. Готовится очень быстро и просто — такая настоящая еда из бистро итальянского стиля. Подавать рулет хорошо с листьями салата.

Духовку предварительно разогреть до 200 °С.

1. Сухие грибы замочить в теплой воде на 30 минут.
2. Растопить в сковороде сливочное масло, добавить муку и, помешивая, прогреть 1–2 минуты.
3. Не переставая мешать, влить горячее молоко тонкой струйкой. Держать соус на огне еще 1–2 минуты, постоянно помешивая, затем снять с огня и дать ему остыть. Если в соусе есть комочки, протереть через сито или взбить блендером.
4. Отделить желтки от белков.
5. Цукини натереть на крупной терке.
6. Желтки ввести в остывший соус, добавить цукини и 1 ст. ложку натертого пармезана.
7. Белки взбить с щепоткой соли, добавить в тесто, перемешать.
8. Выстелить большой противень бумагой для выпечки,



смазать 1 ст. ложкой оливкового масла, выложить тесто и равномерно распределить. Отправить в разогретую духовку и выпекать 10–15 минут.

9. Еще один лист бумаги для выпечки смазать маслом, присыпать оставшимся пармезаном.

10. Перевернуть на него пропекшийся пласт теста так, чтобы бумага, на которой он выпекался, осталась сверху. Снять бумагу и свернуть тесто в рулет.

11. Замоченные грибы отжать и нарезать небольшими кусочками.

12. Свежие грибы тоже нарезать на кусочки.

13. Разогреть в сковороде оставшееся оливковое масло, обжарить свежие грибы, добавить к ним нарезанные сухие грибы.

14. Рикотту перемешать с натертым грюйером, добавить отваренный рис, мелко рубленый укроп и петрушку, грибы, посолить, поперчить и все перемешать.

15. Развернуть рулет, выложить на него начинку, равномерно распределить и снова свернуть рулет.



МОЙ РАТАТУЙ

LA MIA RATATOUILLE

Милан

4 порции

Я придумала это блюдо для детей. Дело в том, что баклажан берет очень много масла и рататуй получается жирным. А дети чаще всего отказываются от жирной еды. Когда же я заменила баклажан яблоком — все сработало! Это наша тосканская еда: я готовлю ее из овощей со своего огорода, а яблоки срываю в саду.

Такие овощи можно подавать в качестве гарнира к мясу или как самостоятельное блюдо.

1 цукини
2 морковки
1 сладкий перец
1 яблоко
1 луковица
2 зубчика чеснока
3–4 веточки тимьяна
2–3 веточки розмарина
1–2 веточки базилика
50 мл бальзамического уксуса
3 ст. ложки оливкового масла
1 лавровый лист
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Лук, морковь и чеснок почистить.
2. У сладкого перца удалить плодоножку и семена.
3. Все овощи и яблоко нарезать небольшими кубиками.
4. Разогреть в тяжелой (желательно глиняной) кастрюле или в глубокой тяжелой сковороде 2 ст. ложки оливкового масла, выложить туда подготовленные овощи и яблоко, добавить веточки розмарина, листья тимьяна, лавровый лист, посолить и поперчить, накрыть крышкой и томить около 10 минут.
5. Влить бальзамический уксус, перемешать и томить еще 5–7 минут до готовности овощей — они должны сохранить форму кубиков, а не превратиться в пюре.
6. Добавить измельченный базилик, сбрызнуть оставшимся оливковым маслом и подавать.



ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ

BUDINO ALLA SALVIA

Тоскана

4 порции

6 яиц
горсть листьев шалфея
1/2 зубчика чеснока
3 ст. ложки натертого пармезана
2 ст. ложки сливок
2 ч. ложки муки
1 ч. ложка сливочного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

Несмотря на то что я готова пробовать любую кухню и у меня нет привязанности к определенным продуктам, есть все-таки вещи, в зависимости от которых я должна признаться. Суфле — как раз тот случай. Его я готова есть в любое время года, дня и ночи, тем более что в Тоскане суфле готовят потрясающе, причем не так, как это делают французы. По сути это, конечно, то же самое — взбитые яйца в основе. Но в Тоскане им мало просто воздушных взбитых яиц, чуть сдобренных каким-то ароматом, например алкоголя, как принято у французов, когда они подают суфле на десерт. Итальянцы сделали суфле основной закуской, добротной антипастой. Его готовят с цукини, луком-пореем, фенхелем, артишоками, то есть с любыми сезонными овощами. Но итальянцы на этом не останавливаются и добавляют сюда еще много тертого сыра. Поэтому такое суфле по консистенции плотнее и отличается более насыщенным вкусом.

Особенно я люблю, как готовит суфле Вальтер Редаэлли в своем ресторане в Беттолле. В зависимости от сезона он использует разные овощи, а вот когда становится совсем-совсем жарко, делает очень легкое суфле просто с травами.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1. Чеснок почистить и мелко нарезать.
2. Листья шалфея порубить.
3. Яйца взбить.
4. Продолжая взбивать, добавить чеснок, шалфей, муку, пармезан, влить сливки, посолить и поперчить.
5. Смазать небольшие керамические формочки сливочным маслом, наполнить их суфле и выпекать в разогретой духовке 20–30 минут.

Ф Л А Н

ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ

FLAN

DI RICOTTA CON INSALATA DI FUNGHI

Ареццо

6–8 порций

Еще одна моя любовь — ресторан Chiavi D'Oro в Ареццо. Здесь вкусно абсолютно все! Этот флан — мой фаворит. Даже когда я бываю там три раза подряд, заказываю его если не для себя, то «в стол». При этом львиная часть порции оказывается у меня на тарелке.

Духовку предварительно разогреть до 165 °C.

300 г белков
300 мл сливок
160 г овечьей рикотты
30 г пармезана
1 ст. ложка сливочного масла
морская соль

1. Пармезан натереть на мелкой терке.
2. Рикотту и сливки взбить до гладкого кремообразного состояния.
3. Белки взбить в плотную пену.
4. К рикотте и сливкам добавить натертый пармезан, затем аккуратно ввести белки. Посолить по вкусу.
5. Керамические формочки объемом 120–150 мл смазать маслом и разложить в них сливочную смесь.
6. Поместить формочки на противень, наполовину заполненный горячей водой, и отправить в разогретую духовку на 40 минут.





В ресторане Chiavi D'Oro, Ареццо









ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛЫ

TORTA SALATA CON ZUCCA E GORGONZOLA

6 порций

200 г очищенной тыквы
100 г горгонзолы
75–100 г шпината
1 яйцо
2 желтка
50 г натертого пармезана или другого
твердого сыра
35 г охлажденного сливочного масла
3–4 веточки петрушки
150 мл сливок
1 ст. ложка оливкового масла
1/4 ч. ложки мускатного ореха
свежемолотый черный перец
морская соль

Для теста:

225 г муки
175 г охлажденного сливочного масла
щепотка морской соли

Это абсолютно зимняя еда, сытная и прекрасная. Представьте себе, одним этим пирогом можно убить не двух зайцев, а сразу десяток. Он очень красивый и эффектный, то есть может оказаться и на праздничном столе. Времени на приготовление не требует почти никакого — двадцать минут, и у вас готов шедевр. Он по-настоящему сытный: можно делать к нему салат, можно не делать. Можно подавать его как закуску, а можно на второе, да и десертом он станет отличным.

Такие пироги в Италии подают в кофейнях. Подобное чудо я пробовала в городе Реджо-Эмилия. Мне не надо было никаких сладких булок, никакой другой выпечки. Все, чего хотелось с утра, — сладкого кофе и куска такого пирога, хоть итальянцы и смотрели на меня как на сумасшедшую, потому что для них это, конечно, скорее перекус на ланч.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1. Приготовить тесто: 175 г сливочного масла натереть на крупной терке, добавить муку, 2 ст. ложки ледяной воды и щепотку соли и быстро замесить песочное тесто.
2. Тесто скатать в шар, завернуть в пленку и положить на час в холодильник.
3. Охлажденное тесто раскатать, выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания, проткнуть вилкой в нескольких местах и застелить бумагой для выпечки.
4. Насыпать сверху горох и выпекать в разогретой духовке 10 минут, затем убрать горох и бумагу и выпекать еще 10 минут.
5. Тыкву нарезать небольшими кубиками, сбрызнуть оливковым маслом, посолить и поперчить, разложить



сверху кусочки оставшегося сливочного масла и запечь в духовке до мягкости.

6. Шпинат отваривать в небольшом количестве кипящей подсоленной воды в течение 3–4 минут, затем воду слить, а шпинат слегка отжать в бумажном полотенце.

7. Яйцо, желтки, сливки, пармезан и мускатный орех немного взбить.

8. Горгонзолу нарезать на кусочки.

9. Шпинат равномерно распределить по всей поверхности пропеченного теста, разложить кусочки запеченной тыквы.

10. Залить все сливочно-яичной массой, сверху выложить горгонзолу и отправить в духовку на 35 минут.

11. Петрушку мелко порубить и присыпать готовый пирог.

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

F O S A S S I A
CON RICOTTA, PEPERONI
E POMODORINI

Милан

6 порций



На севере Италии с большим энтузиазмом относятся к слоеному тесту — вот вам, пожалуйста, еще одно французское влияние, не даром Савойя переходила то к Франции, то к Италии, а частью Савойи был Турин и прилегающие к нему города. А в Милане очень любят открытые пироги, готовят их с различными начинками, необязательно сладкими, я бы даже сказала, обязательно несладкими. Совершенно необходим сыр, в частности король всех сыров пармезан. Очень любят добавлять и рикотту. Прекрасная идея для летнего обеда или легкого ужина с зеленым салатом!

Этот пирог можно сделать и в виде небольших тарталеток.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

500 г замороженного бездрожжевого слоеного теста
2 красных сладких перца
100 г рикотты
100 г томатного соуса (см. рецепт на стр. 22)
10 помидоров черри
5–6 оливок
несколько веточек тимьяна
(или 1 ч. ложка сухого тимьяна)
1–2 ст. ложки оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Сладкий перец запечь в духовке под грилем, время от времени переворачивая, чтобы он равномерно обуглился со всех сторон. Не пугайтесь сгоревшей кожицы — именно так ее легче всего снимать, да и вкус получается ярче и интереснее. Обычно перец запекается в сильно разогретой духовке 15–20 минут.
2. Оставить запеченный перец на некоторое время в плотно закрытом целлофановом пакете или в кастрюле под крышкой. Как только остынет — снять кожицу, удалить семена и перепонки, мякоть нарезать не слишком тонкими полосками.
3. Помидоры черри нарезать четвертинками.
4. Из оливок удалить косточки и тоже нарезать.
5. Пласт теста раскатать и уложить в форму, выстеленную бумагой для выпечки.
6. Смазать тесто томатным соусом, выложить сверху кусочки перца, помидоров и оливок, равномерно распределить сыр.
7. Присыпать листьями тимьяна, поперчить и посолить, сбрызнуть оливковым маслом и запекать в разогретой духовке 15–20 минут, до готовности теста.

ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ

FAGOTTINI CON SPINACI E PERE

Милан

6–8 порций

Духовку предварительно разогреть до 190 °С.

1 упаковка слоеного бездрожжевого теста (500 г)
1 большая груша
75 г шпината
50 г кедровых орехов
1/2 лимона
1 желток
2 ст. ложки молока
2 ст. ложки оливкового масла
2 ст. ложки сахара
2 ч. ложки семян тмина
1 ч. ложка сливочного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Разогреть в сковороде оливковое масло и тушить шпинат вместе с кедровыми орехами пару минут, затем поперчить, посолить и снять с огня.
2. Из половинки лимона отжать сок.
3. Грушу, удалив сердцевину, нарезать маленькими кубиками.
4. В небольшой кастрюле разогреть сливочное масло, добавить грушу, сахар и лимонный сок. Прогреть, пока сахар не растворится, а груша не станет немного мягче (кубики не должны развариться и потерять форму!).
5. Соединить грушу со шпинатом и оставить на несколько минут, чтобы все слегка остыло.
6. Оба слоя теста раскатать не слишком тонко.
7. На одну половину раскатанного пласта выложить начинку, накрыть второй половиной теста, прихватить края. Так же сделать второй пирожок.
8. Желток смешать с молоком и смазать поверхность пирожков этой смесью, затем присыпать тмином и выпекать в разогретой духовке 20–25 минут до готовности теста.

Такие же кальцоне, что делают в Тоскане из теста для пиццы, в Милане пекут из слоеного теста. Вообще ланч для жителей севера Италии — вещь, я бы сказала, необязательная, потому что днем все работают, и прерываться на два-три часа, чтобы со вкусом поесть, а потом еще немножечко отдохнуть, не каждый может себе позволить. Скорее, здесь процветает культ ужинов, причем

довольно поздних и долгих, а вот на ланч времени особенно не тратят, поэтому такое количество интересных рецептов открытых и закрытых пирогов, разных булочек, сэндвичей. И вот такие пирожки со шпинатом и грушей тоже оттуда.





ХЛЕБ И ПИЦЦА

PANE & PIZZA

82	ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
84	ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ
88	ФОКАЧЧА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ
90	ПИЦЦЕТТЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ, ОРЕШКАМИ И ПОМИДОРАМИ
92	МИНИ-ПИЦЦА С ГРУДИНКОЙ, ПОМИДОРАМИ И ОЛИВКАМИ
93	МИНИ-ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ОЛИВКАМИ
94	ХРУСТЯЩАЯ ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ, ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ
97	ПИЦЦА «МАРГАРИТА»
98	ПИЦЦА С ЯЙЦОМ И ШПИНАТОМ
100	ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ, СЫРОМ ТАЛЕДЖО И СПЕКОМ
102	ПИЦЦА БЬЯНКА
104	ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА

Вряд ли правильно считать пиццу изобретением итальянцев. Лепешка с начинкой — конечно, изобретение всего человечества. Но вот до совершенства эту идею довели и создали из нее шедевр, безусловно, итальянцы. Говорят, родина пиццы — Неаполь, и там ее готовят особым способом. Говорят, секрет неаполитанской пиццы в воде или в особенной муке. Говорят, самый главный секрет — все равно пиццайоло, то есть человек, который готовит пиццу. Я была в Неаполе несколько раз, ела пиццу в самых знаменитых пиццериях, в которых очередь выстраивается такая, что змейкой закручивается за угол здания. Могу сказать вам честно: я к неаполитанской пицце отношусь спокойно, потому что она, как правило, высокая, тесто там пышное. Оно, конечно, вкусное, но я люблю пиццу на хрустящей лепешке. Например такую, которая называется «бьянка». Это лепешка, просто сбрызнутая оливковым маслом, присыпанная розмарином, или майораном, или орегано, или смесью сухих либо свежих трав, или просто свежим базиликом. А еще чуть-чуть посыпанная крупной солью и иногда перцем. И фокаччу я тоже люблю тонкую и хрустящую. В Тоскане такая хрустящая, хрупкая фокачча называется «чача».

Дома пицца никогда не получается столь же вкусной, как в пиццерии. И секрет не только в дровяной печи, и в руках пиццайоло. В Тоскане он чувствует себя не просто королем, но, может быть, и богом. Пиццайоло не работают на ланч — в Тоскане пиццу можно отведать только вечером. Чаще всего хозяин пиццерии выписывает мастера из Неаполя. Заведение, которое заполучило себе неаполитанского специалиста, гордится им и бережет его. Работа эта, надо признать, физически тяжелая, ведь тесто вымешивают руками. У каждого пиццайоло, конечно, свои секреты. Кто-то делает пышную пиццу, как в Неаполе, кто-то на тонком тесте, как, скажем, в Лигурии. Вообще, я очень люблю возиться с тестом и часто с ним экспериментирую. Поэтому у меня есть разные варианты приготовления лепешки. Все хитрости, которые мне удалось вывести в разное время у разных пиццайоло (обычно они молчат как партизаны!), я привожу в этих рецептах. Дома лучше всего у меня получается пицца, в которую добавляется ржаная мука, — «Маргарита». Именно она ближе всего к моему идеалу хрустящей и легкой пиццы.





ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ

G R I S S I N I

Милан

По-итальянски хлебные палочки называются гриссини (grissini). Не могу себе представить ни одного итальянского ресторана без гриссини. В достойных местах — не важно, будь то простая trattoria, пиццерия или роскошный ресторан где-нибудь в Милане — палочки, естественно, не покупные, а приготовлены на кухне заведения. Рецептов существует множество. Я очень люблю вот эти, с кунжутными семечками. Можно их обваливать в маке, можно в сыре, а иногда их обваливают в семолине (semolino — та же манка, только более мелкого помола).

Духовку предварительно разогреть до 200 °С.

50 г кунжутного семени
50 г мака
50 г манной крупы

Для теста:

3 стакана муки
15 г свежих дрожжей
1 ст. ложка оливкового масла
1 ч. ложка морской соли

1. Приготовить тесто: дрожжи развести в 50 мл теплой воды, добавить немного муки и замесить опару. Накрывать посуду с опарой полотенцем и оставить на 30 минут.
2. Из оставшейся муки и соли сделать холмик, вымешивая, влить постепенно 1 стакан воды, добавить опару и замесить тесто.
3. Смазать глубокую посуду оливковым маслом, положить в нее тесто, накрыть полотенцем и оставить на час в теплом месте.
4. Когда тесто подойдет, разделить его на небольшие кусочки и скатать из них длинные тонкие палочки.
5. Обваливать палочки в манке, маке или кунжуте.
6. Выстелить противень бумагой для выпечки, выложить на него палочки и выпекать в разогретой духовке около 10 минут.



Ф О К А Ч Ч А

С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ

F O C A C C I A AL ROSMARINO E AGLIO

Тоскана

На самом деле история этого рецепта скорее домашняя. В Тоскане летом хлеб идет на ура — с помидорами, оливковым маслом, сыром, ветчиной. Иногда весь ланч — это просто зеленый салат, помидоры, сыр и хлеб. Так вот, в поисках идеального рецепта для домашней фокаччи не один десяток килограммов муки был использован, не один десяток рецептов, найденных в разных источниках, был воплощен в жизнь. Один из самых любимых — фокачча с чесноком и розмарином. Фишка здесь именно в этой начинке: бальзамический уксус и жидкий мед, в которых карамелизируется чеснок, делают хлеб абсолютно неповторимым!

Духовку предварительно разогреть до 200 °С.

2 головки чеснока (около 15 зубчиков)
3 веточки розмарина
100 мл бальзамического уксуса
2 ст. ложки оливкового масла
1 1/2 ст. ложки жидкого меда
свежемолотый черный перец
морская соль

Для теста:

720 г муки
180 г семолины
90 мл белого сухого вина
90 мл оливкового масла
50 г свежих дрожжей
1 ч. ложка сахара
1 ч. ложка морской соли

1. Приготовить тесто: дрожжи с сахаром развести в 350 мл теплой воды.
2. Соединить муку с семолиной, добавить соль.
3. В комбайне при помощи насадки для теста вымесить муку с солью и разведенными дрожжами. Влить вино, оливковое масло и перемешивать на средней скорости в течение 10 минут.
4. Накрыть посуду с тестом влажным полотенцем и поставить в теплое место на час-полтора. Тесто должно увеличиться в объеме минимум в 2 раза.
5. Чеснок почистить.
6. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла, выложить зубчики чеснока и листья с двух веточек розмарина. Зазолотить слегка чеснок.
7. Добавить бальзамический уксус, мед, посолить, поперчить и томить на очень медленном огне 7–10 минут, чтобы чеснок стал мягким.

8. Смазать форму для выпечки оливковым маслом, выложить тесто, полить чесночным соусом, а сам чеснок воткнуть поглубже в тесто.

9. Разломить веточку розмарина на маленькие кусочки и тоже воткнуть в тесто.

10. Накрыть влажным полотенцем и оставить подходить еще на 25–30 минут.

11. Выпекать в разогретой духовке 10 минут, затем убавить температуру до 180 °C и выпекать еще 25 минут.





Ресторан Le Logge, Сиена

Мое любимое вино — Poggio di Sotto Brunello di Montalcino. Я понимаю, что это может быть не слишком корректно, но я не говорю про лучшее вино, я говорю про любимое. Мои вкусовые рецепторы считают его великим итальянским вином, и хотя здравый смысл говорит, что есть Masetto, Ornellaia, Sassicaia, есть с десяток Brunello, есть Barolo и Barbaresco, и каждый регион богат своими винами, все же самые страстные отношения складываются у меня с Poggio di Sotto. Бывает, что к определенному продукту вас кто-то приводит, угощает, показывает, то есть выступает проводником. В этом случае никакого другого проводника, кроме моей интуиции, не было. Мы сидели в одном симпатичном ресторане, в котором бывали до этого пару раз. Когда оказывались в Сиене, обедали всегда там, но никаких отношений с хозяевами у нас не было. Если ты иногда бываешь в заведении, это не значит, что ты уже всем друг, тебя просто обслуживают как более или менее постоянного клиента. Я открыла карту и выбрала Poggio di Sotto просто потому, что мне понравилось, как звучит это название. Заказ принимал Мирко, управляющий рестораном. И когда он услышал мой заказ, его лицо осветилось, и я поняла, что ему тоже нравится это музыкальное название. Вино оказалось действительно просто сумасшедше прекрасным. С тех пор наши отношения становились все более теплыми и дружескими. И сейчас, даже если приходишь, а в ресторане нет мест, он поставит тебе скамейку на улице, нальет шампанского, пока ты ждешь, потом быстренько, без очереди, очень по-итальянски, посадит за столик, а в довершение всего и денег за обед не возьмет!





Венеция



Ф О К А Ч Ч А

С ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ

F O C A C C I A

CON POMODORI SECCHI

300 г муки
50 г вяленых помидоров
5–7 ст. ложек оливкового масла
15 г свежих дрожжей
1 ч. ложка сахара
1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогреть до 200 °С.

1. Дрожжи раскрошить, залить 90 мл теплой воды, добавить сахар и все перемешать.
2. Муку всыпать в воду с дрожжами, влить 1 ст. ложку оливкового масла, добавить соль и вымесить тесто руками.
3. Сформировать из теста шар и поместить его в глубокую посуду, смазанную оливковым маслом. Сверху накрыть смоченным в горячей воде полотенцем и оставить в теплом месте — тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.
4. Круглую форму для выпечки смазать оливковым маслом и равномерно распределить тесто.
5. Вяленые помидоры воткнуть в тесто и оставить еще на 10 минут, чтобы оно немного подошло.
6. Отправить фокаччу на 20 минут в разогретую духовку.
7. Готовую фокаччу сбрызнуть оливковым маслом.



ПИЦЦЕТТЫ

С КОЗЬИМ СЫРОМ,
ОРЕШКАМИ И ПОМИДОРАМИ

P I Z Z E T T E

CON NOCI, POMODORI E CAPRINO

Тоскана

5 небольших помидоров
100 г мягкого козьего сыра
5–6 оливок без косточек
1 ст. ложка кедровых орехов
2 веточки розмарина
1–2 веточки базилика
2–3 ст. ложки оливкового масла
1 ч. ложка прованских трав

Для теста:

475 г муки
25 г свежих дрожжей
4 ст. ложки оливкового масла
1 ч. ложка сахара
щепотка морской соли

Если вы любите пухленькие лепешки, этот рецепт для вас — тесто получается нежное, воздушное и, на мой взгляд, подходит именно для лепешек, а не для пиццы. Я пеку их, как правило, размером с ладонь и подаю на aperitif. Пока гости ждут, пьют игристое охлажденное вино и любуются закатом, я на кухне делаю какую-нибудь основную еду, а им предлагаю вот такие теплые лепешки. Для начинки подойдут какие угодно продукты, например кусочки ветчины, сыра, овощей, в данном случае это помидоры. Попробуйте немного потушить цукини либо натереть их на очень-очень тонкой терке и просто оставить сырыми — *crudo*, как говорят итальянцы. Можно использовать любые травы или присыпать натертым любимым сыром. Вместо козьего сыра можно использовать творог, приправленный чесноком и травами.

Духовку предварительно разогреть до 260 °С.

1. Приготовить тесто: дрожжи раскрошить, соединить с 375 г муки, сахаром и солью, влить 1 стакан теплой воды и 4 ст. ложки оливкового масла.
2. Вымешивать на небольшой скорости в течение 10 минут в комбайне при помощи насадки для теста, пока тесто не станет гладким и однородным.
3. Присыпать рабочую поверхность мукой, выложить тесто. Отрывая от теста небольшие кусочки, сформировать из каждого небольшую лепешку, стараясь делать ее как можно тоньше, и выложить на застланный бумагой для выпечки противень. Накрыть полотенцем

и оставить на 30 минут.

4. Помидоры порезать, откинуть на дуршлаг, чтобы избавиться от лишней жидкости.

5. Оливки раздавить плоской стороной ножа или дном стакана и удалить косточки. Не измельчать, оставить целиком.

6. Каждую пиццетту сбрызнуть оливковым маслом, две из них присыпать прованскими травами, на две другие выложить нарезанные помидоры, на оставшиеся — кусочки козьего сыра и половинки оливок, присыпать кедровыми орехами и листьями розмарина (немного розмарина оставить).

7. Сбрызнуть пиццетты еще раз оливковым маслом и выпекать в разогретой духовке около 7 минут.

8. Пиццетты с помидорами присыпать листьями базилика, а пиццетты с козьим сыром — оставшимся розмарином.



МИНИ-ПИЦЦА С ГРУДИНКОЙ, ПОМИДОРАМИ И ОЛИВКАМИ

MINI PIZZA CON PANCETTA, POMODORI E OLIVE

Если вы готовите томатный соус из зимних помидоров, добавьте в него пол чайной ложки сахара.

Духовку предварительно разогреть до 200 °С.

1 пласт замороженного слоеного теста
(250 г)
150 г грудинки с мясной прослойкой
120 г моцареллы для пиццы
1 крупный помидор
3 вяленых помидора
8 оливок с косточками
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка муки
1 ч. ложка растительного масла
щепотка сахара
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Тесто раскатать на доске, присыпанной мукой, вырезать из него две круглые лепешки.
2. Помидор разрезать пополам и натереть на крупной терке, стараясь, чтобы кожица не попала в томатную массу.
3. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла, выложить натертый помидор, посолить, поперчить, добавить сахар и, периодически помешивая, уваривать на медленном огне 7–10 минут до состояния густого соуса.
4. Грудинку нарезать длинными полосками.
5. Вяленые помидоры нарезать полосками.
6. Оливки раздавить плоской стороной ножа или дном стакана и удалить косточки. Не измельчать, оставить целиком.
7. Моцареллу натереть на крупной терке.
8. Противень застелить бумагой для выпечки, смазать ее растительным маслом. На бумагу выложить лепешки, сбрызнуть их оливковым маслом и равномерно распределить по поверхности каждой из них 2–3 ст. ложки томатного соуса.
9. Сверху разложить вяленые помидоры, оливки и грудинку, присыпать все натертой моцареллой.
10. Поставить противень с пиццей в разогретую духовку на 5–7 минут.

МИНИ-ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ОЛИВКАМИ

MINI PIZZA CON TACCHINA AFFUMICATO E OLIVE

Для заправки можно использовать консервированные протертые помидоры или натереть на терке свежие так, чтобы кожица осталась в руке.

Духовку предварительно разогреть до 220 °С.

100 г копченой индейки
6–7 оливок без косточек
50–70 г сыра скаморца аффумиката
или другого подкопченного сыра
маленький пучок базилика
1–2 ст. ложки оливкового масла
2 ч. ложки томатной пасты
2 ч. ложки протертых помидоров
1 ч. ложка растительного масла
морская соль

Для теста:

250 г муки
50 г охлажденного сливочного масла
2/3 стакана молока
1/2 ч. ложки разрыхлителя
щепотка морской соли

1. Приготовить тесто: муку со сливочным маслом порубить ножом и растереть все в крошку.
2. Сделать в центре муки с маслом углубление, всыпать разрыхлитель, щепотку соли, влить молоко и вымесить тесто, затем сформировать из него шар.
3. Листья базилика очень мелко порвать руками.
4. Томатную пасту соединить с протертыми помидорами, посолить, добавить базилик и перемешать.
5. Оливки измельчить.
6. Сыр натереть на мелкой терке.
7. Индейку нарезать полосками.
8. Противень выстелить бумагой для выпечки, смазать ее растительным маслом.
9. Раскатать из теста две небольшие лепешки толщиной 3–5 мм и уложить на противень.
10. Каждую лепешку смазать томатной заправкой, выложить индейку, оливки, посыпать тертым сыром и сбрызнуть оливковым маслом.
11. Отправить пиццы в разогретую духовку на 7 минут.



ХРУСТЯЩАЯ ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ, ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ

PIZZA CROCCANTE CON POMODORI, PEPERONI E PROSCIUTTO

Парма

1 красный сладкий перец
100 г пармской ветчины
1 большой шарик моцареллы
7–8 помидоров черри
3–4 вяленых помидора
2 ст. ложки оливкового масла

Для теста:

520 г муки
25 г свежих дрожжей
1 ст. ложка оливкового масла
1 ч. ложка жидкого меда
щепотка морской соли

Для соуса песто:

горсть листьев свежего базилика
горсть листьев петрушки
горсть грецких орехов
горсть тертого твердого сыра
(пармезан, грюйер)
2 зубчика чеснока
3–4 ст. ложки оливкового масла

Испечь пиццу дома не так-то просто. Все дело в том, что пицца, которую выпекают в настоящей дровяной печи, готовится при очень высокой температуре. Довольно часто наши духовки просто не в состоянии такую температуру разогнать, поэтому рекомендую, если вы любите пиццу и серьезно занимаетесь выпечкой, обзавестись камнем для пиццы. Камень, который стоит в духовке, разогревается очень-очень сильно и держит температуру довольно долго, поэтому пицца получается максимально приближенной к той, которую подают в хорошей пиццерии. В Парме я пробовала пиццу, приготовленную дома. Секрет в тесте: мед помогает сделать его хрустящим, но в то же время не жестким. Получившегося теста хватит на две пиццы, так что оставшуюся часть можно заморозить, а в нужный момент достать и приготовить еще одну пиццу.

Духовку предварительно разогреть до 240 °С.

1. Сладкий перец запечь в разогретой духовке (у меня это обычно занимает около 15 минут) и оставить на некоторое время в плотно закрытом целлофановом пакете или в кастрюле под крышкой, что тоже хорошо работает. Как только он остынет, снять кожицу, удалить семена и перепонки, мякоть нарезать небольшими кусочками.
2. Чеснок для песто почистить и нарезать.
3. Приготовить соус песто, взбив в блендере петрушку, базилик (немного листьев базилика оставить), грецкие орехи, сыр, чеснок и 3–4 ст. ложки оливкового масла.



4. Приготовить тесто: дрожжи и мед растворить в 375 мл теплой воды.
5. В чашу комбайна всыпать 150 г муки, влить разведенные дрожжи и вымешивать при помощи насадки для теста на средней скорости в течение 3 минут. Накрыть чашу с закваской влажным полотенцем и поставить в теплое место.
6. Через 30 минут добавить 350 г муки, щепотку соли, 1 ст. ложку оливкового масла и вымешивать в комбайне на средней скорости 10 минут. Накрыть чашу влажным полотенцем и оставить еще на 30 минут.
7. Вяленые помидоры мелко нарезать.
8. Помидоры черри разрезать на четвертинки.
9. Моцареллу нарезать кружками.
10. Тесто разделить на две части. Одну часть заморозить, другую — раскатать в тонкий пласт, уложить его на перевернутый противень и смазать соусом песто.
11. Выложить на тесто кусочки перца, вяленые помидоры, помидоры черри и кружки моцареллы, сбрызнуть оливковым маслом.
12. Выпекать в разогретой духовке 7–10 минут, затем пиццу вынуть, разложить сверху ветчину и присыпать оставшимся базиликом.





П И Ц Ц А «МАРГАРИТА»

Р I Z Z A «MARGHERITA»

Если вы не дошли еще до рецепта приготовления абсолютного лидера среди спасателей на кухне — томатного соуса со стр. 22, можно воспользоваться готовым соусом из протертых помидоров либо взять два не слишком водянистых свежих томата и натереть их на терке.

Духовку предварительно разогреть до 220–230 °С.

1 большой шарик моцареллы
небольшой пучок базилика
2–3 ст. ложки томатного соуса
(см. стр. 22)
1 ст. ложка оливкового масла

Для теста:

250 г пшеничной муки
75 г ржаной муки
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка теплого молока
7 г свежих дрожжей
щепотка морской соли

1. В большую подогретую миску влить 75 мл теплой воды и растворить в ней дрожжи.
2. В чашу комбайна всыпать ржаную муку и влить разведенные дрожжи. Вымесить при помощи насадки для теста на средней скорости, накрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место.
3. Через 30 минут влить в опару теплое молоко, 2 ст. ложки оливкового масла и 125 мл теплой воды, добавить соль и пшеничную муку и вымешивать тесто в комбайне на средней скорости в течение 10 минут, затем поставить его еще на час в теплое место.
4. Моцареллу нарезать кружками.
5. Раскатать тесто в тонкий пласт.
6. Круглую форму для выпечки смазать оливковым маслом, уложить в нее тесто, равномерно смазать пласт томатным соусом, сверху разложить моцареллу.
7. Отправить пиццу в разогретую духовку на 6–8 минут.
8. Листья базилика порвать руками и посыпать готовую пиццу.

П И Ц Ц А

С ЯЙЦОМ И ШПИНАТОМ

PIZZA CON SPINACI E UOVA

Духовку предварительно разогреть до 260 °С.

50–60 г моцареллы для пиццы
1 яйцо
20–30 г пармезана
3 горсти молодого шпината
1–2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка жирной сметаны
1 пеперончино или 1/2 свежего перца чили без семян
свежемолотый черный перец
морская соль

Для теста:

260 г муки
1 ст. ложка оливкового масла
5 г свежих дрожжей
5 г морской соли

1. Приготовить тесто: дрожжи развести в 150 мл теплой воды, влить 1 ст. ложку оливкового масла.
2. К 250 г муки добавить соль и высыпать все в чашу комбайна, влить воду с дрожжами и маслом и затем вымешивать при помощи насадки для теста на средней скорости 10–15 минут.
3. Накрыть чашу влажным полотенцем и поставить в теплое место на 45–60 минут.
4. Пармезан натереть на мелкой терке.
5. Шпинат опустить на 1 минуту в кипящую подсоленную воду, затем слить, слегка отжать в бумажном полотенце и мелко порубить.
6. Пеперончино раскрошить, если используете перец чили — мелко его порубить.
7. Шпинат соединить со сметаной, 1 ст. ложкой пармезана, измельченным пеперончино, посолить и все перемешать.
8. Моцареллу натереть на крупной терке.
9. Большую форму с невысокими бортиками прогреть в духовке.
10. Рабочую поверхность посыпать оставшейся мукой, раскатать из теста тонкий пласт и выложить его в разогретую форму.
11. Посыпать тесто моцареллой, разложить сверху начинку из шпината (края оставить без начинки), в центре сделать небольшое углубление и разбить туда яйцо, затем все посолить и поперчить.
12. Отправить пиццу в разогретую духовку на 6–8 минут.
13. Готовую пиццу сбрызнуть оливковым маслом и посыпать солью.



П И Ц Ц А
СО СПАРЖЕЙ,
СЫРОМ ТАЛЕДЖО И СПЕКОМ

Р I Z Z A
CON ASPARAGI, TALEGGIO E SPECK



Спеком в Италии называют копченую ветчину из бедренной части свиной ноги. Такую пиццу готовят в Тренто. Там очень сильно влияние Австрии, и вся еда очень основательная и довольно калорийная.

Духовку предварительно разогреть до 260 °С.

100 г тонко нарезанного спека
5–6 стеблей спаржи
50–60 г сыра таледжо
50–60 г моцареллы для пиццы
30–40 г пармезана
1 ст. ложка оливкового масла
морская соль

Для теста:

260 г муки
1 ст. ложка оливкового масла
5 г свежих дрожжей
5 г морской соли

1. Приготовить тесто для пиццы (см. стр. 98).
2. У спаржи удалить грубые черенки, опустить ее на несколько минут в кипящую подсоленную воду, затем обдать ледяной водой и выложить на бумажное полотенце.
3. Стебли спаржи разрезать пополам, затем каждую часть вдоль на две половины.
4. Моцареллу и таледжо натереть на крупной терке, пармезан — на мелкой.
5. Рабочую поверхность посыпать оставшейся мукой и раскатать из теста тонкий пласт.
6. Противень прогреть в духовке, затем вынуть его и перевернуть.
7. Поместить тесто на перевернутый противень, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать моцареллой и таледжо, выложить спаржу, посыпать половиной пармезана и отправить в разогретую духовку на 6–8 минут.
8. Когда пицца будет практически готова, вынуть ее из духовки и выложить на нее полоски спека. Вернуть в духовку на 1–2 минуты.
9. Готовую пиццу посыпать оставшимся пармезаном.

П И Ц Ц А Б Ъ Я Н К А

PIZZA BIANCA

2–3 веточки розмарина
несколько веточек тимьяна
2–3 ст. ложки оливкового масла
морская соль

Для теста:

250 г пшеничной муки
75 г ржаной муки
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка теплого молока
7 г свежих дрожжей
щепотка морской соли

Духовку предварительно разогреть до 250 °С.

1. Приготовить тесто (см. стр. 97).
2. Раскатать тесто в тонкую лепешку, посыпать листьями розмарина и майорана, посолить и выложить на горячий противень или камень для пиццы.
3. Выпекать в разогретой духовке 6–8 минут.
4. Готовую пиццу щедро сбрызнуть оливковым маслом.



ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА

С A L Z O N E

Тоскана

Духовку предварительно разогреть до 220 °С.

100–150 г вареной ветчины
100 г рикотты
1 большой шарик моцареллы
1 небольшой помидор
30 г пекорино
несколько веточек свежего майорана
или базилика
1–2 ст. ложки оливкового масла
свежемолотый черный перец

Для теста:

260 г муки
1 ст. ложка оливкового масла
5 г свежих дрожжей
5 г морской соли

1. Приготовить тесто для пиццы (см. стр. 98).
2. Готовое тесто разделить на 4 части и раскатать в тонкие лепешки. Снова накрыть мокрым полотенцем и отставить в сторону.
3. Моцареллу и ветчину нарезать кубиками.
4. Помидор нарезать небольшими кусочками, положить в дуршлаг, чтобы избавиться от лишней жидкости.
5. Майоран мелко порубить.
6. Пекорино натереть на мелкой терке.
7. Соединить моцареллу, ветчину и кусочки помидора, добавить рикотту, пекорино и майоран, слегка поперчить и все перемешать.
8. Часть начинки выложить на одну половину раскатанной лепешки, накрыть второй половиной и защипнуть края так, чтобы получился большой «пирожок». Начинить таким образом все пиццы, уложить их на противень, смазать оливковым маслом и выпекать в разогретой духовке 10–15 минут.





ПЕРВОЕ PRIMI

СУПЫ
ZUPPE

———— 108 ————

ПОЛЕНТА
POLENTA

———— 122 ————

РИЗОТТО
RISOTTO

———— 130 ————

ПАСТА
PASTA

———— 146 ————

СУПЫ

ZUPPE

- | | |
|-----|------------------------------|
| 110 | СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ |
| 112 | РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛИВОРНО |
| 117 | РИМСКИЙ ЗЕЛЕНый МИНЕСТРОНЕ |
| 118 | ТЫКВЕННЫЙ СУП С МИДИЯМИ |
| 120 | СУП ИЗ СПАРЖИ С ГРИБАМИ |



СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

ZUPPA DI LENTICCHIE E SEDANO

6 порций

Можно сказать, очередной супчик для бедных, а можно — очередная находка прекрасного, сытного, простого в приготовлении и невероятно вкусного супа. Лук-порей, сладкий, сочный, в сочетании с ореховым вкусом чечевицы и прекрасным хрустящим жареным беконом в этом рецепте приводит меня в восторг!

250 г моркови
250 г корня сельдерея
250 г лука-порея
1/2 батона белого хлеба
1 лимон
100 г тонко нарезанного бекона
небольшой пучок петрушки
1 зубчик чеснока
1–2 ст. ложки оливкового масла
щепотка прованских трав
щепотка майорана
свежемолотый черный перец
морская соль

Для приготовления чечевицы:

300 г зеленой чечевицы
1/2 корня сельдерея
1 помидор
1 небольшая морковка
1/2 луковицы
небольшой пучок петрушки
1 зубчик чеснока
1 лавровый лист
несколько горошин черного перца

1. Корень сельдерея, морковь и лук для приготовления чечевицы почистить.
2. В кастрюлю налить 600 мл холодной воды, опустить в нее чечевицу, сельдерей, лук, морковь и неочищенный помидор целиком, добавить пучок петрушки, зубчик чеснока в шелухе, лавровый лист и черный перец горошком. Не солить! Варить чечевицу вместе с овощами до готовности 20–30 минут.
3. Оставшуюся морковь и корень сельдерея почистить и нарезать небольшими кубиками.
4. Белую часть лука-порея нарезать тонкими кольцами.
5. Цедру лимона натереть на мелкой терке, отжать из лимона сок.
6. Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить сельдерей, морковь и порей до мягкости.
7. Из кастрюли, в которой варилась чечевица, вынуть шумовкой овощи, максимально сохранив бульон.
8. Добавить в бульон к чечевице обжаренные морковь, сельдерей и лук-порей, 1 ст. ложку лимонного сока, 1/2 ч. ложки цедры лимона, прованские травы, майоран, посолить и поперчить. На медленном огне томить суп в течение 10 минут.
9. Оставшийся чеснок почистить.
10. Хлеб нарезать, поджарить и натереть чесноком.

11. Бекон обжарить до хрустящей корочки и выложить на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего жира.

12. Оставшуюся петрушку порубить.

13. Разлить суп по тарелкам, добавить в каждую 1–2 полоски бекона, сверху присыпать петрушкой.

Подавать с поджаренным хлебом.



РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛИВОРНО

ZUPPA DI PESCE ALLA LIVORNESE

4 порции

Рыбный суп в наших условиях приготовить непросто, потому что мы страна не морская, рыбы у нас не так много и попадает она к нам в основном замороженной, или в вакууме, или еще какой-то. Что могу предложить? Возьмите любую рыбу, которая есть у вас под рукой, потому что на самом деле секрет этого супа в вине и в соединении нескольких видов морских гадов. То есть кальмары, креветки, рыба, а потом еще овощи и белое вино — вот и получается хороший суп. Не бойтесь отходить от рецепта в смысле ингредиентов и точно следуйте ему в смысле технологии. Подавать суп можно с подсушенными и натертыми чесноком тостами.

1 филе небольшой рыбы
2 тушки кальмара
400 г консервированных помидоров
в собственном соку
250 г мидий в панцирях
150 г очищенных креветок
1 морковь
1 луковица
1 стебель сельдерея
4 зубчика чеснока
2–3 веточки петрушки
1–2 веточки базилика
150 мл белого сухого вина
2 ст. ложки оливкового масла
1 пеперончино или небольшой свежий
перец чили

1. Лук, сельдерей, морковь и 2 зубчика чеснока почистить и порезать.
2. В кастрюле разогреть 1 ст. ложку оливкового масла и обжарить лук и чеснок до прозрачности.
3. Добавить морковь и сельдерей и тушить все несколько минут.
4. Отправить в кастрюлю с овощами половину консервированных помидоров вместе с соком.
5. Кальмаров почистить и нарезать кольцами.
6. Креветок и кальмаров добавить в кастрюлю к овощам и тушить 1–2 минуты.
7. Оставшийся чеснок почистить.
8. В кастрюле большего размера разогреть 1 ст. ложку оливкового масла, выложить оставшиеся помидоры с соком, чеснок и петрушку. Добавить мидии, влить вино и 125 мл горячей кипяченой воды. Накрыть крышкой и готовить 5–7 минут.
9. Из первой кастрюли вынуть шумовкой креветок



и кальмаров. Бульон, в котором они варились, вместе с овощами взбить в блендере в однородную массу, затем протереть через сито.

10. Готовые мидии вынуть (нераскрывшиеся выбросить), а бульон, в котором они готовились, процедить и добавить к взбитому супу, так чтобы он не получился слишком жидким. Раскрошить туда же пеперончино или добавить измельченный чили.

11. Рыбное филе нарезать на кусочки.

12. Поставить протертый суп на небольшой огонь, добавить в него нарезанное рыбное филе и варить 5 минут.

13. Освободить 2/3 мидий от раковин и добавить в суп вместе с креветками и кальмарами.

14. Листья базилика измельчить.

15. Суп разлить по тарелкам, в центр каждой выложить мидии в ракушках, присыпать базиликом.







РИМСКИЙ ЗЕЛЕНый МИНЕСТРОНЕ

MINESTRONE ROMANO VERDE

4 порции

Этот рецепт — результат экспериментов со свежими овощами, которые я покупала у бабули на рынке в Риме, когда мы жили рядом с Пантеоном. Андрей Сергеевич очень любит супы, и я придумала этот бело-зеленый минестроне. Вкусно очень!

1 цукини
150 г спаржи
150 г свежего молодого зеленого горошка (или замороженного)
100 г свежей молодой фасоли
150 г артишоков
1 лук-порей
100 г натертого пекорино (лучше всего Pecorino Romano)
небольшой пучок мяты
50 мл сливок
1 ст. ложка сливочного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Если горошек замороженный — разморозить.
2. Цукини нарезать небольшими ломтиками.
3. Спаржу, удалив грубые части, разрезать пополам.
4. Белую часть лука-порея нарезать крупными полукольцами.
5. Артишоки почистить, удалив все грубые лепестки, и разрезать на части.
6. В кастрюле с тяжелым дном растопить сливочное масло, выложить лук-порей и тушить до прозрачности 5–7 минут, затем отправить к порею артишоки и тушить еще 5 минут.
7. Добавить фасоль, спаржу и молодой зеленый горошек, залить овощи водой так, чтобы они были только покрыты, и довести до кипения. Варить до готовности на медленном огне 5–7 минут.
8. Суп посолить и поперчить, влить сливки и снять с огня.
9. Подавать суп, присыпав его тертым пекорино и листьями мяты.

ТЫКВЕННЫЙ СУП С МИДИЯМИ

ZUPPA DI ZUCCA CON COZZE

Милан

4 порции



Тыква хороша как основа для экспериментов. Итальянцы это очень удачно доказывают, добавляя во взбитый тыквенный суп карри или голубой сыр. А в данном случае сладкий суп прекрасно работает с нежным, я бы сказала, мясистым вкусом мидий.

Этот замечательный тыквенный суп я попробовала в ресторане La Scala при том самом знаменитом театре, в котором пели Карузо, Каллас, Френи, Шаляпин, и до сих пор одной из самых важных оперных сцен в Европе. К сожалению, когда я вернулась туда через некоторое время, этого супа в меню уже не было. Так часто бывает в итальянских ресторанах — шеф-повара все время ищут что-то новое, меню меняется. На моем лице, видимо, настолько явно отразилось разочарование, что официант сходил на кухню и раздобыл мне рецепт этого супа. Не знаю, вернули ли его в меню La Scala, но дома я его готовлю регулярно.

1 кг мидий в ракушках
500 г очищенной тыквы
2 небольшие луковицы
1 лук-порей
1–2 стебля сельдерея
небольшой пучок петрушки
2 зубчика чеснока
1/4 свежего перца чили без семян
250 мл белого сухого вина
100 мл сливок
сок 1/2 лимона
3 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка сливочного масла
свежемолотый черный перец

1. Белую часть лука-порея порезать кольцами.
2. Тыкву нарезать небольшими кубиками.
3. Чеснок почистить и нарезать.
4. Стебли сельдерея нарезать небольшими кубиками.
5. Перец чили мелко нарезать.
6. Луковицы почистить и крупно нарезать.
7. Разогреть в тяжелой кастрюле 1 ст. ложку оливкового масла и сливочное масло, добавить лук-порей и половину нарезанного репчатого лука и томить все на среднем огне до мягкости.
8. Выложить в кастрюлю с луком тыкву, 2–3 минуты потомить, помешивая, затем влить столько воды, чтобы она покрыла овощи, и варить до готовности.
9. В сковороде разогреть оставшееся оливковое масло, добавить сельдерея, оставшийся лук, чеснок, перец чили и слегка прогреть.
10. Мидии промыть и тоже отправить в сковороду, затем влить вино, накрыть крышкой и готовить 7–8 минут.
11. Вынуть мидии шумовкой и почистить, оставив несколько штук в ракушках.
12. Бульон, в котором тушились мидии, процедить и влить в кастрюлю к тыкве, а затем все взбить в блендере.
13. Петрушку мелко порубить.
14. Добавить в суп сливки, очищенные мидии, поперчить и слегка прогреть, затем всыпать петрушку.
15. Суп разлить по тарелкам, добавив в каждую несколько капель лимонного сока и 2–3 мидии в ракушках.



СУП ИЗ СПАРЖИ С ГРИБАМИ

ZUPPA D'ASPARAGI E FUNGHI

4 порции

Спаржа — сезонный продукт. Выращивают ее в Италии чаще всего в Ломбардии и Пьемонте, сезон спаржи длится с февраля по начало мая, примерно так же, как и сезон молодого зеленого горошка и других молоденьких зеленых овощей. В итальянской кухне спаржа не так отягощена соусами, как во французской, где невозможно представить себе спаржу, например, без соуса *Hollandaise*, который делают на основе большого количества сливочного масла. В Италии готовят просто спаржу на гриле, суп из спаржи, спаржу добавляют в ризотто, пасту. Могут просто подать отваренную спаржу с яйцом-пашот.

Суп из спаржи можно готовить со свежими грибами, но подойдут и сухие, я иногда его делаю со сморчками. Грибы, конечно, нам хорошо знакомы, и количеством прекрасных блюд из них в русской кухне можно по праву гордиться. Но, должна вам сказать, до сочетания брокколи с грибами мы с вами не додумались. А вот итальянцы это сделали, и получилось очень-очень вкусно. Тем более что этот суп прекрасно готовится зимой из грибов замороженных или просто из шампиньонов, которые сами по себе, как вы знаете, имеют вкус довольно нейтральный, если не сказать скучноватый!

300 г спаржи
100 г любых маленьких грибов
1 картофелина
1 лук-порей
1–1 1/2 л овощного бульона
2 1/2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка сливок
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Белую часть лука-порея нарезать тонкими кольцами.
2. Картофель почистить и нарезать небольшими кубиками.
3. Нарезанные овощи залить бульоном, довести до кипения на медленном огне и варить в течение 10 минут.
4. Стебли спаржи разрезать на 2–3 части, верхушки отложить в сторону, остальные кусочки добавить к овощам и варить еще 5–7 минут до готовности картофеля.
5. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла и обжарить грибы, посолив и поперчив их.

6. Переложить грибы в другую посуду, в сковороде разогреть еще 1 ст. ложку оливкового масла и обжарить верхушки спаржи, тоже посолив и поперчив их.

7. Отваренные овощи выложить в блендер и измельчить, постепенно вливая бульон, в котором они варились (суп не должен быть слишком жидким).

8. Вернуть суп в кастрюлю, довести до кипения, но не кипятить. Добавить оставшееся оливковое масло и сливки, перемешать и разлить по тарелкам. В каждую выложить пару кусочков обжаренной спаржи и немного грибов.



ПОЛЕНТА

POLENTA

- 126 ПОЛЕНТА
- 128 ПОЛЕНТА СО СПАРЖЕЙ
- 129 ПОЛЕНТА С ГОРГОНЗОЛКОЙ
- 129 ПОЛЕНТА С ОЛИВКАМИ



Я очень люблю поленту. Я вообще люблю простую крестьянскую еду, которая благодаря качеству ингредиентов, любви, с которой готовится, и фантазии современных поваров становится настоящим шедевром. Поленту готовят по всей Италии, но больше все-таки на севере. На юге мне поленту не доводилось пробовать, может быть, потому, что я не бывала там зимой.

Полента хороша и сама по себе, и как закуска, и как гарнир, например к какому-нибудь горячему томленому, тушеному мясу. Шелковистая, насыщенная, с большим содержанием сыра, сливочного масла — для тех, кто любит такие согревающие вкусы, это просто находка!

Поленту прекрасно готовят в Пьемонте. Вообще, в Пьемонт лучше всего ехать с начала октября по конец ноября, в сезон белых трюфелей. Самые большие из них продаются за несколько тысяч долларов за штучку, и хотя белый трюфель вам подадут в лучших ресторанах и Нью-Йорка, и Сингапура, самую вкусную еду с этим драгоценным деликатесом мне доводилось попробовать в Турине и Альбе — столице царства белого трюфеля. Так вот, полента с трюфелями — просто фантастика, а смысл тот же: нежный насыщенный сливочный вкус основы, которую оттеняет умопомрачительный запах и вкус трюфеля. Но это, конечно, праздничный вариант!

Спаржа хороша с полентой, ветчина хороша с полентой. Пармезан, голубой сыр, перец, запеченный на гриле, замаринованный с травами и в бальзамическом уксусе, тушеные цукини или баклажаны на гриле — все, что вашей душе угодно, здорово работает с полентой. Представьте себе, что у вас был бы кусок вашего любимого хлеба — вот этот кусок хлеба может заменить полента.





ПОЛЕНТА

POLENTA

8 порций

Удобнее всего поместить поленту в емкость с носиком, чтобы ее можно было высыпать тонкой струйкой. Вода должна медленно кипеть, и, когда мы вводим из какого-нибудь сотейника с носиком или из кувшина поленту в кастрюлю с водой, ее необходимо постоянно помешивать ложкой, чтобы не образовались комочки. Также нужно ее мешать и потом, когда она варится. Полента по консистенции похожа на заварное тесто — при повороте ложкой она должна отскакивать от стенок кастрюли.

Подавать такую поленту можно двумя способами. Вылить горячую поленту на плоскую большую тарелку слоем в один-полтора сантиметра и дать остыть. Когда полента застынет, превратившись в большую лепешку, нарезать ее ломтиками и обжарить на гриле. Подавать с тушеными белыми грибами, овощами или положить на кусок поленты, как на брускетту, свежие помидоры. Если же подаете горячее, выложите на тарелку немного поленты и поместите сверху кусок мяса, томленного в вине.

350 г поленты (муки среднего помола)
200 г пармезана
150 г размягченного сливочного масла
1 ч. ложка морской соли

1. Вскипятить 1 л 750 мл воды, добавить в нее соль.
2. Уменьшить огонь так, чтобы вода слабо кипела, высыпать тонкой струйкой поленту, непрерывно перемешивая венчиком или ложкой, и варить согласно инструкции на упаковке.
3. Пармезан натереть на мелкой терке.
4. В готовую поленту ввести размягченное сливочное масло и пармезан, все перемешать.



ПОЛЕНТА СО СПАРЖЕЙ

POLENTA CON ASPARAGI

2 порции

200 г спаржи
150 г готовой поленты
100 г тонко нарезанной пармской
ветчины
50 г пармезана
1–2 ст. ложки оливкового масла

1. Со спаржи срезать грубые кончики и отправить ее на несколько минут на гриль или в разогретую духовку.
2. Пармезан нарезать крупными хлопьями (можно использовать овощечистку).
3. Поленту поджарить на гриле и выложить на тарелку. Рядом положить несколько стеблей спаржи и кусочек пармской ветчины.
4. Сбрызнуть поленту оливковым маслом, присыпать хлопьями пармезана и подавать.





ПОЛЕНТА С ГОРГОНЗОЛОЙ

POLENTA CON GORGONZOLA

2 порции

150 г готовой поленты
100 г сыра горгонзола
50–70 мл жирных сливок
горсть листьев свежего базилика
1 ч. ложка сливочного масла
щепотка молотого белого перца

1. Выложить поленту в небольшую кастрюлю.
2. Влить сливки, добавить сливочное масло и щепотку белого перца, все тщательно перемешать и прогреть на небольшом огне.
3. Горгонзолу нарезать небольшими кубиками.
4. Выложить поленту на тарелку, сверху разложить горгонзолу, присыпать листьями базилика.



ПОЛЕНТА С ОЛИВКАМИ

POLENTA CON OLIVE

2 порции

150 г готовой поленты
горсть оливок
несколько зубчиков молодого чеснока
2–3 ст. ложки оливкового масла
1 ч. ложка винного уксуса
1 пеперончино
щепотка молотого кориандра
щепотка мускатного ореха
щепотка морской соли

1. Из оливок удалить косточки, раздавив плоской стороной ножа или дном стакана. Не измельчать, оставить целиком.
2. Чеснок почистить.
3. Приготовить маринад, соединив оливковое масло, винный уксус, чеснок, кориандр, мускатный орех, пеперончино, щепотку соли.
4. Замариновать оливки минимум на 15 минут (но чем дольше они будут мариноваться, тем лучше).
5. Поджарить на гриле кусочек поленты, выложить на тарелку. Сверху положить оливки и полить все маринадом.

Р И З О Т Т О

R I S O T T O

- | | |
|-----|--|
| 136 | РИЗОТТО |
| 137 | МЯСНОЙ БУЛЬОН |
| 137 | РЫБНЫЙ БУЛЬОН |
| 138 | ЧЕРНОЕ РИЗОТТО |
| 139 | РИЗОТТО С ШАМПАНСКИМ |
| 140 | РИЗОТТО БАРОЛО |
| 141 | КУРИНЫЙ БУЛЬОН |
| 142 | РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ |
| 144 | РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ |

Ризотто — очень лаконичное блюдо. В соус может быть добавлено только вино или только шафран. Ризотто всегда предполагает сливочное масло, пармезан, хороший бульон и вино. И этого уже более чем достаточно! Добавление большого количества грибов, морепродуктов или, как любят интерпретировать это блюдо англичане, здорового куска мяса поверх слоя поленты, а где-то там внизу затесалось ризотто — конечно, уже сверх нормы. Съел такое, и пару дней о еде лучше не вспоминать. У итальянцев чувство меры и вкуса в кулинарии очень развито.

Есть несколько важных моментов в приготовлении ризотто. Лук должен быть очень мелко изрублен — до размера рисового зернышка. Измельчать его блендером или тереть на терке не стоит, потому что при жарке такой лук начинает гореть, и тогда требуется немыслимое количество сливочного масла, чтобы он томился и становился прозрачным. Изрубить лук до нужного размера получается не у всех. Выйти из этой ситуации можно несколькими способами. Первый способ: разрезать луковицу пополам поперек, растопить в сковороде масло, положить в него луковицу и дать ей немного потомиться. Потом добавить рис, проделать с ним все необходимые манипуляции и только в самом конце, перед тем как ввести пармезан и сливочное масло, вынуть из сковороды половинки лука, отдавшего все свои соки и ароматы. Второй способ: порезать лук так, как получается, хоть полукольцами, главное, чтобы куски были одного размера. Довести до идеально прозрачного состояния, а вот после того, как он протомился, выложить вместе с маслом, на котором он жарился, в блендер и измельчить в пюре. Вернуть на сковороду и дальнейшие действия производить уже с ним. Лук есть, есть его аромат и вкус, но он не чувствуется! Это особенно важно, когда готовишь ризотто с шампанским, или с трюфелем, или миланезе с шафраном, — эти виды ризотто особенно не терпят кусков лука.



Для меня кусочки лука, попадающиеся в ризотто, — одна из главных ошибок в его приготовлении. Вторая ошибка — переваренный рис, правда, точно так же, как и недоваренный. *Al dente* — «на зубок» — не значит, что твой зубок не может этот рис раскусить. Итальянцы иногда сами перегибают палку, снобируют своим *al dente* и заставляют туристов жевать сырую пасту, сырой рис, как, впрочем, и сырую спаржу. Ризотто не должно ни стоять колом, ни плавать в жидкости. Оно должно шле-



паться ложкой на тарелку единой связной массой. Потом тарелку надо потрясти, и, если ризотто правильно приготовлено, оно само распределится ровным слоем, не оставляя лужи, но и не застывая в центре. Чтобы избежать этой ошибки, нужно очень внимательно отнестись к той стадии приготовления ризотто, которая называется тостатурой, то есть обжаркой. Эта стадия помогает крахмалу, формирующему зерно риса, вовремя выделиться и в то же время не позволяет зерну развалиться в кашу. Всыпав на сковороду рис, дожидитесь, когда он станет почти прозрачным, и только затем начинайте добавлять жидкость.

Правильно делать тостатуру я научилась в небольшом местечке под Пармой — Зибелло. Мы приехали на завтрак в местный ресторан, где в этот день на кухне шла подготовка к свадьбе. А свадьба в Италии невозможна без пасты и ризотто. Шеф-повар ресторана как раз готовила на огромном противне ризотто, делала тостатуру. Там уже были лук и сливочное масло, она добавила рис и довела его до прозрачности, затем сняла с огня и оставила в этой первой стадии готовности. А когда пришло время, то за 15 минут до подачи она добавила вино, масло, пармезан и прочее. Конечно, абсолютный миф, что ризотто нельзя ни на минуту оставлять и нужно все время перемешивать. Это просто-напросто вредно для кремовой консистенции, для самих молекул крахмала. Особенно после первого добавления бульона ризотто просто необходимо оставить в покое на 2–3 минуты, пока покрывший его бульон не начал выпариваться.

Еще один важный момент в приготовлении — монтекатура. Это последний этап, когда ризотто приподнимается, или подбивается ложкой вместе с пармезаном и маслом. Именно финальное перемешивание ризотто движением снизу вверх с добавлением пармезана и сливочного масла придает рису нужную кремовую консистенцию.

Конечно, секрет хорошего ризотто в количестве сливочного масла и пармезана — жалеть их не стоит. Бульон для ризотто обязательно должен быть насыщенным, самое вкусное ризотто миланезе готовят на мясном бульоне.

Рис для ризотто — это совсем необязательно *arborio*. В последнее время я готовлю ризотто из двух сортов — *vialone nano* или *carnaroli*. Рис не должен быть тонким, лучше, чтобы рисинки были довольно пухлыми.



Итальянцы, услышав, что я готовлю ризотто, часто с подвохом спрашивают меня, когда я добавляю белое вино — в начале или в конце. Я нашла оптимальный ответ на этот вопрос: и в начале, и в конце. Тостатура — и сразу белое вино. И в завершение, но до монтекатуры — тоже вино. Это может быть белое вино, может — шампанское, а может — и красное вино, если это ризотто бароло. Шампанское придает пикантность вкусу. И не только благодаря пузырькам или содержащимся в нем дрожжам, но и потому, что его вкусовая палитра богаче, особенно если оно выдержанное. Все это рис схватывает и передает. В Spazio Bollicine Nabucco в Тренто — ресторане лучшего, на мой взгляд, дома итальянских игристых вин Ferrari — ризотто готовят с добавлением своего базового игристого вина, а в конце на рис наливают немного розового игристого Ferrari Perle. Подают такое ризотто под серебряным колпаком, и оно производит неизгладимое впечатление, когда, подняв колпак, ты видишь бледно-розовый слой с бегущими сверху пузырьками поверх белой нежно-кремовой поверхности!







Р И З О Т Т О

Р И С О Т Т О

6 порций

300 г риса для ризотто (vialone nano
или carnaroli)
100 г пармезана
60 г сливочного масла
2 луковицы шалота
1 1/2 л горячего овощного или
куриного бульона (см. стр. 141)
300 мл белого вина
1 ст. ложка оливкового масла
морская соль

1. Пармезан натереть на мелкой терке.
2. Лук почистить и порубить кусочками не крупнее рисового зерна.
3. В тяжелой кастрюле или сковороде с высокими бортами разогреть по 1 ст. ложке оливкового и сливочного масла. На медленном огне обжаривать лук в течение 5–7 минут — он должен стать прозрачным, но не золотистым.
4. Всыпать к луку рис. Сделать тостатуру: прогревать рис, постоянно помешивая, в течение 1–2 минут, пока зерна не станут прозрачными.
5. Влить к рису половину вина и на среднем огне дать ему выпариться. Рис при этом желательно не перемешивать; если он начнет пригорать и прилипать к стенкам, влить половник бульона и перемешать.
6. После того как вино наполовину выпарится, по одному половнику добавлять бульон, время от времени помешивая ризотто. Следить за консистенцией: рис не должен плавать в жидкости, но и не должен превращаться в плотный ком.
7. Варить рис до состояния аль денте, обычно это занимает 16–18 минут. Как только готовность риса будет вас устраивать, влить оставшееся вино, через 1–2 минуты добавить оставшееся сливочное масло и половину натертого сыра. Сделать монтекатуру, то есть большой ложкой перемешать ризотто движением снизу вверх, слегка подбрасывая.
8. Попробовать на соль, если необходимо — посолить.
9. Готовое ризотто разложить по тарелкам и подать с оставшимся сыром.

МЯСНОЙ БУЛЬОН

на 2 л бульона

Если при запекании мяса появится жареная корочка, вкус от этого только улучшится.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1 кг телятины на мозговой косточке
(голень, куски около лопатки)
1 крупная луковица
2 морковки среднего размера
2 стебля сельдерея
несколько веточек тимьяна
2 лавровых листа
4 ягоды можжевельника
3 гвоздики
5 горошин душистого перца
3 горошины черного перца
морская соль

1. Мясо на кости поместить на противень и запекать в разогретой духовке 40 минут, периодически переворачивая.
2. Залить мясо на противне одним стаканом горячей воды, затем переложить все в большую кастрюлю, добавить овощи и все специи, кроме соли.
3. Влить в кастрюлю 3 литра холодной воды, довести до кипения, снять пену и варить без крышки на очень медленном огне 2 часа — должно получиться 2 литра бульона.
4. Мясо вынуть, бульон процедить и посолить.

Бульон использовать сразу или хранить в холодильнике 2 дня, а в морозилке — 2 недели.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

на 2 л бульона

1 кг рыбных костей
1 крупная луковица
2 морковки
2 стебля сельдерея
пучок петрушки
небольшой пучок тимьяна
2 листика базилика
4 ягоды можжевельника
3 гвоздики
6 горошин черного перца
4 горошины душистого перца
морская соль

Этот бульон готовится только на рыбе, без панцирей креветок и лангустинов, а вот использовать для него можно не только рыбные кости, но и головы, хвосты — все, что обычно не идет в готовку.

1. Все ингредиенты, кроме соли, поместить в большую кастрюлю.
2. Залить 2,5 литрами холодной воды, довести до кипения, снять пену и варить на медленном огне без крышки 30–40 минут — должно получиться 2 литра жидкости.
3. Готовый бульон процедить и посолить.

Бульон использовать сразу или хранить в холодильнике 2 дня, а в морозилке — 2 недели.



ЧЕРНОЕ РИЗОТТО

RISOTTO AL NERO DI SEPPIE

6 порций

300 г риса для ризотто (carnaroli
или vialone nano)
4 очищенных кальмара
1 луковица
1 зубчик чеснока
горсть мелко рубленной петрушки
200 мл белого сухого вина
2 ст. ложки сливочного масла

Для рыбного бульона:

2 кг рыбных костей, среди которых,
если возможно, 1/3 панцирей
креветок или лангустинов
200 г консервированных помидоров
в собственном соку
1 лук-порей
1 луковица
1 морковь
1 стебель сельдерея
2 зубчика чеснока
100 мл белого сухого вина
3 ст. ложки чернил каракатицы
2 ст. ложки оливкового масла
1 ч. ложка томатной пасты
1 лавровый лист
3–4 ягоды можжевельника
1 пеперончино
морская соль

1. Овощи для бульона почистить, лук, лук-порей и чеснок порезать тонко, морковь и сельдерей — мелкими кусочками.

2. Приготовить бульон: разогреть в большой кастрюле оливковое масло и томить лук, порей и чеснок до прозрачности 5–7 минут, затем отправить в кастрюлю сельдерей и морковь и готовить еще 5 минут.

3. К овощам добавить томатную пасту, помидоры с соком, пеперончино, лавровый лист, можжевельник, рыбные кости и панцири, влить белое вино и дать ему немного выпариться.

4. Через 2–3 минуты залить все 2 литрами горячей воды, добавить чернила каракатицы, довести до кипения и варить на медленном огне 30 минут без крышки — бульон должен увариться на четверть.

5. Готовый бульон процедить через мелкое сито или марлю, перелить в кастрюлю, посолить и держать горячим, но не кипятить.

6. Лук и чеснок для ризотто почистить и мелко порубить.

7. В тяжелой сковороде разогреть 1 ст. ложку сливочного масла и готовить лук и чеснок в течение 5 минут — они должны стать прозрачными и мягкими, но не золотистыми.

8. Всыпать в сковороду рис и сделать тостаттуру: обжа-
ривать рис 1–2 минуты до прозрачности зерен.

9. Влить 100 мл вина и дать ему выпариться, затем добавлять понемногу рыбный бульон — рис не должен плавать в жидкости, но и не должен превратиться в сухой ком.

10. Кальмары нарезать тонкими кольцами.

11. За 2–3 минуты до готовности ризотто влить оставшееся вино, добавить кальмаров и готовить рис до состояния аль денте — обычно ризотто готовится в общей

сложности 17–20 минут в зависимости от сорта используемого риса.

12. Сделать монтекатуру: добавить 1 ст. ложку сливочного масла и энергично перемешать ризотто ложкой снизу вверх.

13. Присыпать готовое ризотто петрушкой и немедленно подавать.



300 г риса для ризотто (vialone nano или carnaroli)
100 г пармезана
60 г сливочного масла
2 луковицы шалота
1 1/2 л горячего овощного или куриного бульона (см. стр. 141)
300 мл шампанского или просекко
1 ст. ложка оливкового масла
морская соль

РИЗОТТО С ШАМПАНСКИМ

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE

Форте-Дей-Марми

6 порций

Готовится это ризотто так же, как и базовое на стр. 136, только вместо белого вина добавляется шампанское или просекко.

Ризотто с шампанским — очередная классика, его можно попробовать в Венеции, а можно в Милане. Прекрасное ризотто с шампанским готовят в Форте-дей-Марми в ресторане Madeo. Приготовить его на самом деле не так сложно, единственное, не стоит добавлять полусладкое или сладкое шампанское, а также шампанское так называемого местного разлива, в смысле «Советское шампанское». В крайнем случае можно взять игристое вино, но произведенное в тех странах, которые знают в нем толк. Между прочим, в Италии очень серьезные традиции приготовления игристого вина. На севере страны, в Ломбардии, а точнее во Франчакорте, есть специалисты, которые докажут вам, что понимают в пузырьках не меньше, чем французы. Не буду с ними спорить, потому что получаю огромное удовольствие от многих вин, изготовленных в этом регионе. Так вот, если вам захотелось такого ризотто, а на шампанское жалко денег, купите игристое итальянское, но опять-таки повторю и подчеркну жирным красным цветом — не добавляйте полусладкие и сладкие игристые вина!

РИЗОТТО БАРОЛО

RISOTTO AL BAROLO

Пьемонт

6 порций

300 г риса для ризотто (vialone nano
или carnaroli)
120 г сливочного масла
100 г пармезана
1 красная луковица (для цвета)
1 л куриного бульона (см. стр. 141)
1 бутылка вина бароло
1 ч. ложка густого бальзамического
уксуса
свежемолотый черный перец
морская соль

Готовится это ризотто так же, как и базовое на стр. 136, только вместо белого вина в него добавляют красное бароло. Перед тем как подавать на стол, ризотто присыпают пармезаном и сбрызгивают густым бальзамическим уксусом, можно даже нарисовать узор с помощью *crema di balsamico*.

Бароло — одна из причин для вечного спора между Тосканой и Пьемонтом: кто делает самое значимое в Италии вино. Спор примерно такой же, как между французскими Бургундией и Бордо. Бароло — это небольшая коммуна, где производят вино из винограда сорта «неббиоло»; кьянти же и другие известные тосканские вина делают из сорта «санджовезе». Бароло — очень насыщенное, фруктовое, деликатное. Цвет у него густой и темный. Бароло ближе к винам Бордо, а барбареско — к бургундским. Естественно, ассоциация весьма грубая. Я, конечно, не сомелье, я просто люблю вино, и мне кажется, что вино, как сыр, как хлеб, как оливковое масло, просто часть нашей жизни и изучать его можно бесконечно. Ризотто я люблю так же сильно, как вино. Получается прекрасная комбинация — ризотто с бароло, на ланч или ужин мне вообще больше ничего не надо. Когда в Киеве снималось шоу «Адская кухня», я должна была выбрать одно блюдо и сама его приготовить. Это был мой первый выбор и мой первый опыт на кухне рядом с профессиональными поварами, которые кричат, дают заказы, и нужно успеть накормить клиента. Конечно, я волновалась, но французский шеф Жерон был в восторге от моего ризотто. Для меня, наверное, это были самые приятные минуты за все три недели съемок.





Вино для ризотто важно открыть заранее, чтобы оно постояло и подышалось. И необязательно брать вино шедевральное, пусть будет чуть ниже средней границы, но оно должно быть приятным, тем, которое вы с удовольствием выпьете, — не кислым, не безвкусным и не слишком терпким. Бульон надо хорошо посолить и поперчить, он должен быть вкусным уже сам по себе. Бульона может понадобиться меньше — все зависит от качества риса.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

- 1 цыпленок (500–800 г)
- 1 стебель сельдерея
- 1 морковь
- 1 белая луковица, очищенная от шелухи
- 1 лавровый лист
- 3 ягоды можжевельника
- 3 гвоздички
- 3 горошины душистого перца
- свежемолотый черный перец
- морская соль

на 2 л бульона

Меня научили готовить такой бульон в Тоскане, варить его нужно не накрывая кастрюлю крышкой, чтобы получился более интенсивный вкус.

1. Тушку цыпленка вымыть, поместить в кастрюлю и залить двумя литрами холодной воды.
2. Добавить все овощи, приправы и специи, кроме соли. Довести до кипения, снять пену и убавить огонь.
3. Варить бульон на медленном огне, пока мясо цыпленка не будет отходить от костей.
4. Когда бульон практически готов, посолить.



Р И З О Т Т О С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

R I S O T T O CON PORCINI ED ARANCE

Турин

6 порций

Я люблю ризотто в любом виде. Наверное, самые мои любимые варианты — ризотто с шафраном и шампанским. Но, честно говоря, при всей нашей национальной любви к грибам, ризотто с грибами никогда не производило на меня особого впечатления, пока однажды в Пьемонте я не попробовала вот это, в котором к грибам были добавлены апельсины и шалфей. Мне кажется, божественное сочетание!

350 г риса для ризотто (vialone nano или carnaroli)
100 мл белого вина
1 апельсин
60 г пармезана
50 г сушеных белых грибов
2 зубчика чеснока
4 ст. ложки сухого шалфея
2 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Грибы замочить на 30 минут в 1,5 литрах воды, затем воду слить через мелкое сито, а лучше через марлю. Получившийся грибной бульон сохранить, грибы промыть и порубить.
2. Цедру апельсина натереть на мелкой терке, выжать из него сок.
3. Соединить цедру апельсина с соком, добавить шалфей, все перемешать.
4. Чеснок почистить и измельчить.
5. Пармезан натереть на мелкой терке.
6. Воду, в которой были замочены грибы, процедить, подогреть, добавить соль и перец.
7. В тяжелой глубокой сковороде разогреть по 1 ст. ложке оливкового и сливочного масла, добавить грибы и чеснок и, помешивая, прогревать все на небольшом огне 3–5 минут.
8. Добавить сок и цедру апельсина с шалфеем и оставить на огне еще на пару минут.

9. Всыпать рис, перемешать и сделать тостатуру, то есть обжарить рис до прозрачности.

10. Влить белое вино и дать ему выпариться. Затем, половник за половником, вливать разогретый грибной бульон. Держать на огне, помешивая, 17–20 минут.

11. Добавить половину натертого пармезана, 1 ст. ложку сливочного масла и слегка взбить ризотто ложкой снизу вверх, то есть сделать монтекатуру.

12. Присыпать оставшимся пармезаном и тут же подавать.



Р И З О Т Т О С ЛАНГУСТИНАМИ

R I S O T T O C O N G L I S C A M P I

Форте-дей-Марми

6 порций



Самых вкусных лангустинов я ела в Форте-дей-Марми, называются они скампи. Лангустины — один из главных специалитетов Форте. Их подают сырыми, готовят с ними пасту или вот такое ризотто, которое в наших домашних условиях можно приготовить и с раками. Конечно, будет немного другой вкус, но для меня это на самом деле не так уж и важно, потому что я люблю ризотто в любом его проявлении. Вместо куркумы можно использовать карри — лангустины и раки с ним отлично сочетаются.

350 г риса для ризотто (vialone nano или carnaroli)
 8 лангустинов (либо больших креветок или раков)
 1 лук-порей
 1 стебель сельдерея
 200 мл белого сухого вина
 3 ст. ложки оливкового масла
 1 ст. ложка сливочного масла
 1 ч. ложка рубленого укропа или зелени фенхеля
 1 ч. ложка томатной пасты
 1/2 ч. ложки куркумы
 3–4 горошины душистого перца
 морская соль

1. У лангустинов надрезать хвосты, вынуть мясо.
2. Разогреть в тяжелой кастрюле 1 ст. ложку оливкового и 1 ст. ложку сливочного масла, выложить панцири, головы, клешни лангустинов и слегка размять деревянной лопаткой.
3. Добавить томатную пасту, 100 мл сухого вина, душистый перец и куркуму, все перемешать и залить литром горячей воды. Готовить бульон на медленном огне 30–40 минут, немного посолить, затем процедить.
4. Разогреть в тяжелой кастрюле 1 ст. ложку оливкового масла.
5. Сельдерей и белую часть лука-порея мелко порубить, отправить в кастрюлю и довести до прозрачности.
6. Всыпать рис и сделать тостатуру, то есть обжаривать рис до прозрачности 1–2 минуты.
7. Влить оставшееся вино; когда оно слегка выпарится, постепенно, половник за половником, добавлять бульон. Варить ризотто 18–20 минут, постоянно помешивая.
8. В конце добавить мясо лангустинов, посолить, перемешать и подержать на огне еще 1–2 минуты.
9. Присыпать мелко рубленой зеленью, сбрызнуть оливковым маслом и подавать.

ПАСТА

PASTA

148	СПАГЕТТИ С БОТАРГОЙ
150	ПЕННЕ С РИКОТТОЙ И ВЕСЕННИМИ ОВОЩАМИ
152	СПАГЕТТИ С МИДИЯМИ, КАЛЬМАРАМИ И ПРОСЕККО
158	СПАГЕТТИ С ШАРИКАМИ ИЗ ТУНЦА
162	ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ТЫКВОЙ И ПЕКОРИНО
164	ПАККЕРИ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ
170	ПАПАРДЕЛЛЕ С ПОРЕЕМ И ГРИБАМИ
172	ЛИНГВИНЕ С КРАБАМИ И ФЕНХЕЛЕМ
174	БУКАТИНИ СО СВЕЖИМ И СУХИМ ОРЕГАНО
176	СПАГЕТТИ АЛЬ АМАТРИЧИАНА
180	ПЕННЕ В СОУСЕ КАРБОНАРА
182	НЬОККИ С МОРКОВЬЮ И ОЛИВКАМИ
184	РАВИОЛИ С СЕМГОЙ



Первое знакомство с итальянской пастой происходит на уровне «вкусно» или «очень вкусно», но какие именно макароны ты ешь, обычно в начале пути не задумываешься. Следующий шаг — как это приготовлено: аль денте, не аль денте, переварено, недоварено, и где золотая середина. А вот дальше уже начинаешь обращать внимание, из каких сортов муки эта паста сделана, кто производитель, из какого места, чем друг от друга все это безумное количество видов отличается — *chitarra*, скажем, от *capellini*. Каждая форма, каждое название несет в себе смысл, каждый вид пасты имеет собственное предназначение. С трюфелем лучше всего идет домашняя лапша на яйце; анчоусы, ракушки, ботарга отлично подходят к спагетти; пенне и паккери вкуснее всего с соусом, в котором много овощей, — это может быть песто или, например, запеченные сладкие перцы. Мое последнее увлечение — паста, которая делается в Граньяно. Это сухая паста. Глобально пасту можно поделить на две категории: *secca* (сухая) и *fresca* (свежая). *Fresca* делают дома, почти всегда на яйцах. К ней относятся равиоли, тальолини, тальятелле и пр. А пенне, паккери, фузилли, фарфалле — это *secca*. Спагетти — тоже паста *secca*. Некоторые производители называют спагетти по номерам (№ 3, № 5, № 10) в зависимости от толщины. Возвращаясь к пасте ди граньяно (*pasta di gragnano*) — ее делают в небольшой коммуне в Кампании, неподалеку от Сорренто. Как неаполитанский кофе, пицца и хлеб, так и паста здесь невероятно вкусная благодаря чистой воде из местных источников с очень низким известняковым осадком. Раньше, еще в начале XX века, паста сушилась прямо на улицах этого города, построенного так, что сквозняки продувают его насквозь. Сейчас ее сушат в специальных камерах шоковым способом, благодаря которому в пасте сохраняется крахмал, а чем больше в макаронах растительного белка — пшеничного крахмала, тем они вкуснее. Делают пасту ди граньяно при помощи традиционных бронзовых прессов. Именно благодаря им поверхность макарон получается не гладкой, а немного шершавой. Такая паста очень хорошо впитывает соус. Даже если я знаю, что прибавила в весе и мне нужно похудеть, не могу отказаться от тарелки этой пасты!

СПАГЕТТИ С БОТАРГОЙ

SPAGHETTI CON BOTTARGA

6 порций

Честно скажу, это мое прочтение такой пасты. Кто-то из итальянцев, может быть, скажет, что это масло масляное, а кто-то — что это новое слово в кулинарии. Дело в том, что спагетти с ботаргой (то есть с вяленой икрой кефали) едят на Сардинии просто: спагетти, чеснок, ботарга, оливковое масло — и все. Это уже так вкусно — ум отъесть! А рецепт соуса к пасте с луком и анчоусами — венецианская история. Такую пасту я обычно заказываю в ресторане *Antiche Carampane* в Венеции. Мне показалось, что эти пасты хорошо сочетаются, и я соединила их на одной тарелке. Получилось отлично!

500 г спагетти
3 крупные луковицы
80–100 г натертой на мелкой терке
ботарги
6–8 филе анчоусов в соли или
оливковом масле
горсть мелко рубленной петрушки
150 мл белого вина
2 ст. ложки оливкового масла
1–2 пеперончино
морская соль

1. Лук почистить и нарезать тонкими полукольцами.
2. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла и тушить лук до прозрачности.
3. Добавить в сковороду с луком анчоусы и пеперончино и продолжать прогревать — анчоусы должны почти раствориться в соусе.
4. Влить две трети вина, довести соус до кипения, уменьшить огонь. Готовить на медленном огне еще 5 минут — соус должен слегка загустеть.
5. Спагетти отваривать в подсоленной воде на минуту меньше, чем указано на упаковке. Откинуть спагетти на дуршлаг, сохранив 200 мл воды, в которой они варились.
6. Добавить спагетти в сковороду с соусом, перемешать, не выключая огня, и влить оставшееся вино. Если соус получается слишком густым, а само блюдо слишком сухим, пригодится вода, которую вы сохранили. Воду добавлять понемногу, как правило, у меня уходит не больше 100 мл.
7. Разложить спагетти по тарелкам (желательно использовать глубокие суповые), щедро присыпать ботаргой и немного петрушкой, сбрызнуть несколькими каплями оливкового масла и подавать.





ПЕННЕ С РИКОТТОЙ И ВЕСЕННИМИ ОВОЩАМИ

PENNE CON RICOTTA E VERDURE PRIMAVERILI

6 порций

400 г макарон пенне
150 г цветной капусты
150 г брокколи
100 г спаржи
100 г рикотты или нежирного творога
1 лимон
1/2 головки молодого чеснока
несколько веточек базилика
2–3 ст. ложки овощного бульона
1 ст. ложка растительного масла
для жарки
1 ст. ложка оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

Пасту важно недоваривать — я варю всегда на минуту меньше, чем написано на упаковке. Макароны должны вариться в огромной кастрюле и свободно плавать там. Вода должна быть очень соленая. Масло я добавляю в макароны только в том случае, если мне нужно, чтобы потом к ним не прилипал соус, или если варю равиоли и ньокки, которые могут слипнуться. Когда добавляешь масло в кастрюлю, где кипит паста, она перестает выделять пшеничный белок, который делает воду такой мутной. Я на всякий случай всегда оставляю 150–200 мл этой воды — на ней одной, не добавляя масла, можно сделать отличный густой соус. Я готовлю соус в большой глубокой сковороде, а потом добавляю в сковороду макароны и прогреваю их вместе с соусом, тогда они и доходят до нужной кондиции.

1. Пенне отварить в кипящей подсоленной воде (не переварить!), затем отбросить макароны на дуршлаг, сохранив 150–200 мл воды, в которой они варились.
2. У спаржи срезать грубые концы, нарезать ее на кусочки.
3. Цветную капусту и брокколи разделить на мелкие соцветия.
4. Разогреть в сковороде растительное масло, в него целиком добавить зубчики чеснока — нас в первую очередь интересует их аромат.
5. В сковороду с чесноком отправить все овощи и готовить 2–3 минуты, затем, если вас пугает слишком интенсивный вкус и запах чеснока, зубчики можно вынуть, я, как правило, чеснок оставляю. Влить бульон и тушить еще 3–4 минуты.

6. Цедру лимона натереть на мелкой терке, из половинки лимона отжать сок.
7. Листья базилика порубить.
8. Рикотту растереть с лимонным соком и цедрой, посолить и поперчить, добавить базилик.
9. Перемешать рикотту с тушеными овощами.
10. Добавить пенне к овощам с рикоттой. Если соус слишком густой, влить немного воды, в которой варились макароны. Добавлять воду столовой ложкой, чтобы не получился суп, в котором плавают пенне. Перемешать, сбрызнуть оливковым маслом и подавать тут же!



СПАГЕТТИ С МИДИЯМИ, КАЛЬМАРАМИ И ПРОСЕККО

SPAGHETTI CON COZZE, CALAMARI E PROSECCO

Милан

6 порций

400 г спагетти
4 свежих очищенных кальмара
200 г мидий
горсть рубленой петрушки
2 зубчика чеснока
100 мл игристого вина просекко
2 ст. ложки оливкового масла
1–2 пеперончино или 1/2 свежего
перца чили без семян
морская соль

В порту небольшого курортного городка Виареджио есть замечательный ресторан Da Miro. Когда я собирала рецепты для своей первой кулинарной книги, попала его кухню. Мама хозяина Da Miro открыла мне много всего интересного, в том числе секрет того, как правильно готовить спагетти с морским вкусом, будь то мидии, кальмары, ботарга или просто кусочки рыбы. Она готовила спагетти, которые называются *alla pescatora*. Сейчас я уже сама не верю, но мы съели на четверых огромную кастрюлю. Вкусно было невероятно. А секрет в том, что к рыбному вкусу обязательно надо добавлять острый вкус — пеперончино или более знакомый нам перец чили. При этом неважно, любишь ты острое или нет, главное — соблюдать баланс. Один пеперончино практически не дает пикантности, но каким-то волшебным образом преобразует рыбный вкус и запах. А вот лучшие спагетти с мидиями я пробовала в Милане. Интересно, что Милан, не являясь морским портовым городом, по количеству и качеству рыбных ресторанов считается среди знатоков чуть ли не первым в Италии. Дело в том, что на миланский рыбный рынок привозят рыбу со всей страны, и поэтому довольно часто лучшую рыбу можно найти именно здесь.

1. Спагетти отварить в подсоленной воде, не доварив до готовности 2 минуты.
2. Мидии промыть, кальмаров нарезать кольцами.
3. Чеснок почистить и порубить.
4. Пеперончино раскрошить, если используете перец чили — мелко его нарезать.
5. Разогреть в тяжелой сковороде оливковое масло, добавить чеснок и обжаривать его 1–2 минуты до прозрачности.



6. Добавить пеперончино (если используете свежий чили, мелко его порубить), половину петрушки, мидии и кальмаров, влить просекко и 100 мл горячей воды, накрыть сковороду крышкой и готовить 3 минуты на сильном огне.
7. Выложить в сковороду с соусом спагетти и готовить все вместе еще 2 минуты.
8. Присыпать оставшейся петрушкой и подавать тут же.





Если, как говорят итальянцы, Болонья — желудок Италии, то Парма, как мне кажется, это ее рот, ее вкусовые рецепторы. Есть в Парме любят и умеют. И самое главное — продолжают учиться! Все время открываются новые места, повара постоянно экспериментируют, пробуют и то и это, вводят новые и новые блюда. Никто не готовит, застыв, одно и то же, какую-нибудь отбивную, и больше ничего. Я прихожу в некоторые места уже и пять, и десять лет, и с каждым разом кухня там становится все лучше и интереснее. Даже в самых маленьких семейных заведениях, где работают только два человека — жена на кухне, муж встречает гостей или наоборот, — оба разбираются в вине, сами пекут хлеб, сами придумывают интерьер. Несколько ресторанов в Парме просто мирового класса! Я не проверяла, есть ли у них мишленовские звезды, но они того, безусловно, заслуживают.





Один из них — ресторан Cecchi. Это семейное заведение основал дед нынешнего хозяина, синьора Корrado Кокки, в 20-е годы XX века. Синьору Корrado сейчас уже около 90 лет, и он в отличной форме — всегда сам встречает гостей. Нам он первым делом предложил по бокалу игристого вина. И когда я сразу раскусила, что это французское шампанское, а не итальянская франчакорта или просекко, он меня зауважал и потащил в свою святая святых — винный погреб. Кроме «сокровищ», заключенных в прекрасные сосуды, у него там стоит стол. Зимой своих близких друзей и дорогих гостей он принимает именно здесь. И, как оказалось, в Парме очень любят шампанское. Я наблюдаю развитие этой тенденции на протяжении последних 15-ти





лет, что приезжаю в Парму. Один за другим здесь открываются бары, посвященные только шампанскому. Вот и у синьора Кокки в подвале и Dom Pérignon 1952 года, и еще какие-то редкости, а он говорит: «Наверное, это уже уксус, но мне приятно видеть, как они у меня тут в пыли лежат».

Синьор Коррадо буквально вырос в этом ресторане. Когда-то тут была просто trattoria, и мальчишкой он спал в комнате рядом с залом, где принимали гостей. Утром перед школой помогал деду накрывать столы, а вернувшись после занятий — обслуживать гостей и делать домашнюю пасту. Между прочим, аньолини (разновидность домашней пасты — крошечные равиоли с телятиной), которые подают в этом ресторане, совершенно шедевральные. Естественно, их лепят вручную, занимается этим, конечно, уже не синьор Коррадо, а его двоюродная сестра. Я и тут напросилась на кухню. Меня не только с радостью приняли, но и показали, как это делается. Процесс медитативный, завораживающий, правда, таких крошечных пельмешек у меня никогда не получится, потому что для этого надо было родиться в такой семье, впитать с молоком матери и заниматься этим не один год.



Ресторан Cocchi, Парма



СПАГЕТТИ С ШАРИКАМИ ИЗ ТУНЦА

SPAGHETTI CON BOLLE DI TONNO

Позитано

6 порций

400 г спагетти
250 г свежего тунца
3 помидора
50–80 г муки
горсть рубленого укропа
1 желток
2 зубчика чеснока
100 мл белого сухого вина
4 ст. ложки оливкового масла
1 ч. ложка томатной пасты
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Тунца мелко порубить, добавить желток, по щепотке соли и перца и все вымешать.
2. Чеснок почистить.
3. Влить в сковороду 2 ст. ложки оливкового масла, добавить чеснок целиком и готовить 3–5 минут на небольшом огне, чтобы чеснок отдал своей вкус и аромат маслу, затем вынуть его.
4. Насыпать на рабочую поверхность немного муки, сформировать из рыбного фарша небольшие шарики, обвалять их в муке и обжарить в чесночном масле.
5. Помидоры мелко порубить, положить в дуршлаг, чтобы стек лишний сок.
6. Добавить в сковороду к шарикам нарубленные помидоры, томатную пасту, вино и немного укропа, все перемешать.
7. Спагетти отварить в подсоленной воде, затем отбросить макароны на дуршлаг, сохранив 150–200 мл воды, в которой они варились.
8. Выложить готовые спагетти в сковороду к соусу. Если соус получается слишком густым, столовой ложкой добавить немного воды, в которой они варились.
9. Присыпать оставшимся укропом, сбрызнуть оливковым маслом и сразу подавать.





Ресторан Da Adolfo, Пазитано





Есть между Позитано и Амальфи маленькая бухта с пляжем, на котором разместились два небольших ресторана. Один при отеле и зовется Le Sirene, но нам нужен был второй — Da Adolfo: мои английские друзья-гурманы хвалили его отчаянно, и я не могла пропустить такое место. День был жаркий, фотографий сделали много, поесть не успели и лелеяли свое чувство голода. Время шло к четырем часам пополудни, и я волновалась, что закроется кухня, или все съедят, или все окажется не таким сногшибательным. А тут еще никак не можем найти спуск в эту бухту! Дорога идет вниз по ущелью вдоль устья горной речки, красота кругом невыносимая в прямом смысле слова, то есть я осознаю, что красиво, но у Миши тяжеленный рюкзак с разными примочками для съемки, девчонки просто без ног от усталости и жары. Наконец набрали на какую-то лестницу с калиткой, но по надписи ясно, что это отель-сосед. Калитка оказалась открыта, и мы стали спускаться, надеясь, что добрые люди укажут нам путь к Da Adolfo. Через полтора километра мы уперлись еще в одну калитку, она была заперта, на ней висела табличка с номером телефона. Все еще наивно полагая, что имеем дело с добрыми людьми, мы позвонили... Вы уже догадались, что нас не пустили, и пришлось опять тащиться вверх, искать правильную тропинку и лестницу. Но мы все-таки нашли ресторан, и вот тут начинается волшебная часть истории. Нас так встретили! Еда была такая! Хлеб был такой! Десерты были такие! Кофе! Шампанское! А главное — люди: и те, кто готовил, и те, кто обслуживал, и сам Серджио... Выслушав мою гневную речь в адрес его соседей (в ресторане у которых, к слову, сидели всего два человека, а наш был забит!), он покраснел, тихо извинился и не взял с нас денег. Сказал, это самое малое, что он может сделать. Этот жест не был красивым, этот жест был человеческим! Знаете, есть красивые женщины, есть красивые мужчины, а есть красивые люди с энергией радости жизни. Вот мне судьба подарила в тот день встречу с таким человеком. Когда мы уходили из этого ресторана, Серджио с семьей садились обедать, и на обед им подавали именно такие спагетти с шариками из тунца.

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ТЫКВОЙ И ПЕКОРИНО

TAGLIATELLE CON ZUCCA E PECORINO

Фояно-делла-Кьяна

6 порций

400 г тальятелле
1 небольшая тыква
150–200 г копченого пекорино
несколько листьев шалфея
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка сливочного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

Самые незабываемые, самые яркие впечатления получаются всегда от неожиданности, от незапланированности момента. Когда мы снимали наши первые кулинарные путешествия, к нам в Тоскану приехал фотограф Влад Локтев, чтобы делать съемку для журнала Hello! И вот мы рванули в Фояно — поснимать что-то для журнала. Влад нас там уже ждал, он с раннего утра искал подходящие места для съемок. Бегали и снимали мы часа два с половиной, и все сильно проголодались. Проходя мимо, мы вдруг заметили, что открывается какое-то заведение: хозяин готовится к приему посетителей, выкатывает на улицу винные бочки, которые будут служить столами. Было видно, что там внутри висят невероятно соблазнительные окорока, ветчины, только что принесли свежее испеченный хлеб. «Какой хороший интерьерчик», — сказал Влад, ведомый голодом и любопытством, и через пять минут мы уже сгрудились вокруг этих бочек и ели умопомрачительные панини, приготовленные хозяином. Еще минут десять, и на крики хозяина: «Мамма, мамма!», — синьора (неизвестно, как она догадалась, что именно от нее требуется!) уже тащила с кухни целый тазик пасты. Подтянулись наши операторы, которые, как выяснилось, были где-то неподалеку. Полдесятого утра, а у нас уже пир горой, льется какое-то вино, никто не спрашивает, с каких виноградников и какого года. Все вкусно, прекрасно! Осень, ноябрь, воздух свежий, утро нежное, пахнет дымком. Еще один прекрасный день начался! А пасту мы ели тогда именно эту — с ярко-рыжей осенней тыквой и сыром.

1. Тыкву почистить и нарезать тонкими ленточками (лучше всего воспользоваться овощечисткой).
2. Разогреть в сковороде сливочное масло и 1 ст. ложку оливкового масла, выложить нарезанную тыкву, добавить листья шалфея, посолить, поперчить и, помешивая, довести на небольшом огне до готовности.
3. Пекорино натереть на крупной терке.
4. Тальятелле отварить в подсоленной воде (не переварить!), слить воду и соединить пасту с готовой тыквой.
5. Выложить на тарелку, присыпать натертым пекорино, перемешать, сбрызнуть оливковым маслом.



ПАККЕРИ

С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ

RACCHERI

CON MELANZANE E POMODORI

Парма

6 порций

Паккери (raccheri) — огромные трубочки размером с полладони — мой сын любит больше всего. Причем неважно, с каким соусом: просто немножко сливочного масла и натертый пармезан, или оливковое масло с чесночком, перцем и зеленью, или тушенные пару часов на медленном огне помидоры — может быть все что угодно!

400 г паккери
2 баклажана
1 банка консервированных помидоров
в собственном соку (400 г)
100 мл сливок
горсть натертого пармезана
несколько веточек базилика
2 зубчика чеснока
4 ст. ложки оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Паккери опустить в кипящую подсоленную воду.
2. Баклажаны нарезать небольшими кубиками.
3. Чеснок почистить и мелко нарубить.
4. Разогреть в сковороде 3 ст. ложки оливкового масла, добавить баклажаны и нарубленный чеснок, посолить, поперчить и обжаривать в течение 5 минут до легкого золотистого цвета.
5. Помидоры размять, добавить в сковороду, перемешать.
6. Влить сливки, 2 половника воды, в которой варятся макароны, и потушить еще пару минут.
7. Половину соуса взбить в пюре блендером, затем соединить с оставшимся соусом в сковороде и все перемешать.
8. Макароны откинуть на дуршлаг, сохранив 200 мл воды, в которой они варились.
9. Заправить макароны соусом, добавить, если нужно, немного воды, в которой они варились, сбрызнуть оливковым маслом, присыпать пармезаном и базиликом и подавать!





Ресторан Il Piccolo Principe, Парма

Не знаю, какой еще небольшой итальянский город может сравниться с Пармой по количеству ресторанов, так высоко нацеленных. Я имею в виду высокую кухню, то есть не просто trattorie, а места, где пытаются каждый продукт услышать, увидеть, почувствовать и подать по-новому. Еще один из моих любимых ресторанов здесь — Il Piccolo Principe. Он находится не совсем в Парме, но найти его несложно. Мне кажется, это абсолютная мечта гурмана. Его держат муж с женой. Она рассекает по кухне на роликах, чтобы все успеть. У нее нет никаких помощников, она все делает сама: печет хлеб, маринует сырого тунца, вялит помидоры, естественно, делает свежую пасту. Он принимает гостей, показывает, как раскуривать сигары, советует, какой виски выбрать к кусочку пармезана, а прошутто — знаменитую пармскую ветчину — подает исключительно к шампанскому.









А какие там кулинарии! Именно в Парме я ужасно боялась растолстеть, потому что при каждом заходе в кулинарию остановиться было невозможно: нарежьте мне ветчины, дайте мне буррату и кусок этого пирога с рикоттой, а еще этого хрустящего хлеба, который вы только что испекли, и вот этого сливочного масла, и мягкого сыра, и бальзамического уксуса... И так до бесконечности. А сладкое! В феврале, на карнавальной неделе, на мой взгляд, самый вкусный хворост пекут не в Венеции, а именно в Парме. Он такой, как я больше всего люблю, — не мягкий внутри, а весь хрустящий.

ПАПАРДЕЛЛЕ С ПОРЕЕМ И ГРИБАМИ

PAPPARDELLE AL PORRO E FUNGHI

Лучиньяно

6 порций

400 г папарделле
2 лука-порея (только белая часть)
2 крупные картофелины
50 г сухих грибов
50 г пармезана
3–4 веточки тимьяна
2 зубчика чеснока
4 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка сливочного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

История этих макарон очень интересная. Мне казалось, что порей хорошо сочетается с грибами, и я попробовала приготовить такую пасту дома, но макароны получились суховатыми. В воде из-под свежей пасты, такой как папарделле, гораздо меньше крахмала, чем в воде от сухой пасты, и она совершенно не спасает соус. А топить пасту в большом количестве сливок и сливочного масла я совсем не сторонница. Вкус у сливок, я бы сказала, мягко-настойчивый, и он способен перебить все остальные вкусы блюда. Поэтому я не слишком люблю то исполнение пасты с грибами, которое встречается в Москве, — чаще всего это сливочный соус.

И я отправилась к Сюзанне в Il Goccino, а она моментально приготовила вот такую пасту. Меня это очень порадовало, ведь повара обычно капризны, как любые настоящие артисты, им нужны аплодисменты! А что такое аплодисменты для повара? Забитый зал и пустые тарелки! Но есть артисты, открытые к экспериментам, не боящиеся провалов, любящие чужую инициативу, а есть закрытые, те, кто никогда в жизни со своей проторенной дорожки не свернет и в сторону не посмотрит. Сюзанна относится к первой категории, она смелая, отважная, ей интересно попробовать и то, и это. И если ей что-то предложить, она непременно поддержит тебя. Ее идея была в том, чтобы в соус из порея добавить немножко картофеля. Все это взбивается, и благодаря картошке создается замечательная консистенция густого луково-грибного соуса. Ощущение такое, что в нем море сливок, а там и грамм их нет! Потом я этот рецепт даже снимала для программы «Едим Дома!», причем опять напросилась к Сюзанне, и она второй раз приготовила эти макароны, только теперь уже на камеру. Так что они прошли неоднократное апробирование.



1. Картофель почистить и отварить до готовности, сохранив 150–200 мл воды, в которой он варился.
2. Сухие грибы замочить в 150 мл горячей воды на 20 минут, затем воду слить и сохранить, а грибы промыть.
3. Чеснок почистить.
4. Разогреть в сковороде 2 ст. ложки оливкового масла, добавить чеснок и грибы, посолить, поперчить и, помешивая, жарить в течение 1 минуты.
5. Воду, в которой были замочены грибы, процедить через сито, выстеленное бумажным полотенцем, добавить в сковороду и тушить грибы 20 минут.
6. Лук-порей нарезать тонкими полукольцами.
7. Разогреть в небольшой сковороде по 1 ст. ложке оливкового и сливочного масла, добавить лук-порей, листья тимьяна, влить 50 мл горячей воды и тушить несколько минут до полуготовности лука.
8. Половину порея взбить в блендере с отварным картофелем, добавляя по одной столовой ложке воду, в которой варился картофель. Должна получиться консистенция густой сметаны. Посолить, поперчить.
9. Оставшийся порей добавить к грибам, перемешать и довести соус до готовности, потушив его еще 5–6 минут.
10. Пармезан натереть на мелкой терке.
11. Папарделле отварить в подсоленной воде, затем отбросить макароны на дуршлаг, сохранив 150–200 мл воды, в которой они варились.
12. Добавить в макароны луково-грибной соус, немного оливкового масла и воды, в которой они варились, слегка поперчить и все перемешать.
13. На плоскую тарелку выложить 2 ст. ложки взбитого с картофелем порея, сверху — пасту, присыпать пармезаном и подавать.

ЛИНГВИНЕ С КРАБАМИ И ФЕНХЕЛЕМ

LINGUINE AL GRANCHIO E FINOCCHIO

Форте-дей-Марми

6 порций

400 г лингвине
2 банки крабового мяса
1 фенхель (обязательно с зеленью)
1 зубчик чеснока
150 мл белого сухого вина
4 ст. ложки оливкового масла
1 пеперончино или 1/2 небольшого
свежего перца чили без семян
морская соль

Вот один из тех немногих случаев, когда я предпочитаю не заменять фенхель укропом или какой-либо другой травкой. Естественно, лучше, если крабы будут не из банки, а настоящие, хотя я понимаю, что в нашем с вами случае это редкость и огромный деликатес. Такие лингвине можно съесть как на Сардинии, так и на Лигурийском побережье. Прекрасно их готовят и в Милане, но первый раз я их попробовала в Форте-дей-Марми в ресторане L'Orsa Maggiore.

1. С фенхеля срезать зелень и мелко ее порубить.
2. Половинку луковицы фенхеля нарезать тонко, до прозрачности.
3. Чеснок почистить и раздавить плоской стороной ножа.
4. Крабовое мясо разобрать на небольшие кусочки и удалить косточки, если они есть.
5. Пеперончино раскрошить, а если используете перец чили — мелко его порубить.
6. Разогреть в сковороде 2–3 ст. ложки оливкового масла, добавить нарезанный фенхель, чеснок и пеперончино. Помешивая, потушить на медленном огне минут пять. Чем тоньше порезан фенхель, тем быстрее будет готов. Хрустеть он не должен.



7. Добавить крабовое мясо, прогреть все вместе, влить вино и увеличить огонь, позволить вину выпариться на одну треть.

8. Лингвине отварить в подсоленной воде, затем отбросить макароны на дуршлаг, сохранив 150–200 мл воды, в которой они варились.

9. Выложить макароны в сковороду, добавить зелень фенхеля и немного воды, в которой варились макароны. Перемешать, сбрызнуть оливковым маслом и сразу подавать.



БУКАТИНИ

СО СВЕЖИМ И СУХИМ ОРЕГАНО

BUCATINI

CON ORIGANO FRESCO E SECCO

Лукка

6 порций

Лукка замечательна тем, что в июле там проходят музыкальные фестивали, куда приезжают мировые звезды. Я там слушала и Simply Red, и Jamiroquai, и Юссу Н'Дура. Концерты проходят на площади под платанами, билеты стоят три копейки, все танцуют. Мы никогда не берем места, где нужно сидеть, всегда покупаем такие, чтобы можно было танцевать. Несмотря на то что Лукка очень туристический город, там все-таки есть места, где можно вкусно поесть, кухня не испорчена потоком людей. Одно из них — ресторан La Moya. Последний раз мы там были большой компанией вместе с Сергеем Владимировичем Михалковым. Все смеялись, Сергей Владимирович что-то так интересно рассказывал, было чудесно! А ели мы вот эти букатини.

400 г букатини
25 помидоров черри
2 зубчика чеснока
4 ст. ложки оливкового масла
3 ч. ложки свежих листьев орегано
2 ч. ложки сухого орегано
морская соль

1. Букатини отварить в подсоленной воде, затем отбросить макароны на дуршлаг, сохранив 150–200 мл воды, в которой они варились.
2. Помидоры черри разрезать пополам.
3. Чеснок раздавить плоской стороной ножа.
4. Разогреть в сковороде 2 ст. ложки оливкового масла, добавить раздавленный чеснок, помидоры, 1 ч. ложку свежего и 1 ч. ложку сухого орегано, все вместе слегка прогреть.
5. Выложить в сковороду к помидорам отваренные букатини, влить немного воды, в которой они варились, добавить оставшийся свежий и сухой орегано, немного оливкового масла, перемешать и подавать тут же!



СПАГЕТТИ АЛЬ АМАТРИЧИАНА

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

Рим

6 порций



Все артисты любят гастроль. На гастролях кажется, что публика принимает лучше и еда вкуснее. После спектакля сидишь до трех ночи и продолжаешь говорить, говорить — как сыграл, как слушал зал, как режиссер бесконечно делает замечания. Мне очень повезло, у меня было несколько гастрольных турне по Италии. Это невероятные впечатления, которые со мной до сих пор. Три недели в Риме, февраль, погода все время плюс 18. Мы играем «Чайку» в огромном зале. Зрители, несмотря на то что итальянцы терпеть не могут смотреть что бы то ни было не на родном языке, реагируют и смеются именно в тех местах, которые вроде бы должны быть понятны только русской публике. Притом, что им приходится высоко задираТЬ голову и читать бегущую строку. Как они умудряются следить за действием на сцене — ума не приложу! А спектакль начинается в 9 вечера, ритм жизни для нас абсолютно непривычный, успокоиться потом совершенно невозможно, тебя еще долго трясет. И после спектакля римские друзья повели нас в ресторан, который называется Il Matriciano и в котором готовят эти спагетти. Встретил нас хозяин, и никому даже в голову не пришло брать в руки меню — уже через 10 минут на столе появились тарелки со спагетти, которые под холодное белое вино улетели быстрее, чем были сварены!

400 г спагетти
400 г консервированных томатов
в собственном соку
200 г гуанчиале
1 луковица
2 зубчика чеснока
несколько листьев базилика
4 ст. ложки оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Лук и чеснок почистить и мелко порубить.
2. Гуанчиале нарезать тонкими полосками, а затем разрезать на небольшие прямоугольники.
3. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла и пожарить гуанчиале.
4. Добавить чеснок, лук и обжарить до золотистого цвета.
5. Помидоры отправить в сковороду, все перемешать. Попробовать на соль, если необходимо, посолить — гуанчиале, как и любое сало, может быть достаточно соленным. Добавить немного перца и томить на медленном огне 7–10 минут, пока соус не загустеет.
6. Спагетти отварить в подсоленной и подмасленной воде, затем воду слить.
7. Выложить макароны в соус, перемешать, присыпать свежим базиликом и подавать тут же!

Панчетта — брюшная часть, в нашем понимании грудинка, вяленая в травах и специях свинина.

Гуанчиале — сыровяленые свиные щечки, эта часть считается более нежной и ароматной. Именно с таким вяленным мясом обычно готовятся и паста карбонара, и аматричиана. Для замены в российских условиях подойдут копченое сало с прослойками мяса или бекон.

Кулателло — знаменитая ветчина, которую делают в Зибелло, небольшом местечке под Пармой, из задних свиных ножек. Ягодичные мышцы гораздо более упругие, чем просто мышцы ляжек. В этой ветчине намного меньше жира, чем в обычной, а тот жир, который есть, идет красивыми прослойками, похожими на запятые. Вкус кулателло более концентрированный, выраженный. Зибелло — это маленькая коммуна, две улицы, два ресторана. Ресторан, в который мы попали, — огромный, повар — женщина. Я моментально к ней прониклась, когда она сказала: «Если решишь работать на кухне, приходи ко мне, я тебя сразу возьму — ты задаешь правильные вопросы». В подвале этого ресторана земляной пол, открытые окна и под низким потолком висят эти «кульки» — кулателло. Когда заходишь туда, ожидаешь услышать запах вяленого мяса, но тебя просто с ног сшибает винным ароматом. Пол подвала земляной, и на него выливается все вино, которое не допили посетители. Оно уходит в землю, а потом винные пары, испаряясь, впитываются в вялящееся мясо.







В Италии, как ни в какой другой стране, если у тебя есть друзья среди местных, ты в порядке. Тебе не только не дадут умереть с голоду, покажут самые интересные места в городе, но и к тебе самому все будут по-другому относиться, если ты в кафе приходишь с итальянцем, в ресторан приходишь с итальянцем, купить шляпу в магазине тебя приводит итальянец, а особенно если ты заказываешь обувь у итальянца. Пожалуй, моя первая дружба с итальянцами, через которых весь город становится твоим, — это дружба с семьей Джакопелли. Джакомо — сапожник, но на самом деле это только профессия, Джакомо — настоящий итальянец, Джакомо — гурман. Он знает, в каком ресторане лучшее мясо, в каком ресторане лучшая рыба, в каком ресторане сменился соевый соус и туда стоит идти ради винной карты, и так далее. Мое знакомство с вкусной Италией, могу сказать вам точно, началось благодаря ботинкам, которые делает Джакомо. Кстати, в туфлях Джакомо можно улечься спать и даже не заметить, что не разулся, настолько они удобные и невесомые.

ПЕННЕ В СОУСЕ КАРБОНАРА

PENNE ALLA CARBONARA

Рим

6 порций

400 г пенне
250 г гуанчиале
5 яиц
125 г пармезана
1–2 ст. ложки оливкового масла
несколько горошин черного перца
морская соль

Обычно в Риме карбонару готовят с пекорино романо, но пармезан в этом случае выдерживает конкуренцию. Название «карбонара» происходит от слова «carbone» — уголь. Есть несколько версий легенды, связанной с этой пастой. Одна из них гласит, что когда бедные угольщики ели эту пасту, с них сыпалась угольная пыль и в пасте оказывалось много угольных крошек, поэтому и называли пасту «карбонара» — паста для угольщиков. А уже потом стали специально добавлять в нее много-много черного перца: вкус от этого, мне кажется, стал лучше, и напоминает она ту пасту, в которую падал уголь. Настоящую пасту карбонара можно попробовать, естественно, не только в Риме, но в Риме она прекрасна.

Не всегда повара соглашаются пустить тебя на свою кухню, сколько настойчивости и обаяния ты бы ни пытался проявить. В Италии с этим все обстоит немного проще, наверное, потому, что итальянцы все-таки неравнодушны к блондинкам. Во время одних гастролей мы жили в отеле Hassler, и ради экономии времени было рациональнее всего питаться в ресторане отеля, который называется Imago и обладает двумя мишленовскими звездами. Сначала меня покорила хлеб, который пек шеф ресторана, потом его манера подавать устрицы, затем я обратила внимание на выбор вина. Постепенно я прониклась к нему большим уважением и решила все-таки проникнуть на его кухню. Но я робела, потому что ресторан очень солидный, однако мое любопытство победило, и я все-таки рванула на кухню. Как ни странно, шеф пустил меня сразу же и стал с гордостью показывать, какие у него индукционные панели, как они нагреваются буквально по мановению волшебной палочки, и как вода у него льется, когда он только захочет, и той температуры, какая ему нужна. Мало того, из окон его кух-

ни видна вилла Боргезе. «Ты ела пасту карбонара?» — спросил он меня в довершение. «Нет-нет, я пасту не ем, мне спектакли играть!» — «Да ты что, с ума сошла, я тебе сейчас сделаю такую карбонару!» — сказал он и тут же, как любой настоящий шеф, дал мне какое-то задание, а сам начал готовить. За 20 минут, пока готовилась паста, он показал мне невероятное количество хитростей. И честно могу сказать, что вкуснее этой пасты карбонара я в жизни не пробовала. Шеф-повар Imago делал соус к пасте на основе перепелиных яиц, но, думаю, замечательный вкус соуса зависел не только и не столько от этого. Сюда не добавляли сливки, традиционные для рецепта карбонары. Сливки, конечно, упрощают процесс приготовления соуса — не дают свернуться яйцам. Здесь этот вопрос решался по-другому: паста выкладывалась в миску с теплым соусом и все быстро перемешивалось, благодаря чему яйца не успевали свернуться. Это один из немногих случаев, когда пасту надо доводить не на огне в сковороде с соусом, а уже выложив в блюдо с ним.



1. Яйца взбить с щепоткой соли.
2. Гуанчиале нарезать полосками, поджарить на сухой сковороде и выложить на бумажное полотенце.
3. Пармезан натереть на мелкой терке.
4. Половину сыра перемешать с яйцами, добавить гуанчиале.
5. Черный перец измельчить и добавить в соус.
6. Пенне отварить в подсоленной воде, затем воду слить.
7. Выложить готовые макароны в блюдо с соусом, быстро перемешать, добавить оливковое масло, посыпать оставшимся сыром.



НЬОККИ С МОРКОВЬЮ И ОЛИВКАМИ

GNOCCHI CON CAROTE E OLIVE

Тоскана

6 порций

400 г картофеля
200 г моркови
60 г муки
50 г пармезана
50 г оливок
несколько веточек базилика
1 желток
2–3 ст. ложки оливкового масла
1/2 ч. ложки прованских трав
свежемолотый черный перец
морская соль

Ньокки — это те же клецки, то есть мы делаем мягкое, так называемое ленивое тесто и отвариваем в кипящей подсоленной воде. Итальянские клецки бывают нескольких видов. Ньокки — на основе картошки, а нуди — на основе рикотты. В нуди еще добавляют шпинат или другую зелень, например свекольную ботву, немного пармезана, яйцо и чуть-чуть муки. В ньокки тоже кладут очень мало муки. Есть версии ньокки с овощами, когда добавляют натертый цукини или мелко рубленный припущенный фенхель. С тыквой тоже получается очень вкусно — клейковина в картофеле объединяет его с тыквой и при небольшом добавлении муки превращает все это в очень мягкое, нежное тесто. Правда, если переборщить с мукой или если картошка «неправильная», то есть недостаточно сладкая и воздушная, ничто их не спасет — они будут скучными и тяжелыми. Вообще, порция ньокки всегда должна быть очень маленькая: либо ешь пять штук, а потом какое-то главное блюдо, либо что-то из *antipasti* и потом уже ньокки.

Рецептов ньокки очень-очень много, готовят их по всей Италии, везде по-разному. В Тоскане ньокки с морковью и оливками подают в ресторане Вальтера Редаэлли в Беттолле. А еще он делает ньокки с черными трюфелями и приправляет их пекорино — это, конечно, шедевр!

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1. Картофель отварить в мундире, почистить и растолочь в пюре.
2. Морковь почистить, смазать оливковым маслом, поперчить, присыпать прованскими травами и запечь в разогретой духовке до мягкости.

3. Запеченную морковь нарезать маленькими кубиками.
4. Из оливок удалить косточки, мякоть мелко нарезать.
5. Пармезан натереть на мелкой терке.
6. Соединить картофельное пюре, морковь и измельченные оливки, добавить желток, пармезан, 50 г муки, поперчить и посолить. Вымесить тесто.
7. Присыпать рабочую поверхность оставшейся мукой, раскатать тесто колбаской, нарезать наискосок небольшими кусочками, придавить каждый вилкой с обеих сторон, чтобы ньокки получились рифлеными, и отправить на 20 минут в холодильник.
8. Отварить ньокки в большом количестве кипящей подсоленной воды, добавив в нее чуть-чуть оливкового масла.
9. Готовые ньокки вынуть шумовкой, заправить оливковым маслом, присыпать листьями базилика.



РАВИОЛИ С СЕМГОЙ

RAVIOLI CON SALMONE

Милан

6 порций

350 г муки
300 г филе семги
100 г сметаны
3 яйца
1 вареная картофелина
1/2 луковицы
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка оливкового масла
1 ст. ложка горчицы
1 ст. ложка мелко рубленного укропа
свежемолотый черный перец
морская соль

Мне, как страстному любителю пасты в любых ее проявлениях, итальянская еда никогда не может показаться скучной или однообразной, хотя некоторые думают, что бесконечно макароны есть нельзя. К сожалению, я к числу этих людей не принадлежу, потому и бегаю свои 10 километров практически каждый день. Тому пример — паста с семгой. На свой страх и риск готовила, добавляя туда укроп. Должна вам признаться, итальянцы, как, впрочем, и французы, укроп не очень жалуют и часто добавляют вместо него зеленую травку дикого фенхеля, так называемого финоккьо сельватико (*finocchio selvatico*), и у блюда появляется такой освежающий, слегка анисовый привкус. Не могу сказать, что мне фенхель нравится меньше, чем укроп, — по-моему, это просто две разные травы, но сочетание семги с укропом для меня работает прекрасно.

1. Просеять через сито 300 г муки, добавить яйца, влить оливковое масло и замесить массу в комбайне насадкой для теста. Затем сформировать из теста шар, завернуть в пищевую пленку и положить на полчаса в холодильник.
2. Картофель, лук и чеснок почистить и натереть на крупной терке.
3. Семгу нарезать небольшими кубиками, добавить натертые овощи, горчицу и укроп. Посолить, поперчить и все вымешать.

4. Присыпать рабочую поверхность оставшейся мукой и скалкой раскатать отдохнувшее тесто в тонкий пласт (можно использовать специальную машинку для пасты).

5. На одну половину теста на некотором расстоянии друг от друга порциями по 0,5 ч. ложки выложить рыбную начинку, накрыть второй половиной теста, влажными руками скрепить края и рюмкой вырезать кружки теста с начинкой посередине.

6. Варить равиоли в кипящей подсоленной воде до готовности, пока они не всплывут.

Подавать со сметаной.





ВТОРОЕ SECONDI

М Я С О,
П Т И Ц А
C A R N E

— 188 —

Р Ы Б А,
МОРЕПРОДУКТЫ
P E S C E,
FRUTTI DI MARE

— 226 —

МЯСО, ПТИЦА

C A R N E

- 190 БАРАНИНА, ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ
- 195 РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА С ОЛИВКАМИ
ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ
- 198 БИФШТЕКС С ФАСОЛЬЮ И ЖАРеныМИ ГРИБАМИ
- 202 ТАЛЬЯТА НА ГРИЛЕ С РУКОЛОЙ
- 204 КОРЗИНКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТЕЛЯТИНОЙ
- 205 КРОЛИК ПО-ОХОТНИЧЬИ
- 206 ГОВЯДИНА С КАШТАНАМИ
- 210 ЦЫПЛЕНОК С СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА
- 212 ПЕРЕПЕЛКИ, МАРИНОВАННЫЕ С ПЕПЕРОНЧИНО
- 214 ПЕРЕПЕЛКИ С ВИСКИ И МАРМЕЛАДОМ
- 216 СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ
- 217 КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИНАТОМ
- 218 ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕСАРКА С СОУСОМ ИЗ ТАРХУНА
- 220 ГОЛУБИ В ВИНСАНТО С ИЗЮМОМ



БАРАНИНА, ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ MONTONE AL VINO

Рим

4 порции

Этот рецепт — моя фишка, обязательно готовлю такую баранину, когда принимаю дома гостей на наши дни рождения, на Новый год, Пасху, другие праздники, и неизменно она пользуется успехом. А первый раз я приготовила баранину таким образом, когда мы жили в Риме. Этому рецепту меня научил хозяин кулинарии по соседству: я хотела купить бараньих ребрышек, вместо этого он мне предложил дешевых голяшек и рассказал, как я должна их приготовить.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

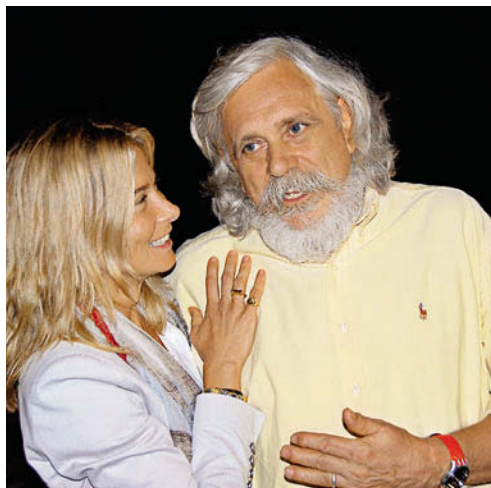
- 1 1/2 кг баранины на кости
(2 небольшие бараньи голени)
- 2 красные луковицы
- 1 лук-порей (только белая часть)
- 8 зубчиков чеснока
- 3 веточки розмарина
- 500 мл красного сухого вина
- 100 мл бальзамического уксуса
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. ложки муки
- 2 сухих перца чили
- морская соль

- 1. Баранину нарубить вместе с костью крупными кусками толщиной 3–4 см.
- 2. Чеснок почистить.
- 3. Красный лук почистить и нарезать кольцами.
- 4. Порей нарезать кружками.
- 5. Перец чили измельчить.
- 6. В тяжелой кастрюле, которую можно ставить в духовку, разогреть растительное масло.
- 7. Мясо обвалить в муке и обжарить со всех сторон до золотистой корочки, чтобы «запечатать» сок, затем выложить из кастрюли.
- 8. Красный лук, порей и зубчики чеснока целиком положить в кастрюлю, в которой обжаривалось мясо, добавить соль, чили и половину листьев розмарина. Прогреть на медленном огне около 10 минут.
- 9. Влить уксус, вино, довести до кипения и уменьшить огонь.
- 10. Вернуть в кастрюлю баранину, накрыть крышкой и отправить в разогретую духовку на 2 часа. Баранина должна отходить от костей и буквально таять.
- 11. Готовую баранину присыпать оставшимся розмарином.





Живая кухня постоянно развивается. В ней нет каких-то закоряченных истин, которые никогда не подвергаются сомнению. Кухня живет, когда происходит развитие рецепта, замена ингредиентов, даже изменение его калорийности. В этом смысле итальянская кухня — очень живая. За последние 20 лет она сделала большой скачок в сторону облегчения еды. Итальянская еда ведь в основном крестьянская, простая, а значит, сытная и часто тяжелая. Но сейчас даже в trattoriaх намного реже подают жаренное в масле, хотя итальянцы по-прежнему нежно любят свой фритюр. Все чаще пищу готовят более деликатными способами, на низких температурах, так, чтобы мясо, например, было сочным, но не пережаренным. Хотя любой итальянец с удовольствием съест панино с поркеттой (запеченной с чесноком и травами свининой, на любом рынке можно встретить этого приготовленного целиком поросенка), но при этом с радостью закажет в ресторане овощное суфле или обратится к фьюжн, например, использует более легкий кляр, как делают японцы. Во Флоренции есть удивительное место — Cibreo. Это особая территория, где расположены ресторан, trattoria, кафе и театр. Находится это все рядом с рынком и посвящено не просто еде, а радостям жизни. Хозяин, идейный вдохновитель и шеф-повар — Фабио Пикки. Как-то мы пошли с ним на рынок, и было такое ощущение, что ты идешь с шейхом или падишахом, перед которым все падают ниц. Кроме того что он красавец, он еще и просто потрясающая личность, персона, известная во Флоренции не только на кулинарной, но и на культурной сцене. Он очень часто поднимает и в прессе, и на телевидении ту проблему, что в Италии не все выращивается правильно. Что на юге, где выращивается львиная доля овощей и фруктов, часто нарушают технологии, используют не те удобрения. Он борец за чистоту, за идею! У него в ресторане пасту не подают. Исторически во Флоренции паста не была распространена, здесь ели, например, требуху. Макароны разных видов появились во Флоренции гораздо позже. Фабио совершенно помешан, в лучшем смысле этого слова, на сезонности и региональности продуктов. Миндаль он использует только сицилийский, помидоры только тосканские и только с середины июля до конца августа. Однажды окунувшись в эту атмосферу, хочешь возвращаться сюда вновь и вновь. И, когда я бываю во Флоренции, мне надо переломить себя и заставить пойти на компромисс, чтобы поесть в другом месте.



Если вы хотите попробовать по-настоящему приготовленного кролика, перепелок, томленную требуху, щеки теленка по-тоскански, вам точно нужно отправляться к Фабио. Никто лучше него не умеет обращаться с тосканскими продуктами, и никто не творит таких чудес из традиционной простой еды «для бедных», какие творит он.





РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА С ОЛИВКАМИ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

C O S T O L E T T E D ' A G N E L L O CON OLIVE ALLA MEDITERRANEA

4 порции

Летом в Италии мясо, как правило, подают совсем просто: готовят бифштекс или тальяту. А вот зимой итальянцы любят соусы, любят запекать, томить, тушить. Такие ребрышки ягненка с оливками чаще готовят в феврале или марте. В Тоскане почти в каждой trattoria, locande и osterie есть свой рецепт, по которому готовят ребрышки ягненка.

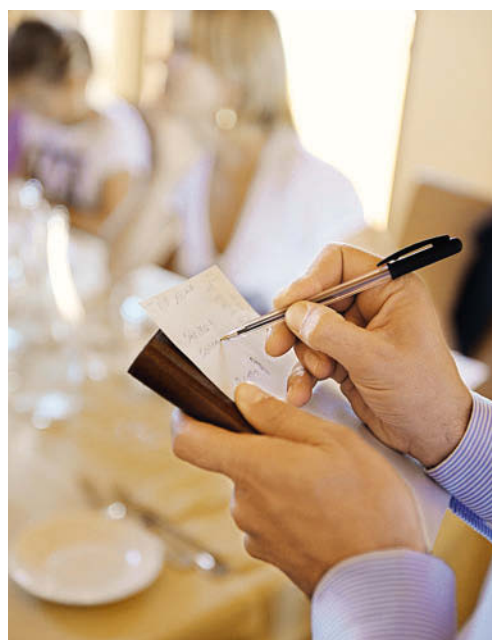
1 кг ребрышек молочного ягненка
1 большой помидор
1 сладкий перец
1 луковица
100 г зеленых оливок
небольшой пучок петрушки
3–4 зубчика чеснока
3 ст. ложки оливкового масла
1 пеперончино или 1/2 свежего
перца чили
морская соль

1. Чеснок почистить и растереть в ступке.
2. Лук почистить и крупно нарезать.
3. Разогреть в сковороде 2 ст. ложки оливкового масла и обжарить лук.
4. Сладкий перец, удалив семена, мелко нарезать.
5. Пеперончино раскрошить, если используете перец чили, удалить семена и мелко его порубить.
6. Помидор нарезать кубиками.
7. Оливки раздавить плоской стороной ножа или дном стакана и удалить косточки. Не измельчать, оставить целиком.
8. Петрушку мелко порубить.
9. Перец, помидор, пеперончино, оливки, две трети петрушки и чеснок добавить в сковороду к луку. Посолить и тушить на среднем огне 10 минут.
10. Разогреть в сковороде оставшееся оливковое масло и обжаривать ребрышки в течение 3 минут с каждой стороны до золотистой корочки.
11. На мясо сверху выложить овощи, присыпать оставшейся петрушкой и подавать.



Ресторан Walter Redaelli, Беттолла





БИФШТЕКС

С ФАСОЛЬЮ И ЖАРеныМИ ГРИБАМИ

BISTECCA CON FAGIOLI E FUNGHI

1–2 порции

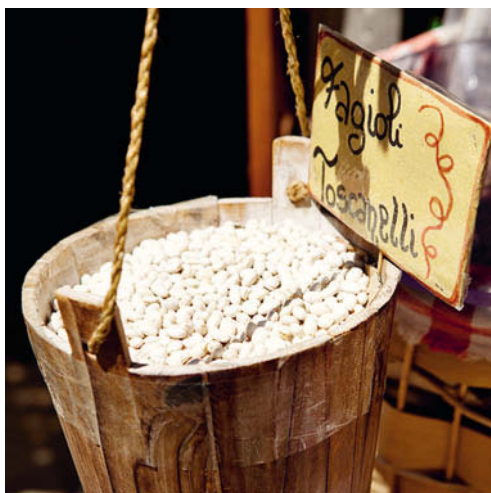
Чтобы фасоль была вкусная, ее надо варить с овощами — помидором, морковью, луком, сельдереем — и травами, так же, как чечевицу (см. стр. 110). Волшебным образом фасоль впитывает все ароматы овощей, в которых варится, и получается не просто нейтральная крахмалистая субстанция под названием фасоль, а самостоятельное очень душистое блюдо.

1 бифштекс (400–600 г передней
филейной части)
200 г крупной белой фасоли
200 г свежих лесных грибов
несколько веточек майорана
2 веточки розмарина
2 зубчика чеснока
3–4 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка сливочного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Фасоль замочить в воде на ночь, затем воду поменять и отварить фасоль до готовности, в самом конце варки посолить.
2. Фасоль слить и заправить 1–2 ст. ложками оливкового масла, поперчить и присыпать листьями розмарина.
3. Грибы почистить и нарезать.
4. Чеснок почистить и крупно порубить.
5. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку сливочного и 1 ст. ложку оливкового масла, выложить грибы, посолить, поперчить, добавить майоран и чеснок и жарить до готовности.
6. Разогреть сковороду-гриль, смазать ее оливковым маслом. Отправить мясо на сковороду и жарить с каждой стороны по 5–7 минут, в конце посолить.

Подавать мясо с фасолью и грибами.







ТАЛЬЯТА НА ГРИЛЕ С РУКОЛОЙ

TAGLIATA DI MANZO
CON RUCOLA

Флоренция

2 порции



Тальята — от слова *tagliare* (резать). Берут не такой толстый кусок мяса, который обычно используют для бифштекса, бросают на гриль и быстро обжаривают с двух сторон. Как и большинство любителей хорошей кухни, итальянцы не едят сильно зажаренное мясо, обычно это средняя или слабая прожарка, да и с кровью они тоже очень любят. К тальяте обычно ничего, кроме лимона и оливкового масла, не подают, могут добавить немного руколы, иногда — поджаренных белых грибов.

Если тальята приготовлена из знаменитой тосканской говядины *chianina*, к ней не подают ничего. Кьянина священна, это тосканский специалитет, одна из самых крупных, красивых и древних пород коров в мире.

Рецепт, приведенный здесь, дается со скидкой на то, что кьянины в наших широтах не найти. И хоть бессмысленно повторять, что качество блюда напрямую зависит от мяса, которое вы используете, этот маринад поможет даже не совсем идеальному куску.

1/2 кг бескостной говядины
пучок руколы
350 мл сухого красного вина
сок 1/2 лимона
3–4 ст. ложки оливкового масла
12–15 горошин розового перца
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Мясо сдобрить черным перцем, смазать оливковым маслом и уложить в стеклянную или эмалированную посуду.
2. Влить красное вино, закрыть крышкой и оставить на час мариноваться.
3. Розовый перец растереть в ступке (несколько горошин оставить).
4. Нарезать замаринованное мясо на пласты толщиной 1 см, отбить его, посыпать розовым перцем.
5. Разогреть сковороду-гриль и обжаривать мясо на каждой стороне по несколько минут.
6. Приготовить заправку, соединив 2–3 ст. ложки оливкового масла, щепотку соли, лимонный сок и оставшиеся горошины розового перца.
7. Выложить мясо и руколу на блюдо, полить все заправкой и сразу подавать.

КОРЗИНКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТЕЛЯТИНОЙ

CESTELLI DI MELANZANE CON VITELLO

4 порции



400 г телятины, желательно с жирком
2 баклажана
4 крупных помидора
2 луковицы
1/2 головки чеснока
несколько веточек базилика
1/2 л мясного бульона
6–7 ст. ложек оливкового масла
1/2 ч. ложки сладкой молотой паприки
молотый перец чили
морская соль крупного помола

Будет вкусно только в том случае, если мясо не постное. Вместо телятины можно использовать говядину. Баклажаны в соединении с мясом дают отличный результат — получается, с одной стороны, насыщенно, а с другой — нежно и очень по-летнему!

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1. Чеснок почистить и крупно нарезать.
2. Лук тоже почистить и нарезать полукольцами.
3. Разогреть в тяжелой кастрюле 3–4 ст. ложки оливкового масла, слегка обжарить лук и чеснок.
4. Мясо нарезать крупными кубиками, выложить в кастрюлю к луку и чесноку, перемешать и обжарить до легкого золотистого цвета.
5. Помидоры крупно нарезать и тоже отправить в кастрюлю. Томить все вместе 10–15 минут на небольшом огне.
6. Добавить в кастрюлю перец чили, паприку, щепотку крупной морской соли, влить подогретый бульон так, чтобы мясо было покрыто. Накрыть крышкой и томить на медленном огне 1–1,5 часа.
7. Баклажаны нарезать длинными пластинками и обжарить в сковороде до полной готовности, не жалея масла. Затем промокнуть бумажным полотенцем, чтобы лишнее масло впиталось.
8. Выстелить небольшие формочки баклажанами так, чтобы их края свисали наружу, как лепестки.
9. Наполнить формочки телятиной с небольшим количеством соуса, закрыть сверху лепестками баклажанов и запекать в разогретой духовке 15–20 минут.
10. Вынуть из духовки, перевернуть формочку так, чтобы фаршированные баклажаны представляли собой пирамидку. Готовое блюдо украсить листьями базилика.



К Р О Л И К П О - О Х О Т Н И Ч Ь И

С О Н И Г Л И О А Л Л А С А Ц Ц И А Т О Р А

4 порции

Духовку предварительно разогреть до 190 °С.

небольшая тушка кролика (1–1,5 кг)
6 небольших помидоров
10–12 оливок
8 зубчиков чеснока
пучок свежего розмарина
350 мл белого сухого вина
50 мл оливкового или другого
растительного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Тушку кролика вымыть, обсушить и разделить на небольшие куски.
2. Обвалять куски кролика в соли и перце.
3. Разогреть растительное масло в тяжелой кастрюле-чугунке или глубокой сковороде, которую можно ставить в духовку, и обжаривать кусочки кролика до появления румяной корочки.
4. Чеснок слегка раздавить, не снимая с него шелухи.
5. Помидоры нарезать четвертинками.
6. Оливки раздавить плоской стороной ножа или дном стакана и удалить косточки. Не измельчать, оставить целиком.
7. Влить к кролику вино, добавить чеснок, помидоры, оливки и 4–5 веточек розмарина. Накрыть сковороду крышкой и поставить в разогретую духовку на 40 минут, затем снять крышку и тушить еще 5–7 минут.
8. Готового кролика посыпать оставшимся розмарином.

Г О В Я Д И Н А С К А Ш Т А Н А М И

М А Н З О С О Н С А С Т А Г Н Е

1 кг говяжьей вырезки
6–8 съедобных каштанов
2 яйца
1 желток
2 ст. ложки любого растительного
масла
2 ст. ложки муки

Для маринада:

2 зубчика чеснока
100 мл апельсинового сока
2 ст. ложки оливкового масла
1 ч. ложка мелко натертой цедры
апельсина
1 ч. ложка корицы
2 звездочки бадьяна
1/4 ч. ложки листьев тимьяна
1/4 ч. ложки мускатного ореха
1/4 ч. ложки свежемолотого черного
перца
1/2 ч. ложки морской соли

Для соуса:

250 мл красного сухого вина
100 мл бульона
1 луковица шалота
1 ст. ложка сливочного масла
1 ст. ложка любого растительного
масла
4 ч. ложки бальзамического уксуса
2 ч. ложки крупно молотого черного
перца
1 ч. ложка мелко натертой цедры
апельсина
1 ч. ложка сахара

4 порции

Духовку предварительно разогреть до 160 °С.

1. Приготовить маринад: чеснок почистить и растереть в ступке. Тимьян, корицу, бадьян, свежемолотый черный перец и мускатный орех тоже растереть в ступке и соединить с чесноком. Добавить 1 ч. ложку цедры, соль, апельсиновый сок и оливковое масло, все перемешать.
2. Мясо уложить в глубокую посуду, полить маринадом, затянуть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на час, а лучше — на ночь.
3. Каштаны очистить от скорлупы, измельчить в крупную крошку, высыпать на противень и подсушивать в разогретой до 160 °С духовке 3–4 минуты.
4. Яйца и желток взбить.
5. Мясо обвалять в муке, затем обмакнуть во взбитые яйца и обвалять в измельченных каштанах.
6. Разогреть в сковороде 2 ст. ложки растительного масла и обжарить мясо со всех сторон до золотистой корочки.
7. Переложить мясо в глубокую жаростойкую форму или утятницу, накрыть крышкой и отправить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут.
8. Лук-шалот почистить, измельчить, промыть водой и просушить.
9. Приготовить соус: в сковороде, в которой жарилось мясо, влить 1 ст. ложку растительного масла и бальзамический уксус, добавить шалот, крупно молотый черный перец, сахар и 1 ч. ложку апельсиновой цедры, затем влить вино и бульон. Уварить соус наполовину и, пока он горячий, протереть через сито. Добавить сливочное масло, как следует размешать и перелить в соусник.

Я подаю это мясо целиком на деревянной доске и режу прямо на столе. Соус подаю отдельно в соуснике.





Бар Vineria al 10, Ареццо





ЦЫПЛЕНОК

С СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА

P O L L E T T I

CON SALSA DI POMODORO E PEPERONI

2–4 порции

Духовку предварительно разогреть до 200 °С.

1 небольшой цыпленок
2 зубчика чеснока
пучок свежего майорана
1–2 ст. ложки оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

Для соуса:

2 сочных помидора
2 красных сладких перца
2 зубчика чеснока
1–2 ст. ложки винного уксуса
1 ст. ложка оливкового масла
2 пеперончино или 1 небольшой
свежий перец чили
щепотка сухого майорана
морская соль

1. Тушку цыпленка вымыть, просушить бумажным полотенцем, сделать надрезы в районе суставов, там где кожа легко отходит от мяса.
2. Почистить 2 зубчика чеснока, измельчить их и начинить надрезы в тушке.
3. Свежий майоран мелко порубить.
4. Присыпать цыпленка свежим майораном, посолить и поперчить, выложить на противень и сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в разогретой духовке 35–40 минут.
5. Сладкий перец положить в глубокий противень и запекать 30–40 минут.
6. Оставить запеченный перец на некоторое время в плотно закрытом целлофановом пакете или в кастрюле под крышкой, что тоже хорошо работает. Как только остынет — снять кожицу, удалить семена и пеперонки, мякоть нарезать небольшими кусочками.
7. Чеснок для соуса почистить и измельчить.
8. Пеперончино раскрошить, если используете перец чили — удалить семена и мелко его порубить.
9. Приготовить соус: разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла, обжарить чеснок и пеперончино, добавить щепотку сухого майорана.
10. Помидоры разрезать пополам, натереть мякоть на терке и добавить в сковороду. Уваривать соус в течение 10 минут, чтобы он стал гуще.
11. Добавить кусочки запеченного перца, винный уксус и щепотку соли.

Подавать цыпленка с соусом.



ПЕРЕПЕЛКИ, МАРИНОВАННЫЕ С ПЕПЕРОНЧИНО

QUAGLIE AL FORNO CON PEPERONCINO

4 порции



Относительно недавно на рынке появилась странная порода цыплят, которая почему-то называется «корнишоны». Ответить, почему под именем огурца проходит цыпленок размером чуть больше айфона, я вам не могу, но он точно годится для этого рецепта в качестве замены перепелкам.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

4 перепелки
1 клубень сладкого картофеля
1/2 корня сельдерея
300 мл масла для фритюра
морская соль крупного помола

Для маринада:

2 пеперончино или 1 свежий перец чили
1 лайм
100 мл сухого белого вина
2 ст. ложки жидкого меда
2 ст. ложки уксуса из сидра

1. Пеперончино раскрошить, если используете перец чили — удалить семена и мелко его порубить.
2. Из лайма выжать сок.
3. Приготовить маринад: смешать пеперончино, 3 ст. ложки сока лайма, мед, белое вино, уксус.
4. Тушки перепелок натереть маринадом и оставить на 30 минут.
5. Выложить перепелок вместе с маринадом в тяжелую кастрюлю, которую можно ставить в духовку, и слегка присыпать крупной солью.
6. Накрыть кастрюлю крышкой и отправить в разогретую духовку на 20–25 минут, затем снять крышку и запекать перепелок еще 5–10 минут под грилем до золотистой корочки.
7. Сладкий картофель и корень сельдерея почистить и нарезать с помощью овощечистки на тонкие полоски.
8. Разогреть в глубокой, тяжелой сковороде (я обычно использую сковороду-вок) масло для фритюра, обжарить в нем чипсы из сладкого картофеля и сельдерея и выложить на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла, затем присыпать солью.

Подавать перепелок с чипсами из сладкого картофеля и сельдерея.

ПЕРЕПЕЛКИ С ВИСКИ И МАРМЕЛАДОМ

QUAGLIE CON WHISKY E MARMELLATA

4 порции

Абсолютный хит кулинарной школы в Тоскане. Сколько бы перепелок ни было замариновано и запечено, ничего никогда не остается «на потом». А хит это еще и потому, что девчонки Катя и Аня, которые помогают мне вести тосканскую кулинарную школу, каждый раз, когда мы составляем меню — что я буду готовить, какими рецептами делиться, — умоляют сделать перепелок. Понятия не имею, как им еще не надоело, наверное, вкусно получается!

Духовку предварительно разогреть до 220 °С.

4 перепелки
150 тонко нарезанного бекона
1 луковица
50 г панировочных сухарей
(лучше домашних)
2–3 зубчика чеснока
небольшой пучок петрушки
100 мл торфяного виски (Oban,
Lagavulin, Ardbeg, Caol Ila)
3–4 ст. ложки апельсинового джема
1–2 ст. ложки оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Джем и виски соединить в глубокой посуде, добавить по щепотке соли и перца, все перемешать.
2. В ту же посуду выложить перепелок, обмазать их маринадом и оставить минимум на час.
3. Нарезать 3–4 полоски бекона небольшими кусочками.
4. Лук почистить и мелко нарезать.
5. Чеснок раздавить плоской стороной ножа и измельчить.
6. Петрушку мелко порубить.
7. Разогреть тяжелую сковороду и слегка прогреть кусочки бекона, добавить лук, перемешать и обжарить до золотистого цвета.
8. Отправить к луку с беконом чеснок, перемешать.
9. Всыпать панировочные сухари, влить оливковое масло и снова перемешать.
10. Добавить петрушку, посолить, поперчить, перемешать еще раз и выключить огонь.

11. Начинить перепелок получившимся сухарным фаршем, обернуть каждую полосками бекона, скрепить зубочистками и поместить в рукав для запекания. Полить перепелок оставшимся маринадом, плотно закрыть рукав, уложить его в глубокий противень и отправить в разогретую духовку на 20–25 минут.



СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

TORTA SALATA AL POLLO

3 куриные грудки
100 г сала с мясной прослойкой
1 лук-порей (только белая часть)
1 яйцо
1 небольшой корень свежего имбиря
(примерно 3–4 см)
2–3 ст. ложки сливок
щепотка мускатного ореха
свежемолотый черный перец
морская соль

Для теста:

150 г охлажденного сливочного масла
2/3 стакана муки грубого помола
1/3 стакана обыкновенной муки
1 яйцо
щепотка морской соли

4 порции

Если нет времени делать тесто, возьмите 2 пласта готового бездрожжевого слоеного теста.

Духовку предварительно разогреть до 190 °С.

1. Приготовить тесто: оба вида муки порубить ножом вместе с маслом, чтобы получилась мелкая крошка.
2. Сделать в муке холмик, влить полстакана ледяной воды, добавить 1 яйцо, щепотку соли и замесить тесто.
3. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник минимум на 30 минут.
4. Куриные грудки нарезать небольшими кубиками.
5. Сало нарезать тонкими полосками.
6. Лук-порей нарезать тонкими кольцами.
7. Имбирь почистить и натереть на мелкой терке.
8. Смешать куриное мясо, сало, имбирь и лук, добавить мускатный орех, посолить, поперчить и все перемешать.
9. Охлажденное тесто разделить пополам, каждую часть раскатать. Уложить один пласт теста на дно круглой формы так, чтобы получились бортики.
10. Выложить начинку, полить сливками, накрыть вторым слоем теста и скрепить друг с другом края обоих пластов. Сделать по центру крестообразный надрез, чтобы уходила лишняя влага, проткнуть тесто вилкой по всей поверхности.
11. Отправить пирог в разогретую духовку на 30 минут.
12. Яйцо слегка взбить, смазать пирог и выпекать его еще минут 20–25.





КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИНАТОМ

P E T T I DI POLLO CON SPINACI

2–4 порции

Обычно такие грудки я запекаю в духовке в режиме «гидро» — они получаются нежнее.

Духовку предварительно разогреть до 170 °С.

2 куриные грудки без кожи
150–200 г шпината
пучок петрушки
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка натертого пармезана
1 ст. ложка лимонного сока
1 ч. ложка сливочного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Петрушку мелко порубить.
2. Растопить в сковороде сливочное масло, отправить туда шпинат и петрушку, влить лимонный сок, все перемешать и через минуту снять с огня.
3. Добавить пармезан, немного посолить, поперчить и еще раз перемешать.
4. Куриные грудки надрезать таким образом, чтобы получился карман, накрыть пищевой пленкой и слегка отбить скалкой, чтобы мясо стало нежнее.
5. Выложить как можно больше начинки из шпината и петрушки на одну половину куриной грудки, накрыть второй половиной и скрепить обе части зубочистками. Смазать с обеих сторон оливковым маслом, посолить и поперчить.
6. Разогреть сковороду-гриль и обжаривать куриные грудки по 5 минут с каждой стороны, затем отправить в разогретую духовку на 15–20 минут.

ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕСАРКА С СОУСОМ ИЗ ТАРХУНА

FARAONA AL FORNO IN SALSA DI DRAGONCELLO

4 порции

Это наше летнее блюдо. В летний зной в течение дня все грызут фрукты, а на обед максимум, что появляется на столе, — салат. Но вот когда жара спадает, у всех просыпается зверский аппетит. Тогда я и готовлю цесарку, а к ней запекаю много-много картошки с розмарином. Даже если цесарка постная, она все равно очень сочная — у нее толстая кожа, которая защищает мясо во время запекания, оно не горит, не сушится и остается нежным. Кто не любит кожу, потом может ее снять, а для любителей того, что пожирнее, повреднее, эта кожа — главный деликатес!

Духовку предварительно разогреть до 220 °С.

1 цесарка или домашняя курочка
пучок тархуна
70 г размягченного сливочного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

Для соуса:

пучок тархуна
100 мл овощного бульона
70 мл белого сухого вина
20 г сливочного масла
1 ст. ложка муки
щепотка свежемолотого черного перца
щепотка морской соли

1. Цесарку вымыть, просушить бумажным полотенцем снаружи и изнутри, натереть солью и перцем со всех сторон.
2. Весь тархун очень мелко порубить.
3. Растереть 70 г сливочного масла с половиной тархуна, добавить соль и перец.
4. Полученную смесь распределить под кожей цесарки, стараясь при этом не повредить кожу.
5. Запекать цесарку в разогретой до 220 °С духовке 10 минут, затем убавить температуру до 170 °С и продолжать запекать еще 40 минут, время от времени поливая птицу образовавшимся на противне соком.
6. Приготовить соус: растопить сливочное масло, добавить муку и обжарить ее до солнечного цвета. Постепенно вливать овощной бульон, вымешивая соус венчиком до однородного состояния. Держать на огне 3 минуты, затем добавить вино, продолжая вымешивать соус вен-



чиком. Постепенно влить сок из противня, который получился при запекании цесарки. Посолить, поперчить, добавить оставшийся тархун и еще раз все перемешать.

Подавать цесарку с тархунным соусом.

ГОЛУБИ

В ВИНСАНТО С ИЗЮМОМ

BRASATO

PICCONI AL VIN SANTO

4 порции

Сочетание дикого мяса со сладким вином, вяленым виноградом, большим количеством лука — это просто божественно!

4 фермерских голубя
4 луковицы
100 г изюма
2 стебля сельдерея
250 мл винсанта
2 ст. ложки оливкового масла
70 г размягченного сливочного масла
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Тушки голубей натереть солью и перцем изнутри и снаружи, уложить в глубокую посуду, залить половиной вина и оставить мариноваться на 1–1,5 часа.
2. Лук почистить и нарезать кольцами.
3. Сельдерей нарезать небольшими кусочками.
4. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла и обжарить голубей на сильном огне со всех сторон до золотистой корочки, затем переложить в глубокую кастрюлю.
5. В ту же сковороду добавить еще немного оливкового масла и потушить лук и сельдерей до золотистого цвета.
6. В кастрюлю к голубям добавить тушеный лук, сельдерей и изюм, залить все маринадом и оставшимся вином. Голуби должны быть покрыты наполовину, если жидкости недостаточно, добавить необходимое количество горячей воды.
7. Поставить кастрюлю на сильный огонь и довести соус до кипения, затем уменьшить огонь, накрыть крышкой и томить 1,5–2 часа, пока соус не станет густым, а мясо птицы не будет легко отделяться от костей.

Vin Santo — сладкое десертное вино из вяленого винограда. Лучшее Vin Santo в Тоскане, по моему мнению, делают в Fattoria Santa Vittoria в Pozzo della Chiana. Дом, который стал нашим в Италии, когда-то был огром-



ным имением. У его хозяина — князя Манчини — были и поля, и луга, и оливковые рощи, и виноградники. Со временем имение пришло в упадок и стало распродаваться по частям. Первой с молотка ушла fattoria, то есть ферма. Для меня слово fattoria вкусное, ведь все самые вкусные вещи на свете делаются на фатториях — оливковое масло, сыр, вино. Fattoria Santa Vittoria была названа в честь победы Флорентийского герцогства над Сиенской республикой в последней из итальянских войн, которая произошла неподалеку в XVI веке. Купол собора Санта Виттория, построенного архитектором Вазари в честь победы в этой битве, отлично виден с холма, где расположена фаттория.

Когда мы искали место, где будем жить в Италии, точно знали, что не хотим жить на курорте. Жизнь на море — это отдых, отпуск, а мы хотели не только наслаждаться теплом и солнцем, но быть «соучастниками» настоящей местной жизни. Поэтому, когда хитрый агент по недвижимости не просто показал нам красивую кипарисовую аллею и большой, но очень запущенный дом, а и познакомил с соседом, адвокатом Николаи, хозяином Fattoria Santa Vittoria, именно это соседство стало одним из решающих факторов, повлиявших на наш выбор. Fattoria Santa Vittoria производит вино и оливковое масло. Вообще, ведь эта местность не зона Кьянти, не зона Бул-

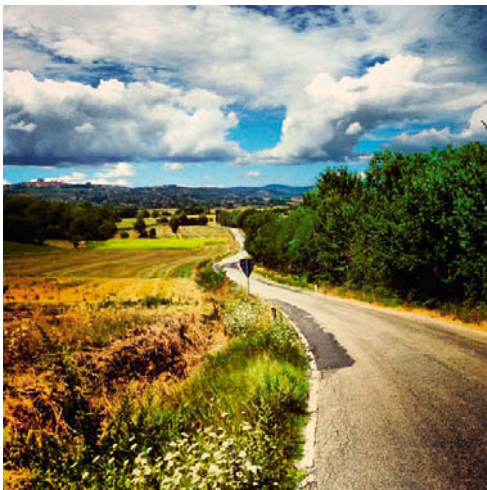




гари, не знаменитые Монтальчино или Монтепульчано, здесь исторически никогда не делалось вино — земли были болотистые. Но усилия Николаи вознаграждены: сейчас у него 8 вин, и для меня жемчужина этой коллекции, безусловно, его Vin Santo. Когда мы пришли тем февральским вечером знакомиться, нас угощали этим самым Vin Santo, а к нему были поданы сухарики с горгонзолой. Сочетание было просто идеальное. Известно, что сотерн отлично подходит к фуа-гра, что токай хорошо идет под терпкие сыры. А вот Vin Santo, на мой взгляд, совершенно недооценивают, считают его просто сладким вином, которое еще и подают со сладкими кантуччи. А оно ведь может быть пряным, терпким и совсем не сладким, прекрасно сочетающимся с сыром. Николаи с любовью демонстрировал нам процесс: как каждая свешивающаяся со старых деревянных балок гроздь обдувается сквозняками и вялится. Потом подвяленный виноград укладывают в деревянные подносы и там доводят. Святым вином оно называется потому, что всю зиму виноград для этого вина вялится, а «работают» его, то есть давят, на святой неделе перед Пасхой, чтобы потом пить на праздник и дальше в течение всего года. Конечно, готовить голубей в этом производстве искусства я не стану, а куплю хорошее, достойное по вкусу Vin Santo, но не слишком дорогое. Тут важно не дать себя облапошить, потому что часто такое вино выезжает на имени виноградаря: известные производители для полноты картины делают еще и граппу, и Vin Santo. Но важно понимать, что виноград для Vin Santo — это не те грозди, которые по каким-то причинам не пошли на производство известного вина с громким именем, а специально отобранный виноград, преимущественно сортов «треббиано» и «мальвазия».









РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ

PESCE, FRUTTI DI MARE

- | | |
|-----|--|
| 228 | ФИЛЕ СИБАСА С БАЗИЛИКОМ, ОЛИВКАМИ
И КАРТОШКОЙ |
| 230 | ОКУНЬ С БАКЛАЖАННЫМ ПЮРЕ |
| 232 | СЕМГА С СОУСОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА
И ФУНДУКА |
| 234 | ФАРШИРОВАННЫЕ САРДИНЫ |
| 236 | КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ |
| 239 | МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО
ГОРОШКА |



ФИЛЕ СИБАСА

С БАЗИЛИКОМ, ОЛИВКАМИ
И КАРТОШКОЙ

FILETTO DI BRANZINO

CON BASILICO, OLIVE E PATATE

4 порции

4 филе сибаса
2 картофелины
8 оливок с косточками
1 ст. ложка домашних панировочных
сухарей
1 ст. ложка оливкового масла

Для соусов:

50–70 г белого хлеба
4 зубчика чеснока
3 ст. ложки оливкового масла
2–3 ст. ложки томатного соуса
(см. стр. 22)
1 ст. ложка мелко натертого пармезана
3 веточки розмарина
большой пучок базилика
большой пучок петрушки
свежемолотый черный перец
морская соль

Моя семья делится на два лагеря: дети не переносят помидоры в соусах к рыбе, а мы с мужем любим рыбу в любых ее проявлениях, и к помидорам у нас тоже нет никаких претензий. Если у вас похожая ситуация, обратите внимание, что помидоры из этого рецепта легко устраниаются и остается только зеленая хрустящая корочка на рыбе. Готовить таким способом можно любую рыбу, я и семгу пробовала — тоже очень хорошо получается. Дело в том, что нежность и ароматы травок легко сочетаются с любой рыбой — главное, чтобы в ней было не много костей. Откровенно говоря, когда я покупаю морского окуня или сибаса, всегда выпытываю у продавца, выловленная это рыба или выращенная. Для меня главное различие, помимо размера (как правило, выловленная рыба покрупнее), в том, что в рыбе, выросшей в естественных условиях, очень мало костей: есть только хребет, а мелких косточек нет. Впервые я ела приготовленную так рыбу в местечке Чинкве-Терре, невероятной красоты крошечном городке на Лигурийском побережье, но уверена, что в любом итальянском курортном городке у моря вам предложат свою вариацию рыбы, запеченной с картофелем и оливками.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1. Картофель отваривать до полуготовности 12–15 минут с момента закипания.
2. Оливки раздавить плоской стороной ножа или дном стакана и удалить косточки. Не измельчать.



3. Хлеб поломать на кусочки и замочить на некоторое время в теплой воде, затем отжать.
4. Чеснок почистить и измельчить.
5. Приготовить зеленый соус: листья петрушки, базилика, отжатый хлеб, 2 ст. ложки оливкового масла, пармезан и половину чеснока взбить блендером.
6. Приготовить соус для картофеля: соединить 1 ст. ложку оливкового масла с оставшимся чесноком и листьями розмарина, добавить томатный соус, немного посолить, поперчить и перемешать.
7. Картофель нарезать кружками или дольками, испарить в соусе с розмарином и выложить на противень. Сверху разложить оливки.
8. Рыбу вымыть, просушить бумажным полотенцем, смазать каждое филе зеленым соусом и выложить на противень поверх картофеля и оливок. Присыпать панировочными сухарями и сбрызнуть оливковым маслом.
9. Запекать в разогретой духовке 15 минут.

ОКУНЬ

С БАКЛАЖАННЫМ ПЮРЕ

PESCE PERSICO CON PURÈ DI MELANZANE

4 порции

300 г филе окуня на коже
2 баклажана
4 луковицы шалота
8 вяленых помидоров в масле
1 лимон
небольшой пучок кинзы
небольшой пучок розмарина
небольшой пучок тимьяна
несколько перьев шнитт-лука
2–3 ст. ложки любого растительного
масла
1 ст. ложка оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

Традиционным «бабушкиным» этот рецепт не назовешь — скорее, это современная кухня. Результат получается эффектный, хорош для приема гостей или романтического ужина. Я попробовала такую рыбу в ресторане Da Migo в Виареджио. Когда мы бывали там часто, в нем работал молодой шеф, отличавшийся любовью к экспериментам и смелым сочетаниям. Какие только специи он не добавлял в свои гениальные сырые закуски: и карри, и кайенский перец, и мускатный орех. Сырые креветки заправлял ванилью. Делал сорбе из базилика, которое подавал с карпаччо из красной креветки. А мне он запомнился еще и тем, как трогательно и трепетно рассказывал, что отправил свое резюме на популярную кулинарную программу La Prova del Cuoco — «Испытание повара». Это блюдо я готовила потом дома неоднократно, вместо окуня использовала и тилапию, и семгу — всегда работает на пять с плюсом. Главное, чтобы рыба была свежая, а баклажаны спелые.

1. С баклажанов срезать кожицу.
2. Лук почистить.
3. Нарезать баклажаны и лук маленькими кубиками.
4. Разогреть в сковороде растительное масло и обжаривать баклажаны вместе с луком в течение 10 минут, затем посолить и поперчить.
5. Из лимона выжать сок.
6. Четверть баклажанов оставить нарезанными кубиками, остальные взбить в блендере вместе с оливковым маслом, 1 ст. ложкой лимонного сока и листьями тимьяна.



7. Кинзу и розмарин мелко порубить.

8. Вяленые помидоры измельчить, смешать с кубиками баклажанов, добавить кинзу и розмарин.

9. Филе окуня посолить, поперчить и обжаривать на разогретой сковороде по 2–3 минуты с каждой стороны до готовности. Сбрызнуть соком лимона.

Подавать рыбу с баклажанным пюре и заправленными баклажанами, украсив шнитт-луком.



С Е М Г А

С СОУСОМ

ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА И ФУНДУКА

S A L M O N E

CON PEPERONI E NOCCIOLE

Милан

4 порции



Вот вам, пожалуйста, вариант нового песто — орехи и запеченный сладкий перец. Получается песто, но с очень интересным акцентом. Добавленные сюда апельсин и лимон делают этот соус фантастическим. Между прочим, такой соус хорош не только к запеченной рыбе, его можно подать к запеченному цыпленку, им можно даже заправить макароны, только паста должна быть какая-нибудь короткая (типа пенне): ракушки или бантики — что-нибудь в этом духе. А семга любит насыщенные вкусы, так как сама обладает покладистым характером и ровным вкусом и легко соглашается на сильный аккомпанемент.

300–400 г филе семги

Для соуса:

50–70 г фундука

1 сладкий перец

1 апельсин

1/2 лимона

несколько перьев зеленого лука

2 ст. ложки винного или яблочного
уксуса

2 ст. ложки оливкового масла

морская соль

Духовку предварительно разогреть до 220 °С.

1. Сладкий перец запечь в разогретой духовке (у меня это обычно занимает 20 минут), положить на пару минут в кастрюлю и плотно закрыть крышкой, затем снять кожицу и удалить семена.
2. Уменьшить температуру в духовке до 160 °С и подсушивать в ней фундук в течение 10–15 минут.
3. Цедру апельсина мелко натереть.
4. Из половинки апельсина и половинки лимона отжать сок.
5. Приготовить соус: запеченный перец, фундук, цедру апельсина, сок апельсина и лимона, оливковое масло и щепотку соли измельчить в блендере до однородного состояния, влить уксус.
6. Зеленый лук мелко порубить и добавить в соус.
7. Семгу уложить кожей вниз на сухую сковороду и слегка поджарить, затем запекать до готовности в разогретой духовке в течение 7–10 минут и подавать с ореховым соусом.

ФАРШИРОВАННЫЕ САРДИНЫ

S A R D I N E
R I P I E N E

Венеция

4 порции

Как же я люблю сардины! Так же, как я люблю селедку. И как приятно знать, что эта рыба не только вкусная, но еще и полезная! Готовят ее по всей Италии. Сардины с кедровыми орешками — просто классика. Где-то еще могут добавить маринованный лук, где-то их подают холодными, где-то фаршируют. Если не удастся найти сардины, то самая близкая по вкусовым качествам замена — скумбрия, только времени на запекание понадобится больше, потому что она крупнее.

В Венеции в любой забегаловке эти сардинки подают вместе с холодным местным белым вином. А еще мне нравится, когда сильный рыбный вкус оттеняет ароматный Gewurztraminer. Поверьте, это может заменить и обед, и ужин, и даже мороженое!

4–6 сардин (или другой некрупной рыбы)

8–10 помидоров черри

50 г мелко натертого пармезана

2 куска хлеба без корки

горсть домашних панировочных сухарей

1 ч. ложка листьев базилика

1 ч. ложка листьев тархуна

1 ч. ложка листьев мяты

50 мл молока

5–6 ст. ложек оливкового масла

1 ч. ложка бальзамического или красного винного уксуса

свежемолотый черный перец

морская соль

1. Помидоры черри разрезать на 4 части.

2. Добавить 1 ст. ложку оливкового масла, уксус, по щепотке свежемолотого перца и соли, перемешать и оставить мариноваться.

3. Хлеб замочить в молоке на 10–15 минут, затем молоко слить, а хлеб отжать.

4. Сардины почистить, вымыть, просушить и разделить: придерживая рыбу за хвост, сделать с обеих сторон надрез от хвоста до головы и вынуть хребет (голову оставить), затем пинцетом аккуратно удалить все мелкие косточки.

5. Отжатый хлеб, сухари, 2–3 ст. ложки оливкового масла, базилик, тархун, мяту, пармезан и щепотку свежемолотого перца измельчить в блендере.

6. Из получившейся начинки скатать шарики.
7. Каждый шарик завернуть в одну половинку рыбного филе, обернуть второй половинкой и скрепить, проткнув начиненную сардинку зубочисткой.
8. Разогреть в сковороде оставшееся оливковое масло и обжаривать рыбу по несколько минут с каждой стороны, затем выложить на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла.

Подавать сардины с маринованными помидорами.



КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

C A L A M A R I G R I G L I A T I

4 порции

Главное в приготовлении кальмаров — не передержать их, иначе получится резина. Как только прозрачная мякоть становится белой, кальмаров надо переворачивать другой стороной или просто снимать с огня. Я очень люблю кальмаров на гриле, потому что они пахнут дымком и на их нежной поверхности остаются такие черные полосочки — мне кажется, это очень-очень вкусно! Как-то я ела совершенно фантастический салат: просто рукола, оливковое масло, долька лимона, которой ты можешь сбрызнуть салат, кусочки кальмара, запеченного на гриле, и перчик чили. И эта комбинация остренького чили, сладкого мяса кальмара, освежающей руколы и цитрусового вкуса лимона, мне кажется, была потрясающей!

1 кг кальмаров

1/2 лимона

Для маринада:

2 зубчика чеснока

8–10 веточек тимьяна

4–5 ст. ложек оливкового масла

1 пеперончино или 1 небольшой
свежий перец чили

морская соль

1. Кальмаров почистить, вымыть и просушить бумажным полотенцем.

2. Пеперончино раскрошить, если используете перец чили — удалить из него семена и мелко нарезать.

3. Чеснок почистить и раздавить плоской стороной ножа.

4. Приготовить маринад, соединив оливковое масло, перец, листья тимьяна, чеснок и соль.

5. Кальмаров искупать в маринаде так, чтобы они были покрыты со всех сторон, и оставить минимум на 30 минут.

6. Очень острым ножом сделать на тушке каждого кальмара надрезы вдоль и поперек, чтобы получились

клеточки, при этом постараться не прорезать мякоть насквозь.

7. Жарить кальмаров на разогретой сковороде-гриль по 1–2 минуты с каждой стороны.

8. Сбрызнуть лимонным соком и подавать.





МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

C A P E S A N T E CON PURÈ DI PISELLI

2–4 порции

Есть один секрет: на последние пару минут приготовления я накрываю гребешки крышкой, и тогда они становятся еще более сочными и пышными. Что касается пюре из зеленого горошка, то его нужно лишь как следует взбить. А вообще это один из тех рецептов, которые выглядят эффектно, но на самом деле довольно просты в приготовлении.

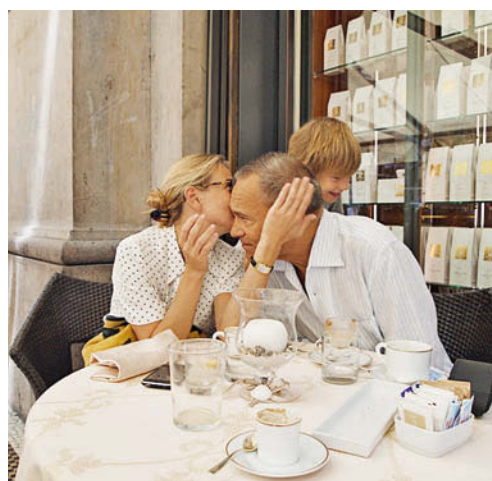
250 г свежего зеленого горошка
(или замороженного)
150 г морских гребешков
2–3 веточки мяты
100 мл овощного бульона
2 ст. ложки оливкового масла
2 ч. ложки сливочного масла
1 ч. ложка тмина
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Растопить в небольшой кастрюле 1 ч. ложку сливочного масла, всыпать зеленый горошек, залить горячим бульоном, чуть-чуть посолить и варить 4–5 минут. Откинуть на дуршлаг и обдать ледяной водой, чтобы он сохранил ярко-зеленый цвет.
2. Взбить горошек и несколько листьев мяты в блендере в однородное, гладкое пюре.
3. Тмин, щепотку перца и соли растереть в ступке и обвалять в этой смеси гребешки.
4. Разогреть в тяжелой сковороде 1 ч. ложку сливочного и 1 ст. ложку оливкового масла и обжарить гребешки со всех сторон до золотистого цвета.
5. Выложить на тарелку пюре и несколько гребешков, украсить листьями мяты, сбрызнуть оливковым маслом.



ДЕСЕРТЫ DOLCE

244	ТИРАМИСУ
246	ТИРАМИСУ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
247	ТИРАМИСУ С ТЫКВОЙ
252	КЛУБНИЧНОЕ ТИРАМИСУ
256	ЛИМОННИК С РИКОТТОЙ
258	ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ
261	ТОРТ С МАЛИНОЙ
264	ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ
268	ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ
273	СЛИВЫ В ВИНЕ
274	АПЕЛЬСИНОВЫЕ ФЛОРЕНТИНЫ
275	ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ С МАСКАРПОНЕ И МЕДОМ
278	ГРУШИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
280	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
282	РУЛЕТ «АРЕЦЦО»
286	БИСКОТТИ С ФУНДУКОМ И ШОКОЛАДОМ
288	РОМОВЫЕ БАБЫ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ
292	ПАНФОРТЕ
295	ТОРТ МОККА
296	ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
297	СЛИВЫ ВО ФРИТЮРЕ
298	ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
302	ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ И МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ
304	ПАННА КОТТА С АБРИКОСОВЫМ МУССОМ
310	ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
311	МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО ЙОГУРТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
314	ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
314	МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
315	МОРОЖЕНОЕ «МАРГАРИТА»
316	ЦИТРУСОВОЕ СЕМИФРЕДДО
318	МОРОЖЕНОЕ С ИНЖИРОМ И ЯГОДАМИ ГОДЖИ
319	МОРОЖЕНОЕ «ТРЮФЕЛЬ»
319	СЛИВОВОЕ СОРБЕ
320	РИЧЧАРЕЛЛИ
321	МЕРЕНГИ
321	МЕРЕНГИ С ОРЕХАМИ



Я очень люблю вкусовые переживания, для меня это одно из главных удовольствий жизни. Если я к чему-то и равнодушна, так это к сладкому. Мне кажется, сахар, особенно когда его много, убивает вкус. Если выбирать между тем, чтобы съесть на десерт мороженое или подложить себе еще пасты, я выберу пасту — с трепетом съем все, что у меня в тарелке, а потом доем еще и за детьми. В десертах я всегда ищу не просто сладость, а яркий вкус — вкус шоколада или красных ягод (малины, вишни), например. Тирамису интересен для меня как идеальное поле для творчества. Это та же история, что с ризотто или пастой: там в основе рис или макароны, а в тирамису — маскарпоне. Все остальное — только вариации на тему.



Маскарпоне — очень жирный и сладкий сыр, поэтому самое интересное — найти баланс между его собственным насыщенным вкусом и другими вкусами. И вряд ли уже можно утверждать, что вот это настоящий тирамису. Потому что сочетаний бесконечное множество: крем из маскарпоне может быть со свежими ягодами, а может — с пропитанным бисквитом, причем бисквит можно испечь дома, такой, например, как пандиспанья, или просто купить в магазине палочки савоярди. Бисквит либо печенье иногда и не пропитывают, а заменяют сухим печеньем амаретти.

Как-то в нашем тосканском доме мы встречали Новый год, было много гостей. Тирамису, который я готовила с красным вином и припущенными в этом вине ягодами, съели весь, но остался неиспользованный крем. На следующий день, чтобы не оставлять гостей без сладкого, я просто раскрошила в бокалы для martinis печенье амаретти, на него налила горячий эспрессо, сверху выложила ложку крема маскарпоне из холодильника и присыпала все какао. Скажу без лишней скромности: в восторге были абсолютно все! Я называю этот вариант тирамису Affogato, по-итальянски — «утопленник». На самом деле так на юге Италии подают шарик мороженого, залитый горячим кофе, и называют это Affogato. В данном случае опять получилась вариация на тему. Сейчас я часто готовлю его с участниками кулинарных путешествий, и он неизменно пользуется невероятным успехом.

Вкус — категория непостоянная, и про себя могу сказать, что ликер амаретто в тирамису мне представляется вчерашним днем. Я чаще всего использую марсалу, сладкое сицилийское вино, особенно летом. А зимой, когда хочется более яркого, согревающего вкуса, добавляю ром, коньяк, готовлю даже с граппой, но она обязательно должна быть ароматной, например мускатной. Очень интересно получается, если треть или четверть маскарпоне заменить взбитыми сливками, чтобы облегчить крем. А можно в том самом алкоголе, который выбран для рецепта, в марсале, роме или в чем-то еще, замочить шафран и, когда уже все соединено, добавить в крем — тирамису будет эффектного ярко-желтого цвета. Вариантов невероятное количество! И это правда, что на следующий день тирамису всегда вкуснее, кроме, конечно, Affogato — его надо есть, пока кофе еще не остыл.



ТИРАМИСУ

TIRAMISÙ

Для тирамису что важно? Важно качество маскарпоне. Если вы открыли банку с маскарпоне и там есть немного жидкости, сыворотки, ее обязательно нужно слить, а взбивать такой маскарпоне следует очень аккуратно, потому что он может моментально отдать воду и крем пойдет комочками. Какой-то частью взбитого для тирамису крема (из желтков с сахаром, соединенных со взбитыми белками) придется пожертвовать, чтобы разбить этот маскарпоне и избавить его от комочков. Деревянной ложкой это сделать не получится, хотя обычно в рецептах пишут, что использовать нужно только деревянную утварь. Да, действительно, маскарпоне не любит металл. И все же удобнее действовать погружным блендером на самой маленькой скорости, но очень быстро. Не возиться, а оперативно разбить комки, и все. Остальные ингредиенты уже можно будет вводить или деревянной ложкой, или пластиковой лопаткой. Если тирамису можно резать ножом, значит, это не тирамису! Тирамису накладывают только ложкой. Как правило, на завтра он еще вкуснее!

400 г сливочного сыра маскарпоне
 300 г бисквита или 1 упаковка печенья
 «Дамские пальчики»
 5 яиц
 1/2 стакана сахарной пудры
 250 мл крепкого кофе
 2 ст. ложки коньяка (либо амаретто
 или рома)
 2 ч. ложки какао-порошка

1. Отделить белки от желтков.
2. Желтки взбить с сахарной пудрой.
3. Добавить к желткам маскарпоне и вымесить.
4. Белки взбить в крепкую пену, добавить к маскарпоне с желтками и перемешать.
5. Бисквит разрезать на небольшие полоски.
6. В заваренный кофе добавить коньяк и пропитать кусочки бисквита.
7. Выложить в фаянсовую или стеклянную форму один слой бисквита, сверху слой крема из маскарпоне, затем снова бисквит и снова крем (последним должен оказаться слой крема).
8. Поставить тирамису в холодильник на несколько часов.
9. Перед подачей присыпать какао.



ТИРАМИСУ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

TIRAMISÙ CON CIOCCOLATO BIANCO

1. Сливки взбить с сахарной пудрой.
2. Влить алкоголь и аккуратно перемешать.
3. Черный шоколад растопить на водяной бане.
4. Белый шоколад натереть на крупной терке.
5. Соединить растопленный черный шоколад с маскарпоне и взбитыми сливками.
6. Бисквиты пропитать крепким кофе, уложить их в коктейльные бокалы, сверху выложить шоколадно-кремовую массу и посыпать натертым белым шоколадом.
7. Готовое блюдо поставить в холодильник на несколько часов.

500 г сыра маскарпоне
300 мл сливок (35%)
150 г сахарной пудры
100 г черного шоколада
100 г белого шоколада
1 упаковка бисквитного печенья
«Дамские пальчики» (300 г)
1 чашка крепко заваренного черного кофе
1–2 ч. ложки рома или коньяка





ТИРАМИСУ С ТЫКВОЙ

TIRAMISÙ CON ZUCCA

Этот тирамису готовит шеф-повар ресторана Da Fiore в Венеции Мара Мартин. Тыква сама по себе сладкая и желтая, получатся очень легкий и яркий крем. Это вариант для тех, кто думает о калориях, хотя я считаю, — если уж вы решили готовить и есть десерт, то это абсолютно бессмысленное занятие. Лично я о калориях не думаю. Не нашли овощечистку — натрите тыкву на терке или измельчите в комбайне. Если тыква не очень сладкая, добавьте еще немного сахара. Маскарпоне нельзя перемешивать венчиком — если его «перебить», он может отдать воду.

500 г маскарпоне
300 г тыквы
150 мл сливок
100–120 г печенья амаретти (печенье можно приготовить самим: много миндаля, немного сахара, масла и муки)
50 мл марсалы
2 ст. ложки коричневого сахара

1. Тыкву почистить и нарезать очень тонкими, длинными полосками (лучше воспользоваться овощечисткой).
2. Нарезанную тыкву выложить в кастрюлю с тяжелым дном, посыпать сахаром, влить столько воды, чтобы тыква была покрыта жидкостью, и отварить до готовности, затем остудить.
3. Слить лишнюю воду из тыквы и взбить ее блендером в однородную, гладкую массу.
4. Маскарпоне размять вилкой.
5. Добавить 4 ст. ложки тыквенного пюре и перемешать, добавить еще 4 ст. ложки и опять перемешать, затем добавить еще 3 ст. ложки тыквенного пюре и снова перемешать.
6. Влить 1 ч. ложку марсалы и вымешать.
7. Сливки взбить венчиком в воздушную, легкую массу.
8. Часть взбитых сливок вмешать венчиком в крем из маскарпоне несколькими движениями снизу вверх.
9. Печенье поломать на небольшие кусочки и разложить в прозрачные бокалы.
10. Влить в каждый бокал несколько капель марсалы, сверху выложить крем из маскарпоне.
11. Отправить тирамису в холодильник. Подавать охлажденным.



Ресторан Da Fiore, Венеция



Первая моя встреча с тирамису была очень смешная. Это были мои первые недели в Лондоне, и я проходила «ускоренный курс кулинарного образования». За две недели мы обошли рекордное число ресторанов, и мой муж познакомил меня, кажется, со всеми кухнями народов мира. Так вот, в одном из итальянских ресторанов я чуть не встретилась с тирамису, но мы торопились, и я просто не успела попробовать уже заказанный десерт. Потом судьба довольно долго не сталкивала меня с ним. Намного позже, когда я стала изучать язык, неподалеку от моих курсов было маленькое итальянское кафе, или даже кулинария с едой на вынос. Там делали действительно приличный капучино, а тирамису продавали в маленьких, на одну порцию, пластиковых стаканчиках с крышкой. Обычно я ходила туда за кофе, и хозяин-итальянец, которому я, видимо, понравилась, каждый раз уговаривал меня попробовать десерт. Но он не говорил, что это тирамису. А я тогда хотела похудеть и на все его «ну возьми что-нибудь к кофе», «попробуй десерт» не реагировала. И вот раз на пятый он сказал: «Так значит, ты не любишь тирамису?» — «Так это тирамису!» — закричала я, схватила, попробовала и уже сама стала упрашивать его рассказать, как это делается. Он сказал, что это очень просто, но нужны две вещи — нужно очень любить того, для кого тирамису делаешь, а еще немножко времени. И ведь это правда: полчаса, и будет шедевр, но нельзя дергаться, бросать начатое, торопиться — какое-то время нужно посвятить только тирамису.



КЛУБНИЧНОЕ ТИРАМИСУ

TIRAMISÙ CON FRAGOLE

Вместо клубники можно использовать малину, или ежевику, или любую ягодную смесь.

150 г свежей клубники
100 г печенья «Дамские пальчики»
3–4 веточки мяты
1/2 ст. ложки сахарной пудры

Для крема:

500 г маскарпоне
3 яйца
2 ст. ложки сахарной пудры
1 ст. ложка граппы
щепотка морской соли

Для соуса:

150 г свежей клубники
150 мл красного вина
50 мл граппы
1 палочка корицы
4 гвоздики
2 звездочки бадьяна
1 ст. ложка сахарной пудры

1. Приготовить соус: вымыть 150 г клубники, крупную разрезать пополам. Выложить ягоды в небольшую кастрюлю, влить вино и поставить на огонь.
2. Добавить гвоздику, корицу и бадьян, 1 ст. ложку сахарной пудры, влить 50 мл граппы, все перемешать. Уваривать соус на медленном огне 15–20 минут.
3. Отделить белки от желтков.
4. Желтки соединить с 2 ст. ложками сахарной пудры, перемешать ложкой, затем взбивать миксером, пока масса не посветлеет.
5. Белки слегка посолить и взбить миксером в крепкую пену.
6. Половину маскарпоне выложить к желткам и все перемешать деревянной ложкой, добавить оставшийся сыр и еще раз вымешать.
7. Влить 1 ст. ложку граппы и взбивать миксером на самой медленной скорости до получения однородной массы.
8. Добавить в крем взбитые белки, перемешать и отправить в холодильник.
9. Клубничный соус снять с огня, вынуть палочку корицы и все пряности и взбить ягоды погружным блендером, затем охладить.
10. В остывший клубничный соус опустить печенье и дать пропитаться (можно разломить печенье пополам).

11. Оставшуюся клубнику вымыть, если она крупная, разрезать на четыре части, посыпать сахарной пудрой.
12. На дно прозрачных бокалов выложить пропитанное соусом печенье, сверху крем из маскарпоне, а затем свежую клубнику с сахарной пудрой. Украсить листьями мяты.





У нас есть друзья Рита и Джонни, они бельгийцы, но живут в Италии. Несмотря на то что они иностранцы, у них очень тосканский дом. Интерьеры их семейной гостиницы Pieve a Rava собраны с невероятным вкусом, с любовью к Тоскане, когда старая красивая дверь служит изголовьем кровати, когда столешница покрывается старинной мозаикой из разрушенной церкви, когда сохраняются традиции, но подход к ним очень свежий и с какой-то непривычной стороны. А Рита готовит потрясающую тосканскую еду. Как-то мы ужинали у них, и на десерт был клубничный тирамису. Хотя обычно Рита не очень охотно делится рецептами, тут она все-таки рассказала, что к чему.



ЛИМОННИК С РИКОТТОЙ

TORTA AL LIMONE CON RICOTTA

Подавать такой пирог можно со взбитыми сливками.

Духовку предварительно разогреть до 150 °С.

250 г рикотты или творога
225 г миндаля
210 г сливочного масла
7 лимонов
6 яиц
2/3 стакана сахара
1/2 стакана муки
щепотка морской соли

1. Орехи измельчить в блендере.
2. Отделить белки от желтков.
3. Цедру всех лимонов натереть на мелкой терке.
4. Из трех лимонов отжать сок.
5. Приготовить тесто: 200 г сливочного масла взбить с сахаром, затем, продолжая взбивать, ввести по одному желтки, измельченный миндаль, цедру и сок лимонов, последней добавить муку.
6. Белки взбить со щепоткой соли.
7. Добавить в миндальное тесто рикотту, перемешать, затем ввести белки.
8. Круглую форму для выпечки смазать оставшимся сливочным маслом и выложить тесто, равномерно распределяя его.
9. Выпекать пирог в разогретой духовке 40–45 минут.



ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

FRITTELLE ALLA RICOTTA CON MELE

250 г муки
2 яблока
3 яйца
120 г рикотты (или нежирного творога)
100 г сахара
70 г изюма
65 г кукурузной крупы для поленты
мелко натертая цедра 2 апельсинов
300 мл растительного масла для жарки
100 мл молока
2 ст. ложки граппы или рома
2 ст. ложки сахарной пудры
2 ч. ложки разрыхлителя
1 ч. ложка молотой корицы
1/4 ч. ложки мускатного ореха
щепотка морской соли

1. Изюм замочить в граппе или роме.
2. Кукурузную крупу отварить согласно инструкции на упаковке (готовой поленты получится 200 г).
3. Рикотту смешать в комбайне с полентой.
4. Добавить молоко, сахар, по одному ввести яйца и продолжать вымешивать тесто на небольшой скорости.
5. Яблоки очистить от кожуры, натереть на крупной терке и отправить в тесто.
6. Добавить изюм, цедру апельсинов, муку, разрыхлитель, мускатный орех и соль, все перемешать и оставить на 30 минут.
7. Разогреть в кастрюле растительное масло.
8. Ложкой формировать небольшие пончики и жарить их в масле, а затем выкладывать на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего жира.
9. Присыпать пончики сахарной пудрой и корицей и подавать.

На «развратной» карнавальной неделе перед постом на итальянских улицах появляется безумное количество разной выпечки. Все это продается, а иногда и раздается с лотков и в пастичериях. В основном тесто готовят *fritto*, то есть жарят во фритюре. Кроме хвороста продают и вот такие пончики — на мой взгляд, самые вкусные, хрустящие они в Парме, а самые пышные встречаются в Риме, Венеции, Милане. Если раньше такая еда появлялась на прилавках кондитерских в основном вечером, то сейчас пончики выставляют уже с утра, подают на завтрак, берут с собой в качестве перекуса на ланч.





А это мое любимое тесто! Крем может быть такой, может быть другой, но тесто работает всегда. Если вдруг оно осталось у вас после того, как торт приготовлен, его нужно раскатать, вырезать любыми формами или просто запечь одним коржом, а потом поломать на кусочки и подавать на десерт. Это бомба! Если вы на диете, даже не думайте его готовить — остановиться невозможно. Я сама могу съесть за один присест полторта — проверено!

ТОРТ С МАЛИНОЙ

TORTA AI LAMPONI

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

400 г малины
50 г сахарной пудры

Для теста:

350 г муки
350 г размягченного сливочного масла
100 г мелкого сахара
2 яйца
60 г фундука
60 г кокосовой стружки
щепотка морской соли

Для крема:

300 мл молока
100 мл сливок
2 желтка
50 г сахарной пудры
20 г кукурузного крахмала
20 г муки
15 г сливочного масла
1 ч. ложка ванильного экстракта

1. Приготовить тесто: фундук и кокосовую стружку измельчить в блендере.
2. Добавить 50 г муки и еще немного все измельчить.
3. Перемешать 300 г муки со щепоткой соли, измельченными орехами и кокосовой стружкой.
4. Взбить 350 г сливочного масла с сахаром, затем, не переставая взбивать, ввести яйца.
5. Порциями добавить муку с орехами и вымешивать все с помощью насадки для теста в течение 3 минут.
6. Разделить тесто на две части, завернуть в пленку и отправить одну часть на 20 минут в холодильник, а вторую — в морозилку, для следующего торта.
7. Выложить охлажденное тесто в форму, равномерно распределяя по всей поверхности, сделать небольшой бортик.
8. Застелить тесто бумагой для выпечки, сверху засыпать горохом или фасолью и выпекать в разогретой духовке 15 минут, затем снять бумагу вместе с горохом и выпекать еще 5–7 минут.
9. Приготовить крем: взбить желтки с 50 г сахарной пудры, 2 ст. ложками молока, кукурузным крахмалом и оставшейся мукой.
10. Довести оставшееся молоко до кипения и, продолжая взбивать, соединить горячее молоко с желтковой массой.
11. Поставить кастрюлю на огонь и прогревать, постоянно помешивая венчиком, пока крем не загустеет.
12. Снять с огня, добавить оставшееся сливочное масло и ванильный экстракт, перемешать и остудить.
13. Сливки взбить, добавить в крем и все перемешать.
14. Выложить крем на остывший корж, сверху разложить малину, присыпать торт оставшейся сахарной пудрой.





ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ

CROSTATA ALLE ALBICOCCHE

Итальянцы очень любят готовить из песочного теста. Например, *Torta della Nonna*, знаменитый «Бабушкин торт», подают почти в каждом кафе, и везде его готовят по-своему: где-то добавляют кедровые орешки, где-то делают заварной крем с рикоттой, где-то крем делают из сабайона, но в основе его обязательно хрустящий песочный корж. Главные споры тут возникают вокруг теста — у кого оно более нежное, рассыпчатое, хрустящее. Мне кажется, идеальное песочное тесто — малосладкое и тающее во рту. С гордостью могу сказать, что в этом рецепте оно именно такое!

Духовку предварительно разогреть до 190 °С.

600–700 г абрикосов
50 г сахарной пудры

Для теста:

200 г муки
110 г размягченного сливочного масла
100 г сахара
1 желток
1/2 ч. ложки ванильного экстракта
щепотка морской соли

1. Приготовить тесто: муку, 100 г сливочного масла, сахар, желток, соль и экстракт ванили вымесить в комбайне в однородную крошку.
2. Сформировать из теста шар.
3. В невысокую, смазанную оставшимся маслом форму для выпечки выложить тесто, распределяя его равномерно по дну формы, сделать бортик.
4. Поставить форму в холодильник на 30 минут.
5. Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки.
6. Плотнo уложить половинки абрикосов на тесто разрезом вниз, присыпать сахарной пудрой и выпекать в разогретой духовке 45 минут.



Пироги в Италии чаще всего — отдельная еда, а не десерт после обеда. Итальянцам понятнее сладкие завтраки, наш завтрак — бутерброд с сыром — для них удивителен. Вот сыр — это, скорее, как и для французов, десертное блюдо либо дополнение к пасте или ризотто. Однажды я слышала, как один итальянский крестьянин рассказывал другому, что, оказывается, в России на завтрак едят гречку — огромную тарелку гречки с молоком, с утра, ну не ужас ли?! Самый типичный завтрак итальянца — сладкая сдоба, нечто среднее между бриошью и круасаном. Они делают ее с шоколадным кремом, апельсиновым вареньем, рикоттой, слойки запекают с яблоками. Все это обычно идет под капучино.

Яблочный пирог, немного напоминающий нашу шарлотку, в каждой кофейне чем-то, да отличается. Каждая хозяйка печет его чуть по-своему, так же как и *Torta della Nonna*, знаменитый «Бабушкин торт». А в Милане утром вам предложат кусочек панеттоне, и хотя эту булку обычно пекут на Рождество, в кафе *Cova* на знаменитой Монтенаполеоне ее подают круглый год.

Если вы впервые в Италии, у вас может создаться впечатление, что итальянцы едят все время, и при этом ничего им за это не бывает. И едят они не морковь и яблоко, а именно то, что в современной диетологии считается не просто бесполезным, а вредным. Все дело в том, что такое питание можно назвать дробным. Итальянцы никогда не едят плотно в обед. Для них это чаще всего небольшой бутерброд — *panino* — кусочек хлеба с кусочком ветчины или сыра. Это не многослойные английские кляб-сэндвичи с жареной картошкой, а действительно нечто, чтобы перекусить и продолжать работать. Поэтому вполне нормально, что в пять-шесть часов снова просыпается аппетит. И вот тогда в любом кафе можно увидеть, как местные заказывают чай (не кофе, конечно, кофе пьют или утром, или уже вечером, после ужина), свежавыжатый сок, безалкогольный коктейль и что-нибудь сладкое и прекрасное. В Сиене — печенье из миндаля и яичных белков *ricciarelli*, во Флоренции — *brutti ma buoni*, «страшные, но вкусные», тоже из белков и цельного фундука или толченого миндаля, либо печенье из песочного теста (*pasta frolla*) с вареньем, шоколадной или какой-нибудь другой глазурью. В любом уважающем себя кафе, если ты сел за столик, а не стоишь за стойкой, к чаю или соку тебе обязательно подадут пару таких печений в качестве комплимента. Как ни странно, среди самих итальянцев царит убеждение, что самые вкусные десерты — на юге. Итальянцы просто





трепещут при упоминании словосочетания «сицилийская кассата». У меня есть приятель в Парме, он заказывает ее на Сицилии, и ему доставляют кассату оттуда, хотя он мог бы сотворить ее и дома. Ну и, конечно, ни один серьезный кондитер не обходится без сицилийских орехов — миндаля и фисташек, на основе которых делают печенье, например *pasta di mandorla* (марципан). А вот в неаполитанской выпечке чувствуется влияние французов. Здесь тебе и знаменитые трубочки *cannoli*, наполненные рикоттой с сухофруктами и орехами, и похожие на бублики *taralli*, которые бывают с миндалем, бывают острые с перчиком или просто соленые. Казалось бы, от Неаполя до Капри — рукой подать, но и тут есть свои сладкие радости: и знаменитый мраморный пирог (*torta di marmo*), удивительно похожий на торт «Зебра» из моего детства, и шоколадный пирог, который так и называется — *Torta di Capri*.

Итальянские пироги прекрасны тем, что их очень легко адаптировать под себя, в них просто заменяются ингредиенты, они не сложны для начинающих, и это, конечно, отличная палочка-выручалочка. Они не имеют никакого отношения к рабскому существованию на кухне, когда надо испечь тридцать коржей, сделать два вида крема и пропитывать торт всю ночь. Это сладкое в жанре «гости на пороге» — замесил, сунул в духовку, и, пока гости выпили по бокалу вина и съели пасту, у тебя уже готова свежая выпечка к чаю.



ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

TORTA AL CIOCCOLATO

Духовку предварительно разогреть до 170 °С.

350 г темного шоколада 70%
6 яиц
200 мл сливок
100 г сливочного масла
50 г мелкого сахара
20 г какао-порошка
1 ст. ложка коньяка

Для теста:

4 яйца
115 г муки
100 г сахара
70 г сливочного масла
60 г какао-порошка

1. Растопить 60 г сливочного масла.
2. Приготовить тесто для бисквита: 4 яйца и 100 г сахара взбивать в кухонном комбайне в течение 6–10 минут, затем ввести растопленное масло, муку, 60 г какао и все вымешать.
3. Выложить тесто в форму, смазанную сливочным маслом, и выпекать в разогретой духовке 20–25 минут.
4. Отделить желтки 6 яиц от белков.
5. Желтки взбить с 50 г сахара, добавить оставшееся какао и сливки.
6. Поставить желтки с какао на водяную баню и, помешивая, прогревать, пока масса не загустеет, затем снять с огня.
7. Добавить 100 г сливочного масла, поломанный на кусочки шоколад и коньяк, вымешать до однородного состояния.
8. Взбить 3 белка в крепкую пену и ввести их в шоколадную массу.
9. Выстелить края формы, в которой находится бисквит, длинной полоской бумаги для выпечки и выложить на бисквит шоколадный мусс.
10. Поставить пирог в холодильник минимум на 4 часа, затем вынуть из формы и освободить края застывшего мусса от бумаги.





Мир стал пить кофе благодаря итальянцам. Как они умеют обжаривать зерна! Дело же не только в сорте кофе и в том, где он был выращен, — отличные сорта можно купить и во Франции, но зерно может быть обжарено таким образом, что на вкус кофе будет или слишком кислым, или слишком горьким. Вопрос, который мы все друг другу задаем, в общем-то, не ожидая ответа: «Ну почему кофе на какой-то итальянской заправке вкуснее, чем в самом дорогом и пафосном ресторане столицы нашей родины?». А факторов много: это и сам кофе, то есть процентное содержание зерен того или иного сорта, и обжарка, что чаще всего является секретом тех, кто его обжаривает, и машина, которая варит кофе, и то, сколько чашек кофе эта машина до вас сварила (чем больше, тем лучше), и бариста — человек, который варит. И наконец, последний, а может быть, и первый фактор — это вода. Почему самый вкусный кофе в Неаполе? Именно благодаря воде. Так же, как и неаполитанская паста, пицца, хлеб, вообще любая выпечка. Получается, что кофе — симфония, и звучит она как волшебная музыка, только если не допускать никаких компромиссов ни с одной из ее составляющих. Когда же все ноты этой симфонии звучат верно, то одна маленькая чашечка неаполитанского кофе, один его крошечный наперсток заставляет тебя слышать музыку небесных сфер. Однажды в Риме я покупала что-то в магазине и по своему обыкновению спросила знойного красавца-хозяина: «Ну, а где лучший кофе в этом городе, по вашему мнению?». Он улыбнулся и ответил: «В Неаполе!». А вообще итальянцы обычно отвечают на этот вопрос: «Лучший кофе у тебя за углом».



Конечно, очень важно приходить в знакомое место, где бариста точно знает, как ты пьешь свой кофе. Я, например, люблю маккиато — кофе, «испачканный молоком», в котором чуть больше, чем обычно, молока. И в баре, где меня знают, мне всегда делают такой мини-капучино. Когда Андрей Сергеевич репетировал в Неаполе, он ходил между репетициями в бар рядом с театром. Там его уже знали и делали *solido*, то есть «как обычно». Он пил крепкий эспрессо с *crema de la caffe* — густым кремом из эспрессо — с большим количеством коричневого сахара. Это фантастически вкусно. Я больше нигде этого не видела и не пробовала. А вообще одного неаполитанского эспрессо мне хватает для того, чтобы я была счастлива оставшиеся до следующего приема этого кофе сутки.

Кофе в Италии практически всегда безупречен, и все-таки лучший кофе я пробовала в кафе, где прямо тут же его и обжаривают, такие места называются *torrefazione*. Как правило, метод обжарки кофе держится в секрете, так же как и подбор сортов для составления того или иного микса. Когда мы выбирали кофе для ресторана «Ёрник», то в одной *torrefazione* в Ареццо нашли кофе потрясающей обжарки. Я пришла обсудить возможное сотрудничество с хозяином, а он говорит: «Пошли, я тебя научу капучино взбивать». — «А зачем? Я ведь не собираюсь за стойкой стоять!» — «Я тоже не стою за стойкой, а владею всем этим, — ответил он. — Но как я могу продавать то, чего не знаю? Я должен сам уметь все делать».

Чашка кофе — это визитная карточка кафе. Если мы говорим об эспрессо, то высота пенки, количество воды, толщина чашки, степень того, насколько она прогрета, — все детали и нюансы хозяин знает и помнит. Так же, как и каждый бариста, который стоит у него за стойкой и варит кофе, владеет этими нюансами. Ни одна деталь не будет упущена. Та же история с капучино: и плотность пенки, и ее количество, и величина чашки — все это раз и навсегда установленные правила заведения. Иногда капучино подают в маленьких чашках, меньших, чем обычно, чтобы в нем было меньше молока. Иногда маккиато дают в большой чашке, чтобы там было немного больше молока, чем просто в «испачканном» эспрессо, — так, как я люблю!





СЛИВЫ В ВИНЕ

PRUGNE IN VINO

6–7 больших темных слив
1 апельсин
1 лимон
100 г мелкого сахара
2–3 песочных печенья
1/2 л красного сухого вина
150 мл сливок
100 мл портвейна
1 палочка корицы
1 стручок ванили
5 гвоздичек
1 звездочка аниса

Для соуса:

250 мл сливок
250 мл молока
100 г мелкого сахара
5 желтков
1 палочка корицы

1. Цедру апельсина и лимона снять и крупно нарезать, отжать из цитрусовых сок.
2. Вино и портвейн налить в небольшую кастрюлю, добавить палочку корицы, гвоздику, ваниль, анис, апельсиновый и лимонный сок, цедру лимона и апельсина, всыпать 100 г сахара и уварить все вполовину.
3. Сливы отправить в вино и варить на медленном огне около 25 минут.
4. Приготовить соус: молоко и 250 мл сливок налить в небольшую кастрюлю, добавить палочку корицы и довести до кипения, затем корицу вынуть.
5. Желтки и 100 г сахара взбить добела, затем, не переставая взбивать, влить молоко со сливками и поставить все на водяную баню.
6. Продолжая взбивать, дожидаться, пока соус загустеет, затем охладить его.
7. Оставшиеся сливки взбить.
8. Печенье измельчить.
9. Сливы нарезать и, удалив косточки, разложить в высокие бокалы.
10. Сверху выложить немного сливок, затем сливочный соус и снова сливки.
11. Присыпать измельченным печеньем и подавать.



АПЕЛЬСИНОВЫЕ ФЛОРЕНТИНЫ

FIorentine All'ARANCIA

Духовку предварительно разогреть до 150 °С.

260 г нарезанного хлопьями миндаля
100 г сахарной пудры
мелко натертая цедра 1 апельсина
2 яичных белка
1 ч. ложка сливочного масла

1. Миндальные хлопья соединить с сахарной пудрой, белками, апельсиновой цедрой и все перемешать.
2. Выстелить противень бумагой для выпечки, смазанной маслом, и на большом расстоянии друг от друга ложкой выложить на бумагу небольшие печеньеца, слегка расплющив их.
3. Выпекать флорентины 15–20 минут в разогретой духовке.

ГРУШИ

В КРАСНОМ ВИНЕ

С МАСКАРПОНЕ И МЕДОМ

PERE AL VINO ROSSO

CON MASCARPONE E MIELE

4 груши
250 г маскарпоне
200 г сахара
1 апельсин
2 веточки розмарина
750 мл сухого красного вина
2 ст. ложки жидкого меда
1 палочка корицы
1 лавровый лист
3 гвоздички
10 горошин черного перца

1. Цедру апельсина нарезать длинными полосками.
2. У груш при необходимости чуть-чуть срезать доньшко, чтобы они не падали, и поместить их в кастрюлю.
3. Влить вино, добавить сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, розмарин, цедру апельсина и перец.
4. Довести до кипения на сильном огне, затем огонь убавить и варить 15–20 минут.
5. Груши вынуть, а вино уварить до состояния сиропа.
6. Маскарпоне взбить с 1 ст. ложкой меда.
7. Остудить груши, нарезать ломтиками или просто сделать глубокие надрезы и раскрыть как веер, выложить на тарелку, полить винным сиропом, добавить ложку взбитого маскарпоне, чуть-чуть меда и подавать.





У меня была учительница в драматической школе в Лондоне, которая преподавала режиссуру. Она много времени проводила в Италии, хорошо говорила по-итальянски, отлично знала и итальянское кино, и литературу, и театр, без конца могла говорить про Альберто Сорди, Джорджо Стрелера и, конечно, любила итальянскую кухню. Ставила она с нами «Три сестры», и вот, когда спектакль выходил, наша учительница принесла огромный противень тирамису, который приготовила сама. На мои восторги, охи и ахи она сказала: «Любопытно, что итальянцы сильны в любой сфере кулинарии, кроме десертов. Для них десерт — это мороженое. Тирамису — единственное великое изобретение в итальянской сладкой кухне». И действительно, если вдуматься, почему, например, пицца — великое изобретение? Да потому, что это основа, которая может обрастать деталями, и способов ее интерпретации бесконечное множество. Так же обстоит дело и с тирамису, простым, состоящим буквально из четырех ингредиентов блюдом. И пусть в нашем сознании маскарпоне не совсем привычная еда, но ведь это всего лишь сливочный сыр, который сейчас везде продается, и существует миллион рецептов, как приготовить его дома.

Самое привлекательное в итальянской кухне — чувство свободы, которое ты испытываешь, как только понимаешь формулу. Ты не обязан получать образование в Le Cordon Bleu, ты не должен непременно научиться тонко-тонко резать лук, потому что, если ты порежешь его чуть толще, у тебя ничего не получится. Вообще кроме понимания, любопытства, знания ингредиентов и желания готовить тебе больше ничего не нужно. Ну да, конечно, нужно время. Но, чтобы приготовить борщ, времени понадобится не меньше!



ГРУШИ

СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

PERE

CON CREMA ALLA PANNA



Духовку предварительно разогреть до 160–170 °С.

4–5 груш
500 г маскарпоне
100 г сахара
30 г шоколада
100 мл сладкого красного вина
2 желтка
1 стручок ванили
немного кофе (молотого
или растворимого)

Для теста:

200 г шоколада
200 г размягченного сливочного масла
5 яиц
150 г сахара
щепотка морской соли

1. Приготовить тесто для бисквита: 200 г шоколада растопить на водяной бане.
2. Добавить размягченное сливочное масло, отправить снова на водяную баню и осторожно помешивать до тех пор, пока не получится однородная масса.
3. Отделить белки 5 яиц от желтков.
4. Белки поставить в холодильник, а желтки взбить со 150 г сахара в светлую воздушную массу.
5. Не переставая взбивать, добавить к желткам шоколад с маслом.
6. Охлажденные белки взбить со щепоткой соли, ввести в шоколадную массу, тщательно перемешать и выложить все в форму, выстланную бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой духовке около 40 минут, затем остудить и раскрошить.
7. Стручок ванили разрезать, вынуть острым ножом семена.
8. Груши поставить в небольшую кастрюлю, залить горячей водой, добавить стручок ванили (зернышки оставить) и варить минут 20, чтобы груши стали мягкими, но не разваливались.
9. На водяной бане взбить 2 желтка и 100 г сахара, через 3–4 минуты, не переставая взбивать, влить 4 ст. ложки вина.
10. Маскарпоне слегка взбить с 2 ст. ложками вина и ванильными зернами, затем, продолжая взбивать, ввести желтковый крем.
11. Заварить крепкий кофе.
12. Груши нарезать тонкими дольками.
13. Оставшийся шоколад натереть на мелкой терке.
14. На дно большого бокала выложить пару ложек крема из маскарпоне, затем несколько долек груш, а сверху — слой раскрошенного шоколадного бисквита.
15. Полить бисквит 1 ст. ложкой кофе, снова выложить слой крема, дольки груш, присыпать натертым шоколадом, затем уложить еще слой раскрошенного бисквита, слегка полить его красным вином, и снова выложить слой маскарпоне.
16. Сверху присыпать тертым шоколадом и украсить дольками груш.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

TORTA DI MELE

Готовый пирог можно присыпать корицей, орешками или выложить сверху кусочки яблока.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

3 крупных яблока
1 ст. ложка растительного масла

Для теста:

270 г муки
160 г сахара
2 яйца
120 мл оливкового масла
2 ч. ложки разрыхлителя
1 ч. ложка ванильного экстракта
1/2 ч. ложки молотой корицы
1/2 ч. ложки морской соли

Для крема:

350 г сливочного сыра пониженной жирности
300 г жирной сметаны
50 мл кленового сиропа
4 ст. ложки сахарной пудры

1. Приготовить тесто: яйца взбить миксером вместе с сахаром и оливковым маслом, влить ванильный экстракт и продолжать взбивать, пока масса не посветлеет и не увеличится в объеме в 2 раза.
2. В яичную массу добавить половину муки, соль, разрыхлитель и перемешать все миксером на небольшой скорости.
3. Добавить корицу, еще немного муки и вымесить тесто — оно не должно получиться очень крутым.
4. Яблоки нарезать небольшими кубиками и выложить в тесто, вымесить, добавить оставшуюся муку и еще раз перемешать.
5. Форму для выпечки смазать растительным маслом и равномерно выложить в нее тесто. Выпекать в разогретой духовке 35–40 минут, готовность проверить спичкой.
6. Приготовить крем: соединить сахарную пудру со сметаной и половиной сливочного сыра, перемешать ложкой, затем взбить венчиком. Добавить оставшийся сыр, влить кленовый сироп и продолжать взбивать, чтобы не осталось комков.
7. Пирог разрезать на два коржа и остудить.
8. Промазать нижний корж половиной крема, сверху уложить второй корж и покрыть его оставшимся кремом. Готовый пирог оставить на час при комнатной температуре, чтобы он пропитался кремом.



РУЛЕТ «АРЕЦЦО»

ROTOLO «AREZZO»

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

2–3 ст. ложки ликера
1 ст. ложка сахарной пудры

Для теста:

4 яйца
1/2 стакана муки
50 г сахара
500 мл молока
4 ст. ложки сливочного масла
2 ст. ложки кукурузного крахмала
1 пакетик разрыхлителя
щепотка морской соли

Для крема:

1 стакан молока
2 желтка
2 ст. ложки сахара
2 ст. ложки какао-порошка
1/2 ст. ложки муки
1/2 ст. ложки кукурузного крахмала

1. Приготовить тесто: 250 мл молока влить в небольшую кастрюлю, добавить 3 ст. ложки сливочного масла, 50 г сахара и на медленном огне, помешивая, довести до кипения, но не кипятить.
2. Желтки отделить от белков.
3. Белки взбить со щепоткой соли в крепкую пену.
4. Смешать 1/2 стакана муки с разрыхлителем, добавить 4 желтка, 250 мл молока и 2 ст. ложки кукурузного крахмала.
5. Влить горячее молоко с маслом, ввести взбитые белки и перемешать.
6. Глубокий большой противень выстелить бумагой для выпечки так, чтобы получились бортики, смазать бумагу сливочным маслом и вылить в противень тесто.
7. Выпекать в разогретой духовке 20–25 минут, затем горячий корж осторожно свернуть в рулет.
8. Приготовить крем: смешать 2 желтка и 2 ст. ложки сахара, влить стакан молока, добавить 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки крахмала и какао. Перемешать и прогревать на водяной бане, пока крем не загустеет.
9. Слегка остывший рулет развернуть, сбрызнуть ликером, смазать шоколадным кремом, снова свернуть и присыпать сахарной пудрой.







БИСКОТТИ

С ФУНДУКОМ И ШОКОЛАДОМ

BISCOTTI

ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO

Духовку предварительно разогреть до 190 °С.

250 г муки
120 г фундука
100 г сахара
2 яйца
50 г шоколадных капелек для выпечки
(можно взять натертый или
порубленный ножом шоколад)
мелко натертая цедра 1 апельсина
1 ч. ложка соды
1 ч. ложка сливочного масла
1 ч. ложка лимонного сока
щепотка морской соли

1. Соду погасить лимонным соком, соединить с мукой и солью.
2. Яйца взбить с сахаром в светлую воздушную массу, добавить цедру апельсина.
3. Ввести яйца в муку и вымесить тесто.
4. Вмешать орехи и шоколад.
5. Сформировать из теста плоский рулет.
6. Застелить противень бумагой для выпечки, смазанной сливочным маслом, выложить тесто и отправить в разогретую духовку на 25–30 минут.
7. Нарезать пропекшийся рулет ломтиками толщиной примерно 1 см, вернуть бискотти на противень и подсушивать в духовке еще 7–10 минут.



РОМОВЫЕ БАБЫ

С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ

BABA IN SCIROPPO D'ARANCE

Неаполь



170 г сливочного масла
 150 г муки
 3 яйца
 1 ст. ложка сахара
 15 г свежих дрожжей или пакетик
 сухих (7 г)
 щепотка морской соли

Для сиропа:

1 апельсин
 170 г сахара
 70 мл темного рома
 1/2 ч. ложки апельсинового экстракта

Духовку предварительно разогреть до 220 °С.

1. Свежие дрожжи поломать на кусочки, добавить к ним 1 ст. ложку сахара, 1 ст. ложку муки, щепотку соли, влить 50 мл теплой воды. Перемешать опару и оставить на несколько минут.
2. Сливочное масло взбить в кухонном комбайне, добавляя по одному яйца.
3. Ввести муку, добавить опару и все вымесить.
4. Разложить тесто в небольшие формочки, заполнив их наполовину, и оставить в месте без сквозняков на полчаса.
5. Когда тесто подойдет, выпекать в разогретой духовке около 20 минут.
6. Цедру апельсина крупно нарезать, сок отжать.
7. Приготовить сироп: влить в кастрюлю 200 мл воды, добавить 170 г сахара, ром, апельсиновый экстракт, цедру и сок апельсина. Уварить все на медленном огне, чтобы сироп слегка загустел, затем процедить.
8. Готовые ромовые бабы вынуть из форм, слегка остудить, сложить в банку и залить апельсиновым сиропом.

В сироп можно добавить и ликер — гран марнье, бенедиктин, куантро, но в классическом неаполитанском рецепте добавляют именно ром. В Италии вообще любят ром, а в последнее время появилось новое веяние — вместо сладкого на десерт подают ром и шоколад. К каждому сорту шоколада подбирают подходящий сорт и вид рома. Ром — исключительно благородный напиток. Не буду утверждать, что он способствует пищеварению, но в качестве десерта работает очень хорошо.





ПАНФОРТЕ

PANFORTE

Сиена

Панфорте называют «Сиенским хлебом»: есть легенда, что придумали этот рецепт в XIII веке монахи в Сиене. Раньше его делали только по большим религиозным праздникам, сейчас готовят круглый год. Теперь это скорее «региональный» десерт, как, например, кантуччи к винсанто. В нашем понимании это, конечно, не рапе («хлеб» по-итальянски). Здесь практически нет муки, какие-то 100 граммов. Главное — специи, сушеные фрукты. Для тех, кому хочется чего-то сладенького, но не хочется съедать большую порцию десерта, кусочек панфорте с рюмкой сладкого вина — отличное решение вопроса!

Духовку предварительно разогреть до 150 °С.

150 г сушеного инжира
125 г сушеных персиков
110 г муки
110 г жидкого меда
100 г темного шоколада
85 г фиников без косточек
80 г жареного миндаля
75 г жареного фундука
75 г сахарной пудры
75 г коричневого сахара
50 г сушеной вишни
несколько листов рисовой бумаги
2 ст. ложки какао-порошка
1/2 ч. ложки корицы
1/2 ч. ложки молотого имбиря

1. Муку смешать с какао, корицей и имбирем.
2. Финики разрезать пополам.
3. Инжир и персики крупно порубить.
4. Добавить в муку все сухофрукты и орехи.
5. Мед вылить в небольшую кастрюлю, добавить сахарную пудру, сахар и поставить на огонь. Помешивая, дождаться, чтобы сахар растворился.
6. Шоколад растопить на водяной бане.
7. Растопленный шоколад и медовую глазурь добавить к муке, сухофруктам и орехам. Все хорошенько вымешать.
8. Застелить форму рисовыми листами, выложить сверху тесто и выпекать в разогретой духовке 40–45 минут.





ТОРТ МОККА

TORTA MOCCA

Духовку предварительно разогреть до 150 °С.

250 г сахарной пудры
4 белка
20 г сливочного масла
3 ст. ложки какао-порошка
1 ч. ложка лимонного сока
щепотка морской соли

Для крема:

100 г размягченного сливочного масла
100 г сахарной пудры
1 ст. ложка растворимого кофе

Для глазури:

200 г темного шоколада
180 мл сливок 33–35%

1. Белки соединить с щепоткой соли, лимонным соком, 220 г сахарной пудры и 2 ст. ложками какао, все взбить.
2. Смазать сливочным маслом два листа бумаги для выпечки одинакового размера.
3. Белковую массу равномерно распределить на каждом листе. Выпекать меренги в разогретой духовке 40 минут, затем остудить и снять с бумаги.
4. Приготовить крем: растворимый кофе залить 2 ст. ложками горячей воды и размешать.
5. Взбить 100 г размягченного сливочного масла со 100 г сахарной пудры.
6. Влить кофе и все вымешать.
7. Приготовить глазурь: шоколад растопить вместе со сливками, затем слегка остудить.
8. Остывшую меренгу смазать кофейным кремом, затем полить шоколадной глазурью и накрыть второй меренгой.
9. Присыпать торт оставшимся какао и сахарной пудрой и поставить на час в холодильник.
10. Охлажденный торт нарезать на небольшие квадратики и подавать.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

MOUSSE AL CIOCCOLATO

1. Отделить желтки от белков.
2. Желтки взбить с сахаром, добавить сливки и молоко, поставить на водяную баню и прогреть.
3. Шоколад поломать на небольшие кусочки, добавить к желткам и, помешивая, держать на небольшом огне до тех пор, пока шоколад полностью не растворится и масса не станет однородной, затем остудить.
4. Белки взбить в крепкую пену и соединить с шоколадной массой.
5. Разложить мусс по стаканчикам, чашкам или оставить в большой посуде, затянуть пленкой и отправить в холодильник минимум на 6 часов.
6. Остывший мусс украсить веточками смородины.

200 мл сливок 33–35%
150 мл молока
100 г темного шоколада 70%
2 яйца
несколько веточек красной смородины
1 ст. ложка сахара





СЛИВЫ ВО ФРИТЮРЕ

PRUGNE FRITTE

10 спелых больших слив
300 г муки
50 г сахарной пудры
мелко натертая цедра 1 лимона
15 г дрожжей
150–200 мл растительного масла
1 ч. ложка сахара
1/2 ч. ложки корицы
щепотка сухого молотого имбиря
щепотка мускатного ореха
щепотка морской соли

1. Дрожжи соединить с сахаром, влить немного теплой воды, перемешать и оставить на 10 минут.
2. Муку смешать с щепоткой соли, корицей, мускатным орехом, молотым имбирем и лимонной цедрой.
3. Добавить в муку опару и, постепенно вливая теплую воду (всего около 300 мл), вымешать тесто — оно не должно быть слишком густым. Накрывать влажным полотенцем и поставить в теплое место на 30 минут.
4. Сливы разрезать пополам и вынуть косточки.
5. Разогреть в глубокой сковороде или кастрюле с тяжелым дном растительное масло.
6. Обмакнуть каждую половинку сливы в тесто и жарить во фритюре до готовности теста.
7. Горячий десерт присыпать сахарной пудрой.

ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

TORTA ALLE NOCI

400 г грецких орехов
250 г мелкого сахара
200 г сладкой и жирной сметаны
6 ст. ложек меда
1 ст. ложка орехового масла

Для теста:

500 г муки
250 г охлажденного сливочного масла
50 г мелкого сахара
1 яйцо
1 желток
мелко натертая цедра 1 лимона
1/2 ч. ложки ванильного экстракта

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1. Приготовить тесто: сливочное масло нарезать кубиками, а затем вымешать его с 50 г сахара, цедрой лимона, ванильным экстрактом и просеянной мукой.
2. Когда масса приобретет консистенцию мелкой крошки, добавить яйцо, желток и 80 мл ледяной воды.
3. На последнем этапе слегка вымесить тесто руками, разделить на 2 части, завернуть в пищевую пленку и положить одну часть на 20 минут в холодильник, а вторую — заморозить: из нее можно приготовить печенье или использовать как основу для другого торта.
4. Охлажденное тесто выложить в разъемную форму для выпечки, равномерно распределить его руками, проткнуть в нескольких местах вилкой и застелить бумагой для выпечки.
5. Насыпать сверху горох или любую крупу и выпекать 15 минут в разогретой духовке, затем горох и бумагу убрать и оставить корж в духовке еще на 5 минут.
6. Орехи высыпать на противень, сбрызнуть ореховым маслом и подсушивать в духовке 2–3 минуты.
7. В небольшую кастрюлю всыпать 250 г сахара, слегка смочить его водой и сварить карамель.
8. Добавить мед и сметану, перемешать, всыпать в получившийся крем орехи и еще раз хорошенько перемешать.
9. Ореховую начинку выложить на корж, затем остудить торт при комнатной температуре.







ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ И МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ

TORTA ALLE PESCHE E CREMA ALLE MANDORLE

Вместо персиков можно взять абрикосы или любые ягоды, которые вам нравятся.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

5–6 персиков
1–2 ст. ложки сахарной пудры
1 ст. ложка сливочного масла

Для теста:

120 г муки
60 г охлажденного сливочного масла
40 г сахара
1 желток
щепотка морской соли

Для крема:

80 г миндаля
80 г размягченного сливочного масла
60 г сахарной пудры
50 г муки
1 яйцо

1. Приготовить тесто: 60 г охлажденного сливочного масла натереть на крупной терке, добавить 120 г муки, соль, сахар и растереть все в мелкую крошку.
2. Добавить желток, снова все растереть.
3. Влить 1 ст. ложку ледяной воды и замесить тесто.
4. Завернуть готовое тесто в пищевую пленку и положить минимум на час в холодильник.
5. Смазать сливочным маслом форму для выпечки и натереть в нее на крупной терке тесто. Распределить натертое тесто равномерно по всей форме, сделать небольшой бортик и поставить еще на полчаса в холодильник.
6. Накрыть тесто бумагой для выпечки, засыпать горохом или любой крупой и выпекать в разогретой духовке 15–20 минут.
7. Убрать бумагу с горохом и выпекать корж еще 5 минут, затем остудить.
8. Половину миндаля измельчить блендером в муку.
9. Оставшийся миндаль истолочь в ступке так, чтобы получилась крупная крошка.
10. Приготовить крем: взбить 80 г размягченного масла с 60 г сахарной пудры, не переставая взбивать, ввести яйцо, затем добавить 50 г муки и весь миндаль.

11. Персики нарезать довольно тонкими дольками.
12. Выложить на пропеченный корж миндальный крем, воткнуть в крем по всей поверхности дольки персиков.
13. Отправить пирог в духовку: первые 20 минут выпекать при 180 °С, затем уменьшить температуру до 160 °С, накрыть пирог фольгой и выпекать еще 30 минут.

Готовый пирог присыпать оставшейся сахарной пудрой.



ПАННА КОТТА

С АБРИКОСОВЫМ МУССОМ

PANNA COTTA

CON MOUSSE ALL'ALBICOCCA



250 мл сливок 33–35%
50 мл молока
3 пластинки желатина
(или 50 г рассыпного)
1 стручок ванили
1–2 ст. ложки сахара
1 ст. ложка любого ароматного
алкоголя (например шнапса)

Для мусса:

8–10 свежих абрикосов
2 пластинки желатина
(или 30 г рассыпного)

1. Три пластинки желатина замочить в холодной воде.
2. Сливки и молоко влить в кастрюлю, добавить сахар и стручок ванили, поставить на огонь и довести до кипения. Когда появятся первые пузырьки, снять с огня и влить алкоголь.
3. Достать стручок ванили, раскрыть его ножом, вынуть зерна и вернуть их в сливки.
4. Слить через ситечко воду из желатина, добавить его в сливки и вымешать до полного растворения.
5. Разлить желе в небольшие формочки, наполнив их на две трети, и поставить в холодильник на 40 минут.
6. Оставшийся желатин замочить в холодной воде.
7. Приготовить мусс: абрикосы разломить пополам и, вынув косточки, уложить в кастрюлю, влить четверть стакана воды и томить несколько минут на медленном огне.
8. Блендером взбить абрикосы в однородную массу.
9. Размокший желатин, слив воду, добавить в горячие абрикосы и вымешать, затем остудить.
10. Остывший абрикосовый мусс выложить на застывшее сливочное желе и отправить еще на несколько часов в холодильник.





Джелатерия в Италии — это клуб по интересам, а не просто какое-то место, куда зашел, перекусил и ушел. В хорошую джелатерию ты каждое утро заходишь утром выпить кофе перед работой, здороваешься с хозяйкой или хозяином, который, конечно же, знает, какой кофе ты любишь. Вечером после работы здесь можно выпить аперитив, а после ужина зайти всей семьей съесть мороженого. В джелатериях живет итальянский дух, итальянские *il dolce far niente* и *dolce vita*, все эти бесконечные променады и гуляния. В 9-10 часов вечера, когда люди заканчивают есть в ресторанах, улицы заполняются народом. Никто не бежит скорее спать, все продолжают общаться, идут дальше, садятся в кафе, где-то пьют кофе или едят мороженое. Десерт становится частью моциона, дополнительным развлечением после ужина.

Когда я оказываюсь в джелатерии, моя главная проблема — понять, чего же я все-таки хочу. Глаза разбегаются, и выбор сделать очень трудно. Тут тебе и *posciola*, щедро засыпанная обжаренным фундуком, и *stracciatella* с кусками черного шоколада, и *alla crema* — сливочное мороженое насыщенного золотисто-солнечного цвета, *pistacchio* — непременно с сицилийскими фисташками, *al caffè* с ароматнейшей арабикой. Это культ, а ведь есть еще сорбе и гранита — тут каждая песня поется со своими вариациями!

В настоящей джелатерии тебе всегда вручат ложку и дадут попробовать, и тут можно напробовавшись так, что порцию свою ты уже съешь с трудом. В каждом городе всегда есть лучшая джелатерия. Я обязательно спрашиваю местных жителей, где у вас лучший кофе и лучшее мороженое в городе. Не всегда показания совпадают, и приходится пробовать в нескольких местах. В Риме я не могу пройти мимо джелатерии *Giolitti*, которая находится между Пантеоном и Итальянским парламентом — там делают умопомрачительную граниту.





А во Флоренции есть невероятное место — Gelateria Santa Trinita, где можно попробовать мороженое, приготовленное на основе апельсинового варенья. Его вкус с легкой горчинкой совершенно не традиционен для итальянского мороженого, но это как раз и есть одно из доказательств того, что итальянская кулинария развивается и не боится экспериментов. Обычно я ищу крохотные джелатерии, в которых мороженое наверняка будет сделано из свежих ингредиентов без добавления всяких загустителей, красителей, подсластителей и т.п. Пожалуй, единственное исключение — Grom, сеть, которая довольно быстро разрослась, но не потеряла в качестве. Для меня самое вкусное мороженое всегда было и есть в Турине, и я думаю, неслучайно первый Grom появился именно там, потому что в Турине плохого мороженого просто нет. Сейчас и во Флоренции, и в Риме, и в Сиене вы найдете это мороженое и, скорее всего, не будете разочарованы.



ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

GELATO ALLA VANIGLIA

Чтобы получилась столь любимая моими детьми страчательна, к этому мороженому нужно добавить горький шоколад (70% какао и выше). Нарезать его крупной, но тонкой стружкой, а затем добавить в застывшее мороженое и перемешать.

Если вы действительно любите мороженое и действительно хотите готовить его дома, эксперименты с морозилкой никогда не дадут идеального результата. Очень советую раскошелиться на машинку для мороженого — это удовольствие не из дешевых, но лучше сразу покупать хорошую, хотя бы полупрофессиональную, потому что иначе вам придется менять их одну за другой. Если вы делаете мороженое изредка, тогда можно воспользоваться морозилкой, но консистенция будет иная. В машинке получается шелковистая, ровная, воздушная масса, а мороженое из морозилки, как бы хорошо вы его ни перемешивали и ни взбивали, все равно не будет идеально гладким. Хочу обратить ваше внимание, что если в рецептуре присутствует алкоголь, то это делается не только для того, чтобы усилить или подчеркнуть тот или иной вкус мороженого, но и для того, чтобы мороженое в морозилке не превращалось в ледяной булыжник.

700 мл сливок 33–35%
120 мл молока
100 г сахара
7 желтков
1 стручок ванили

1. Стручок ванили раскрыть ножом, вынуть зерна.
2. Молоко и сливки влить в кастрюлю, добавить зерна и стручок ванили, поставить на огонь и довести до кипения, дать настояться, затем стручок ванили вынуть.
3. Желтки с сахаром взбивать 10–15 минут в комбайне, чтобы получилась крепкая, пышная масса.
4. Не переставая взбивать желтки, снизить скорость до минимума и влить горячие сливки с молоком.
5. Перелить сливочную массу обратно в кастрюлю, вернуть на плиту и, непрерывно помешивая, прогревать на медленном огне, пока масса не загустеет, — по консистенции она должна напоминать жидкий заварной крем.
6. Остудить сливочную массу при комнатной температуре, перелить в контейнер и поставить в морозилку на 3 часа. Время от времени перемешивать мороженое деревянной ложкой.



300 мл сливок 35%
 300 г козьего йогурта
 100 г сахарной пудры
 4 желтка
 2–3 веточки мяты
 1 ч. ложка ванильного экстракта

Для соуса:

300 г черники или любых ягод,
 которые вам нравятся
 1 апельсин
 1 лайм
 75 г сахарной пудры
 1 ч. ложка сливочного масла
 1 ч. ложка ванильного экстракта
 1 ч. ложка кукурузного крахмала

МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО ЙОГУРТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

GELATO

DI YOGURT DI LATTE DI CAPRA E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

1. Желтки и 100 г сахарной пудры взбить так, чтобы масса посветлела и слегка увеличилась в объеме.
2. Сливки довести до кипения, снять с огня и, продолжая взбивать желтки с сахарной пудрой, влить к ним сливки.
3. Поставить сливки с желтками на водяную баню и, непрерывно взбивая, заварить (масса должна стать немного гуще).
4. Добавить 1 ч. ложку ванильного экстракта и остудить.
5. Остывшие сливки соединить с йогуртом, вылить получившуюся массу в пластиковый контейнер и поставить в морозилку минимум на 4 часа. Время от времени перемешивать мороженое деревянной ложкой, чтобы масса осталась однородной.
6. Цедру апельсина натереть на мелкой терке.
7. Отжать сок из лайма и апельсина.
8. Приготовить соус: растопить в сковороде сливочное масло, добавить ягоды, 75 г сахарной пудры и потомить ягоды пару минут на медленном огне.
9. Крахмал развести в 50 мл холодной воды.
10. Добавить в сковороду цедру апельсина, 1 ч. ложку ванильного экстракта, сок лайма и апельсина, разведенный крахмал, все перемешать и остудить соус.
11. Подавать мороженое, полив его остывшим ягодным соусом и украсив листьями мяты.



В приготовлении мороженого есть несколько секретов. Во-первых, сливки должны быть жирными, и, если есть возможность взять домашние сливки, — это лучший вариант, если нет — ничего страшного, используйте сливки 33–35%-ной жирности, и все получится. Во-вторых, прогревать сливки с молоком следует на очень медленном огне 7–8 минут. Эта процедура занимает ровно столько же времени, сколько взбивание желтков с сахаром на бешеной скорости, тоже не меньше 7 минут — желтковая масса должна получиться очень пышной. Затем в блендере, который взбивает желтки, нужно уменьшить скорость (поставить на самую низкую) и ввести в желтковую массу горячие сливки с молоком. Очень быстро все перемешать и вылить обратно в горячую кастрюлю. Вот теперь мороженое нельзя оставлять ни на минуту, его нужно постоянно помешивать.

Если вы трусите, можно готовить крем на водяной бане либо в микроволновке, и то и другое работает хорошо. Но на самом деле уже на третий раз ваша рука будет чувствовать густоту: крем, который мы завариваем, не должен быть густым. Представьте себе, что вы сварили заварной крем без добавления крахмала и муки, у вас должно получиться нечто похожее на жидкое блинное тесто. Еще один секрет: когда лопатка или венчик, которым вы помешиваете мороженое, начинает чувствовать сопротивление и оставлять следы на поверхности, это значит, что масса уже достаточно заварилась и можно снимать ее с огня.

Ну и наконец, если вдруг вы пропустили момент и масса начинает превращаться в сладкий омлет, то есть желтки сворачиваются, спасти это можно несколькими способами: заранее наполняете льдом кастрюлю большего объема, чем та, в которой находится желтковый крем, опускаете горячую кастрюлю в лед и начинаете бешено размешивать свой крем до тех пор, пока масса снова не станет гладкой. Либо берете холодную кастрюлю и через очень мелкое сито процеживаете массу, чтобы все комочки остались в сите.





ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

GELATO AL PISTACCHIO

Для того чтобы мороженое получилось пышным, при замораживании его надо каждый час перемешивать.

400 мл сливок 33–35%
200 мл молока
120 г сахара
100 г фисташек
4 желтка
1 ст. ложка коньяка

1. Фисташки измельчить с помощью блендера практически в пудру (немного орехов оставить целыми для украшения).
2. Молоко и сливки влить в небольшую кастрюлю, добавить измельченные фисташки, поставить на огонь и довести смесь до кипения, но не кипятить.
3. Желтки взбить с сахаром и коньяком в светлую воздушную массу.
4. Небольшими порциями, непрерывно помешивая, ввести к желткам горячее молоко со сливками и фисташками.
5. Посуду с молочно-желтковой массой поставить на водяную баню и прогревать на небольшом огне, пока она не загустеет.
6. Вылить все в пластиковый контейнер, охладить и поставить в морозилку на 6–8 часов. Мороженое время от времени перемешивать деревянной ложкой, чтобы оно было однородным.
7. При подаче на стол украсить оставшимися фисташками.

МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

GELATO AI LAMPONI

600 мл молока
600 мл сливок 33–35%
400 г малины
160 г сахара
8 желтков
1 стручок ванили

1. Стручок ванили раскрыть ножом, вынуть зерна.
2. Молоко и сливки влить в кастрюлю, добавить зерна и стручок ванили, поставить на огонь и довести до кипения, затем стручок ванили вынуть.
3. Желтки взбить с сахаром (1 ст. ложку сахара оставить).



375 мл сливок 33–35%
300 г сгущенного молока
4 желтка
2 лайма
90 мл текилы
45 мл ликера куантро

4. Медленно, все время помешивая, ввести в желтки горячие сливки с молоком.

5. Вернуть кастрюлю на плиту и, продолжая помешивать, прогревать массу на медленном огне, пока она не загустеет, затем охладить, перелить в контейнер и поставить в морозилку на 3 часа. Время от времени перемешивать мороженое деревянной ложкой.

6. Малину высыпать в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку сахара, 3 ст. ложки воды, довести до кипения и варить на медленном огне, помешивая, около 10 минут, затем протереть через сито, чтобы избавиться от зернышек.

7. Ввести в мороженое малиновый сироп, перемешать таким образом, чтобы получились малиновые разводы, и отправить в морозилку на 2 часа.

МОРОЖЕНОЕ «МАРГАРИТА» GELATO «MARGHERITA»

Если вы делаете это мороженое для детей, то вместо алкоголя добавьте шоколадную крошку, орехи или цедру апельсина.



1. Цедру лаймов натереть на мелкой терке, выжать сок.
2. Сливки влить в небольшую кастрюлю и довести до кипения (не дать закипеть!).
3. Желтки хорошенько взбить.
4. Смешать сливки с желтками, перелить все в чистую кастрюлю, поставить на огонь и, непрерывно помешивая, еще раз довести до кипения.
5. Слегка охладить, добавить сгущенку, цедру и сок лаймов, текилу и ликер.
6. Перелить массу в контейнер с крышкой и поставить в морозилку на 6–8 часов. Каждый час перемешивать мороженое деревянной ложкой, чтобы оно получилось однородным, или использовать машинку для приготовления мороженого.

ЦИТРУСОВОЕ СЕМИФРЕДДО

SEMIFREDDO AGLI AGRUMI

1 стакан сливок 33–35%
120 г сахарной пудры
1 лимон
1 лайм
8 желтков
6 белков
щепотка морской соли

1. Цедру лайма и лимона натереть на мелкой терке.
2. Из половины лайма и половины лимона выжать сок.
3. Желтки взбить с сахарной пудрой.
4. Добавить цедру и сок лимона и лайма.
5. Поставить все на водяную баню и, непрерывно взбивая венчиком, довести массу до загустения.
6. Сливки взбить в густую пену.
7. Желтково-сахарную массу соединить со сливками.
8. Белки взбить со щепоткой соли, ввести в получившуюся массу и вымешать.
9. Длинную высокую форму выстелить пищевой пленкой и наполнить получившейся массой.
10. Поставить мороженое минимум на 4 часа в морозилку. Каждый час перемешивать, чтобы оно замерзло равномерно.





МОРОЖЕНОЕ С ИНЖИРОМ И ЯГОДАМИ ГОДЖИ

GELATO CON FICHI E BACCHE DI GOJI

Ягоды годжи очень похожи на барбарис. Они и выглядят как барбарис, только крупнее (от 1 до 2,5 см). Поэтому, покупая их на рынке, будьте внимательны! Годжи называют чудо-ягодами, столько в них антиоксидантов и витаминов. Они входят в десятку самых полезных продуктов в мире. А вкус у них очень приятный — сладкий, насыщенный, но не приторный.

500 мл сливок 33–35%
100 г сахара
3 желтка
50 г ягод годжи
50 мл черносмородинового ликера
(или любого другого)
5–6 плодов свежего инжира
5 сушеных плодов инжира

1. Желтки взбить с сахаром, затем, не переставая взбивать, ввести сливки.
2. Перелить смесь в кастрюлю, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения, но не кипятить.
3. Ягоды замочить в черносмородиновом ликере.
4. Сухой инжир нарезать небольшими кусочками, выложить в маленькую кастрюлю, залить небольшим количеством воды и довести до кипения, затем убавить огонь и слегка уварить.
5. Добавить ягоды годжи, все перемешать и снять с огня.
6. Соединить инжир и ягоды со сливочной массой, перемешать и остудить.
7. Свежий инжир нарезать на восьмушки, добавить в остывшее мороженое и поставить замораживаться в морозилку (или использовать мороженицу).



600 мл молока
 50 мл сливок 33–35%
 200 г темного шоколада 70%
 100 г темного шоколада 90%
 4 желтка
 4 ст. ложки сахара
 1 ст. ложка копченого виски (или просто
 виски либо коньяка)

МОРОЖЕНОЕ «ТРЮФЕЛЬ» GELATO TARTUFO

Если вы делаете мороженое для детей, алкоголь не добавляйте.

1. Весь шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане.
2. Желтки взбить с сахаром.
3. Не переставая взбивать, влить сливки.
4. Молоко довести до кипения, но не кипятить.
5. Ввести молоко к желткам с сахаром и сливками и, помешивая, прогреть все вместе.
6. Добавить растопленный шоколад, перемешать, влить виски и все остудить.
7. Перелить массу в пластиковый контейнер и замораживать 4–5 часов, время от времени перемешивая деревянной ложкой.



750 г слив
 4 ст. ложки сахара
 2 ст. ложки джина
 1 ст. ложка ликера куантро

СЛИВОВОЕ СОРБЕ SORBETTO ALLE PRUGNE

1. В кастрюле разогреть 125 мл воды, всыпать сахар и варить около 4 минут, до полного растворения сахара.
2. Сливы, удалив из них косточки, крупно нарезать, добавить в кастрюлю и томить примерно 20 минут.
3. Протереть сливы через сито, добавить в получившуюся массу джин и куантро, перемешать.
4. Остудить, перелить в пластиковый контейнер с крышкой и поставить в морозилку минимум на 4 часа. Каждый час перемешивать сорбе деревянной ложкой, чтобы масса осталась однородной.



300 г миндаля
200 г сахара
1 лимон
2 белка
1 ст. ложка сахарной пудры
1/2 ч. ложки ванильного экстракта
1/2 ч. ложки миндального экстракта



После приготовления мороженого всегда остается очень много белков, из них тоже можно сотворить настоящее чудо.

РИЧЧАРЕЛЛИ / RICCIARELLI

(на 20 штук)

Чтобы печенье получилось белоснежным и по-настоящему сиенским, лучше брать бланшированный миндаль.

Духовку предварительно разогреть до 160 °С.

1. Цедру лимона натереть на мелкой терке, из половинки лимона выжать сок.
2. Миндаль подсушивать в разогретой духовке 15 минут до легкого золотистого цвета, затем остудить.
3. Соединить миндаль со 100 г сахара, цедрой, соком лимона и измельчить все в блендере в муку.
4. Белки взбивать 5 минут, чтобы получилась плотная воздушная масса, затем, продолжая взбивать, ввести оставшийся сахар.
5. Во взбитые белки с сахаром добавить измельченные орехи, ванильный и миндальный экстракт.
6. Отмеряя тесто чайной ложкой, сформировать влажными руками небольшие продолговатые лепешки.
7. Выстелить противень бумагой для выпечки, выложить печенье и выпекать в разогретой духовке 20–25 минут до золотистого цвета.
8. Готовое печенье остудить и посыпать сахарной пудрой.

МЕРЕНГИ / MERINGHE

Духовку предварительно разогреть в режиме «горячий воздух» до 160 °С.

350 г сахарной пудры
10 белков
1 ч. ложка белого винного
или яблочного уксуса



1. Белки соединить с уксусом и 5 минут взбивать миксером на высокой скорости до получения пышной пены.
2. Сахарную пудру всыпать тонкой струйкой во взбитые белки и взбивать еще 10 минут, пока масса не станет очень густой.
3. Выстелить противень бумагой для выпечки и высадить меренги с помощью кондитерского мешка или просто большой ложкой.
4. Поставить противень с меренгами в духовку, сразу же понизить температуру до 100 °С и выпекать час-полтора, затем выключить нагрев и не открывать дверцу духовки еще минимум 2–3 часа.

Лучше всего приготовить меренги вечером и оставить их в духовке на ночь.

МЕРЕНГИ С ОРЕХАМИ / BRUTTI MA BUONI

Вместо фундука можно добавить крупно рубленый миндаль. Должно получиться три противня меренг, если они после выпечки слегка опадут, ничего страшного, это никак не скажется на их вкусе!

250 г сахарной пудры
200 г подсушенного фундука
10 белков
1 ч. ложка белого винного
или яблочного уксуса

Духовку предварительно разогреть в режиме «горячий воздух» до 150 °С.

1. Белки соединить с уксусом и взбивать миксером на высокой скорости 5 минут до получения пышной пены.
2. Сахарную пудру всыпать тонкой струйкой во взбитые белки и взбивать еще 10 минут, пока масса не станет очень густой.
3. Добавить орехи, перемешать.
4. Выстелить противень бумагой для выпечки и выложить столовой ложкой белковую массу в форме небольших лепешек.
5. Отправить противень с меренгами в разогретую духовку и выпекать 20–30 минут до образования корочки.

ЗА КАДРОМ



Идея книги оформилась года три назад. Началось все с того, что мы снимали программу «Кулинарные курсы», одновременно делали какие-то фотографии, все время что-то ели, пили, пробовали, путешествовали. Одно из таких замечательных путешествий проходило с талантливым фотографом Сашей Гусовым. Саша, как настоящий художник и человек настроения, говорил, что не может делать фотографии без кофе. Мы же его научили, что сначала шампанское, потом кофе, и работа пошла. Мы были в Тоскане, Парме, Турине, и не только фотографии получились потрясающие, но и воспоминания остались незабываемые. Конечно, фотографии — прекрасное вещественное доказательство красоты и радости момента, но главное, что я отлично помню, как



было хорошо. Ведь человеческая память коротка, особенно когда вокруг такое море информации. И все же настроение, запахи, звуки, краски той поездки прочно заняли свое место в моей памяти — уверена, что благодаря именно вкусовым ощущениям, пережитым тогда. А потом был такой серьезный марш-бросок непосредственно перед выпуском этой книжки. Собралась чудесная компания, которая помогала мне ее закончить. Мы так же ездили, бесконечно говорили про еду, сидели до 3–4 утра, и уже не только за разговорами про еду, но слушая прекрасную музыку, читая стихи. Одни прилетали, другие улетали, опаздывая на самолеты, но, покидая Италию и возвращаясь к ней, мы все-таки успели сделать все, что задумали.



В путешествиях в Неаполь и Позитано, а также на съемках в Тоскане работал уже другой фотограф — Миша Королев. Сумасшедшие у него получились фотографии! Сумасшедше прекрасные! Но уже совсем другие. Он художник иного склада, казалось бы, очень сдержанный, сконцентрированный, но с той энергией, которая выплескивается только потом, в кадре. Работать с ним совершенно другое удовольствие. Еще один отличный фотограф — Катя Демина — снимала еду и backstage. Я открыла для себя и Королева, и Демину с удивительной стороны: эти два художника, творя в одном пространстве, друг другу абсолютно не мешали, уважали друг друга и признавали права другого. А это говорит о масштабе таланта, силе натуры, характера человека. А еще о его уровне. Вот представьте себе тирамису, в который добавили желатин, и тирамису, который только что на ваших глазах приготовили, например Affogato с дымящимся эспрессо и хрустящим сухариком. Уровень кулинарного «произведения», которое сделали в безликой кондитерской неизвестно какой страны (конечно, не Италии!), почему-то добавив в него взбитые сливки и желатин и позволив себе назвать его громким именем, и уровень кулинарного шедевра тирамису Affogato — этого совершенного, мгновенно исчезающего счастья! Так вот, люди, с которыми я работала, — и было то самое мгновенно исчезающее счастье, которое я очень хотела бы испытать снова.

Как-то в июле, работая над книжкой, мы шагали по городу Сиена, опоздав по всем мыслимым и немыслимым срокам к обеду. Не позавтракав, пробежав 12 километров, сделав еще кучу дел, таща на себе детей, груз мыслей о том, что муж, находясь в Архангельской губернии, не съест ту пасту, к которой я так рьяно стремлюсь, волоча за собой еще пять человек и опасаясь, что, когда мы придем, может не быть стола, или будет закрыта кухня, или вообще все уже съели и выпили, — я вдруг поняла, в чем смысл этой книжки, для чего я все это делала и делаю. Мы, конечно, успели в ресторан, и кухня была открыта, но свободного стола не было. Мирко поставил нам скамейки прямо посреди улицы. Мирко в этом ресторане находится всегда — ночью и днем. Он не хозяин этого заведения, а гораздо больше, чем хозяин. Он этим рестораном не просто управляет, ресторан дышит благодаря тому, что в нем есть Мирко. Так вот, он срочно откупорил нам шампанского, видимо, разглядев следы стресса на моем лице и лицах



моих гостей, которых я заразила этим стрессом, пугая их, что, заработавшись, мы останемся без еды. И с бокалом холодного шампанского в руках, в июльской Сиене, забитой туристами, сидя на лавке посреди улицы, я вдруг поняла, что счастье — это именно то, что мы так бежали, что теперь я сижу на лавке, а не за столом, что я не знала, получу ли я свою пасту, и вообще, что счастье — в самом процессе достижения цели. Ведь кайф от процесса, когда ты движешься к какой-то цели, гораздо сильнее, чем кайф от уже достигнутой цели — той самой тарелки макарон, к которой ты так стремишься.

Каждый рецепт в этой книжке, каждый адрес, каждое знакомство — счастье от процесса. Когда я училась в театральном институте, услышала слова кого-то очень умного, может быть Станиславского, а может Мейерхольда: «В нашем деле важен процесс, а не результат». Думаю, это может относиться к любому моменту в жизни, к любой ее сфере. Ты можешь желать кем-то стать, стремиться чего-то достичь, хотеть заработать денег или похудеть, но если ты не получаешь удовольствия в процессе, то все бессмысленно, потому что результат очень короток, он длится одно мгновение — вот она, твоя желанная тарелка макарон, а вот ее уже и нет. А процесс, когда мы теряли въезд в Сиену, искали парковку, потом решали перепарковаться, потом бежали по улицам и всем было нервно от того, что было нервно мне, — этого я не забуду никогда. Не уверена, что все остальные этот момент будут вспоминать как счастье, но мне хочется призвать вас, чтобы вы не забывали получать удовольствие от процесса.

И еще одна мысль, которая меня очень радует. Italianские рецепты в моей жизни этой книгой не закончились, они продолжают собираться. Какими-то кто-то делится, какие-то я подсматриваю, какие-то придумываю сама на основе тех или иных ингредиентов, бессовестно пере-иначивая их в совершенно не итальянской традиции. Но главное, конечно, найти свой рецепт, свой адрес, свой ресторан, своих людей. Человеческий фактор всегда очень важен. А в еде особенно. Часто бывает, что то, с кем ты ешь, важнее того, что ты ешь. И вот что удивительно: казалось бы, эта книжка про еду, а на самом деле о жизни. О том, как завязываются человеческие отношения, складывается дружба, о том, как часто еда становится связующим звеном между людьми, ведь именно благодаря ей появились в моей жизни Фабрицио, Сюзанна, Джакомо, Серджио, Тереза, Мирко. Я хожу



Михаил Королев



Екатерина Демина



Александр Гусов

в проверенные места. Люди, которые населяют эту книжку, адреса, которые здесь приводятся, совсем не случайны. Я знаю, что в городе Ареццо есть десяток, а может быть и несколько десятков классных ресторанов. Почему я в них не хожу? Потому что я люблю тех людей, которые готовят для меня и принимают меня в Chiavi d'Oro. Почему я не иду в мишленовские рестораны, будучи во Флоренции? Да потому что то, что происходит в Cibreo, — всегда магия. Почему в Риме, приезжая туда уже больше 15 лет, я бываю в одних и тех же местах? Потому что очень важно, кто тебя встречает, кто тебе улыбается, кто говорит комплименты.

Мне бы хотелось, чтобы перед человеком, взявшим в руки эту книгу, возникла своя Италия и, воспользовавшись теми наводками, которые я даю, он попутно открыл бы для себя что-то свое и обрел своих друзей. Возвращался в какие-то свои места, где бы с ним делились рецептами, наливали изумительное, но совсем необязательно самое дорогое вино, варили спагетти, которых нет в меню, и вообще относились бы как к своему. Несмотря на то что мы так устаем от больших городов и иногда хотим побыть одни, мы все равно не можем жить без людей. И как здорово, когда эти люди — добрые, уютные и вкусно готовят. Наверное, Италия — именно об этом!



Сюзанна дель Чиполла,
ресторан Il Goccino



Мирко Виньи,
ресторан Le Logge



Мара Мартин,
ресторан Da Fiore



Тереза Стило,
ресторан Chiavi D'Oro



Джакомо Джакопелли



Коррадо Кокки,
ресторан Cocchi



Вальтер Редаэлли,
ресторан Walter Redaelli



Федерико Монти Гварнери,
бар Vineria al 10



Фабио Пикки,
Teatro del Sale

АДРЕСА

АРЕЦЦО

Le Chiavi D'Oro

Piazza San Francesco, 7 — Arezzo
+39 0575 403313
<http://www.ristorantechiaviodoro.it>

Bar Vineria al 10

Piazza San Giusto, 10/C — Arezzo
+39 0575/1824566
<http://www.vineriaal10.it/>

Ristorante Il Goccino

Via Matteotti, 90 — Lucignano
+39 0575 836707
<http://www.ilgoccino.it>

La Nena

Via Giacomo Matteotti, 10/14 — Anghiari
+39 0575 789 491
<http://www.ristorantenena.it/the-atmosphere.html>

L'Antico Borgo

Via di Mezzo, 35 — Civitella in Val di Chiana
+39 0575448160
http://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g642186-d1642842-Reviews-L_ANTICO_BORGO-Civitella_in_Val_di_Chiana_Province_of_Arezzo_Tuscany.html

ВЕНЕЦИЯ

Trattoria Antiche Carampane

San Polo, 1911 — Venezia
+39 0415240165
<http://www.antichecarampane.com>

Trattoria Da Fiore

San Marco 3461, Calle delle Botteghe — Venezia
+39 0415235310
<http://www.dafiore.it/main.asp?pg=presentazione&lang=ita>

Trattoria Alla Madonna

Calle della Madonna, San Polo, 594 — Venezia
+39 0415223824
<http://www.ristoranteallamadonna.com/ipad/restaurant-rialto.htm>

ЛУККА

La Mora

Via Ludovica, 1784 — Ponte a Mariano
+39 0583 406402
<http://www.to-tuscany.com/local-tuscany/tuscan-restaurants/lucca-restaurants>

Ristorante Madeo

Via Vico Giovan Battista 75 — Forte dei Marmi
+39 0584 874068
<http://www.ristorantemadeo.it>

Ristorante L'Orsa Maggiore

Via Arenile, 29 — Forte dei Marmi
+39 0584 788767
<http://www.ristorantelorsamaggiore.com>

Ristorante Da Miro

Via Coppino Michele 289 — Viareggio
+39 0584 384065
<http://www.ristorantedamiro.com>

МИЛАН

Ristorante dell' Hotel Bulgari di Milano

Via Fratelli Gabba Privata, 7/B — Milano
+39 02 805 805 1
<http://www.bulgarihotels.com/en-us/milan/bar-and-restaurant>

Ristorante Teatro alla Scala Il Marchesino

Piazza della Scala, Via Filodrammatici, 2 — Milano
+39 02720 94338
<http://www.gualtieromarchesi.it/it/il-marchesino.html>

НЕАПОЛЬ

Ristorante Da Dora

Via Ferdinando Palasciano, 30 — Napoli
+39 081 680519
<http://www.ristoway.it/ru/Ristorante-Da-Dora-Sas-Napoli-55402>

ПАРМА

Ristorante Cocchi

Hotel Daniel, Via Gramsci, 16/A — Parma
+39 0521 995147
<http://www.hoteldaniel.biz/ristorante.html>

Ristorante Il Piccolo Principe

Via Budellungo, 96 — Parma
+39 052 164 4515
<http://ristoranteilpiccolop.dovemangi.com>

Ristorante Al Vedel

Via Vedole, 68 — Colomo
+39 05218 16169
www.poderecadassa.it

ПИМ

Gelateria Giolitti

Via Uffici del Vicario, 40 — Roma
+39 066 991243
<http://www.giolitti.it/en/our-stores>

Il SanLorenzo,

Via dei Chiavari, 4/5 — Roma
+39 06 68 65 097
<http://www.ilsanlorenzo.it>

Le Jardin de Russie

Hotel de Russie, Via del Babuino, 9 — Roma
+39 06 32 88 88 70
<http://www.hotelderussie.it/dining>

Ristorante Il Matriciano

Via dei Gracchi, 55 — Roma
+39 06 3213040
<http://www.menudiroma.com/il-matriciano>

Ristorante Imago

Hotel Hassler, Piazza Trinit dei Monti — Roma
+39 0669934726
<http://www.hotelhasslerroma.com/imago-restaurant-rome>

КАПЕРО

Ristorante Da Adolfo

Via Laurito, 40 — Positano
+39 089 875022
<http://www.daadolfo.com>

СИЕНА

Osteria Le Logge

Via del Porrione, 33 — Siena
+39 0577 48013
http://www.giannibrunelli.it/italiano/osteria_start.html

Ristorante Walter Redaelli

Via XXI Aprile, 26 — Bettolle — Sinalunga
+39 335 397648
<http://www.ristoranteredaelli.it>

ТРЕНТО

Nabucco Ferrari Spazio Bollicine

Piazza Righi, 38086 — Madonna Di Campiglio, Trentino-Alto Adige
+39 0465 440756
https://www.facebook.com/pages/Nabucco-Ferrari-Spazio-Bollicine/275229859155118?hc_location=timeline

ТУРИН

Dolce Stil Novo alla Reggia

Piazza della Repubblica, 4 — Venaria Reale
+39 011 4992343, mob. +39 339 1996218
<http://www.dolcestilnovo.com/webiste>

ФЛОРЕНЦИЯ

Gelateria Santa Trinita

Piazza Frescobaldi, 11-12/r (Ponte Santa Trinita) — Firenze
+39 055 2381130
<http://www.gelateriasantatrinita.it>

Ristorante Cibreo di Firenze

Via Andrea del Verracchia, 8/r — Firenze
+39 055 234 11 00
http://www.edizioniteatrodelsalecibreoofirenze.it/index.php?option=com_content&view=section&id=12&Itemid=2

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

абрикосы		Пицца «Маргарита»	97	Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94
Брускетта с фруктами	14	Рыбный суп из Ливорно	112	Поленга со спаржей	128
Песочный пирог с абрикосами	264	Поленга с горгонзолой	129		
Панна котта с абрикосовым муссом	304	Рыбный бульон	137	вино белое	
айва		Пенне с рикоттой и весенними овощами	150	Салат из молодых овощей	39
Варенье из айвы с апельсинами	21	Паккери с баклажанами и помидорами	164	Грибы, фаршированные перловкой	58
анис		Спагетти аль аматричана	176	Фокачча с чесноком и розмарином	84
Сливы в вине	273	Ньокки с морковью и оливками	182	Рыбный суп из Ливорно	112
анчоусы		Корзинки из баклажанов с телятиной	204	Тыквенный суп с мидиями	118
Сальса верде	22	Филе сибаса с базиликом, оливками и картошкой	228	Ризотто	136
Теплый салат из картофеля, руколы и анчоусов	36	Фаршированные сардины	234	Черное ризотто	138
Перец из Пьемонта	48	баклажаны		Ризотто с белыми грибами и апельсинами	142
Спагетти с ботаргой	148	Овощи, обжаренные на гриле	26	Ризотто с лангустинами	144
апельсиновый джем		Паккери с баклажанами и помидорами	164	Спагетти с ботаргой	148
Перепелки с виски и мармеладом	214	Корзинки из баклажанов с телятиной	204	Спагетти с шариками из тунца	158
апельсиновый экстракт		Окунь с баклажанным пюре	230	Лингвине с крабами и фенхелем	172
Ромовые бабы с апельсиновым сиропом	288	баранина		Кролик по-охотничьи	205
апельсины		Баранина, томленная в вине	190	Перепелки, маринованные с пепперончино	212
Варенье из айвы с апельсинами	21	бароло		Запеченная цесарка с соусом из тархуна	218
Салат с дыней, красным луком и грецкими орехами	45	Ризотто бароло	140	вино красное	
Ризотто с белыми грибами и апельсинами	142	бекон		Сальса верде	22
Говядина с каштанами	206	Суп из чечевицы с сельдереем	110	Баранина, томленная в вине	190
Семга с соусом из сладкого перца и фундука	232	Перепелки с виски и мармеладом	214	Тальянта на гриле с руколой	202
Творожные пончики с яблоками	258	бифштекс		Говядина с каштанами	206
Сливы в вине	273	Бифштекс с фасолью и жареными грибами	198	Клубничное тирамису	252
Апельсиновые флорентины	274	ботарга		Сливы в вине	273
Груши в красном вине с маскарпоне и медом	275	Спагетти с ботаргой	148	Груши в красном вине	
Бискотти с фундуком и шоколадом	286	брезаола		с маскарпоне и медом	275
Ромовые бабы с апельсиновым сиропом	288	Карпаччо из брезаолы с заправкой из козьего сыра	24	Груши со сливочным кремом	278
Мороженое из козьего йогурта с ягодным соусом	311	брокколи		винсанто	
артишоки		Брускетта с брокколи, чили и чесноком	18	Голуби в винсанто с изюмом	220
Римский зеленый минестроне	117	Пенне с рикоттой и весенними овощами	150	виски	
бадьян		букатини		Перепелки с виски и мармеладом	214
Говядина с каштанами	206	Букатини со свежим и сухим орегано	174	Мороженое «Трюфель»	319
Клубничное тирамису	252	ваниль		вишня сушеная	
базилик		Торт с малиной	261	Панфорте	292
Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12	Песочный пирог с абрикосами	264	вода газированная	
Брускетта с брокколи, чили и чесноком	18	Сливы в вине	273	Овощное фритто мисто	54
Сальса верде	22	Груши со сливочным кремом	278	гвоздика	
Томатный соус	22	Яблочный пирог на оливковом масле	280	Мясной бульон	137
Салат из зеленого горошка с козьим сыром и мятой	28	Торт с грецкими орехами	298	Рыбный бульон	137
Теплый салат с осьминогом	38	Панна котта с абрикосовым муссом	304	Куриный бульон	141
Перец из Пьемонта	48	Ванильное мороженое	310	Клубничное тирамису	252
Запеченные овощи с соусом песто из грецких орехов	50	Мороженое из козьего йогурта с ягодным соусом	311	Сливы в вине	273
Лазанья из цуккини с рикоттой и соусом песто	56	Малиновое мороженое	314	Груши в красном вине с маскарпоне и медом	275
Мой рататуй	64	Риччарелли	320	говядина	
Пиццетты с козьим сыром, орешками и помидорами	90	варенье		Тальянта на гриле с руколой	203
Мини-пицца с копченой индейкой и оливками	93	Горгонзола с хлебом, медом и вареньем	20	Говядина с каштанами	206
Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94	ветчина вареная		голуби	
		Закрытая пицца	104	Голуби в винсанто с изюмом	220
		ветчина пармская		горгонзола	
		Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12	Горгонзола с хлебом, медом и вареньем	20
				Салат из груш с карамелизированным луком и миндалем	40
				Пирог из тыквы с горгонзолой	72
				Поленга с горгонзолой	129

горошек зеленый		Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94	Филе сибаса с базиликом, оливками и картошкой	228
Салат из зеленого горошка с козьим сыром и мятой	28	Пицца «Маргарита»	97		
Салат из молодых овощей	39	Пицца с яйцом и шпинатом	98	картофель сладкий (батат)	
Римский зеленый минестроне	117	Пицца со спаржей, сыром таледжо и спеком	100	Запеченные овощи с соусом песто	50
Морские гребешки с пюре из зеленого горошка	239	Пицца бьянка	102	из грецких орехов	
		Закрытая пицца	104	Перепелки, маринованные с перепончино	212
		Ромовые бабы с апельсиновым сиропом	288	каштаны	
горчица		Сливы во фритюре	297	Говядина с каштанами	206
Сальса верде	22				
Салат из молодых овощей	39	дыня		кедровые орехи	
Салат из молодой картошки с перепелиными яйцами	46	Салат с дыней, красным луком и грецкими орехами	45	Лазаньета из цуккини с рикоттой и соусом песто	56
Равиоли с семгой	184			Пирожки со шпинатом и грушей	76
		желатин		Пиццетты с козьим сыром, орешками и помидорами	90
граппа		Панна котта с абрикосовым муссом	304		
Клубничное тирамису	252			кинза	
Творожные пончики с яблоками	258	изюм		Овощное фритто мисто	54
		Голуби в винсанто с изюмом	220	Окунь с баклажанным пюре	230
грецкие орехи		Творожные пончики с яблоками	258		
Салат с дыней, красным луком и грецкими орехами	45	имбирь		кленовый сироп	
Запеченные овощи с соусом песто из грецких орехов	50	Варенье из айвы с апельсинами	21	Яблочный пирог на оливковом масле	280
Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94	Слоеный пирог с курицей	216		
Торт с грецкими орехами	298	Панфорте	292	клубника	
		Сливы во фритюре	297	Клубничное тирамису	252
грибы		индейка копченая		кокосовая стружка	
Грибы, фаршированные перловкой	58	Мини-пицца с копченой индейкой и оливками	93	Торт с малиной	261
Суп из спаржи с грибами	120			коньяк	
грибы белые		инжир		Брускетта с фруктами	14
Рулет с цуккини, фаршированный рисом и грибами	62	Мороженое с инжиром и ягодами годжи	318	Тирамису	244
Ризотто с белыми грибами и апельсинами	142	инжир сушеный		Шоколадный пирог	268
		Панфорте	292	Фисташковое мороженое	314
грибы лесные		Мороженое с инжиром и ягодами годжи	318		
Рулет с цуккини, фаршированный рисом и грибами	62	йогурт козий		кориандр	
Бифштекс с фасолью и жареными грибами	198	Мороженое из козьего йогурта с ягодным соусом	311	Поленга с оливками	129
грибы сухие		кабачки		корица	
Папарделле с пореем и грибами	170	Овощи, обжаренные на гриле	26	Говядина с каштанами	206
		какао		Клубничное тирамису	252
грудинка		Тирамису	244	Творожные пончики с яблоками	258
Мини-пицца с грудинкой, помидорами и оливками	92	Шоколадный пирог	268	Сливы в вине	273
груши		Рулет «Ареццо»	282	Груши в красном вине с маскарпоне и медом	275
Салат из груш с карамелизированным луком и миндалем	40	Панфорте	292	Яблочный пирог на оливковом масле	280
Пирожки со шпинатом и грушей	76	Торт мокка	295	Панфорте	292
Груши в красном вине с маскарпоне и медом	275	кальмары		Сливы во фритюре	297
Груши со сливочным кремом	278	Рыбный суп из Ливорно	112	корн	
		Черное ризотто	138	Салат из груш с карамелизированным луком и миндалем	40
грюйер		Спагетти с мидиями, кальмарами и просекко	152	кофе	
Рулет с цуккини, фаршированный рисом и грибами	62	Кальмары на гриле	236	Тирамису	244
		каперсы		Тирамису с белым шоколадом	246
гуанчиале		Сальса верде	22	Груши со сливочным кремом	278
Спагетти аль аматричиана	176	Теплый салат из картофеля, руколы и анчоусов	36	Торт мокка	295
Пенне в соусе карбонара	180	картофель		крабы	
		Теплый салат из картофеля, руколы и анчоусов	36	Брускетта с крабами	16
джин		Теплый салат с осьминогом	38	Лингвине с крабами и фенхелем	172
Сливовое сорбе	319	Салат из молодой картошки с перепелиными яйцами	46	крахмал кукурузный	
дрожжи		Суп из спаржи с грибами	120	Овощное фритто мисто	54
Хлебные палочки	82	Папарделле с пореем и грибами	170	Торт с малиной	261
Фокачча с чесноком и розмарином	84	Ньокки с морковью и оливками	182	Рулет «Ареццо»	282
Фокачча с вялеными помидорами	88	Равиоли с семгой	184	Мороженое из козьего йогурта с ягодным соусом	311
Пиццетты с козьим сыром, орешками и помидорами	90			креветки	
				Рыбный суп из Ливорно	112

кролик		лингвине		Перепелки, маринованные с перепорчино	212
Кролик по-охотничьи	205	Лингвине с крабами и фенхелем	172	Груши в красном вине с маскарпоне и медом	275
крупа манная		лук зеленый		Панфорте	292
Хлебные палочки	82	Овощи, обжаренные на гриле	26	Торт с грецкими орехами	298
крупа перловая		Салат из молодых овощей	39		
Грибы, фаршированные перловкой	58	Семга с соусом из сладкого перца и фундука	232	мидии	
кунжут		лук красный		Рыбный суп из Ливорно	112
Брускетта с брокколи, чили и чесноком	18	Томатный соус	22	Тыквенный суп с мидиями	118
Хлебные палочки	82	Теплый салат с осьминогом	38	Спагетти с мидиями, кальмарами и просекко	152
курица		Салат из груш с карамелизированным луком и миндалем	40	миндаль	
Куриный бульон	141	Салат с дыней, красным луком и грецкими орехами	45	Салат из груш с карамелизированным луком и миндалем	40
Цыпленок с соусом из помидоров и перца	210	Перец из Пьемонта	48	Лимонник с рикоттой	256
Слоеный пирог с курицей	216	Запеченные овощи с соусом песто		Апельсиновые флорентины	274
Куриные грудки, фаршированные шпинатом	217	из грецких орехов	50	Панфорте	292
		Ризотто бароло	140	Пирог с персиками и миндальным кремом	302
куркума		Баранина, томленная в вине	190	Риччарелли	320
Ризотто с лангустинами	144	лук-порей		миндальный экстракт	
лайм		Суп из чечевицы с сельдереем	110	Риччарелли	320
Брускетта с крабами	16	Римский зеленый минестроне	117	молоко	
Перепелки, маринованные с перепорчино	212	Тыквенный суп с мидиями	118	Шоколадный мусс	296
Мороженое из козьего йогурта с ягодным соусом	311	Суп из спаржи с грибами	120	Панна котта с абрикосовым муссом	304
Мороженое «Маргарита»	315	Ризотто с лангустинами	144	Ванильное мороженое	310
Цитрусовое semifreddo	316	Папарделле с пореем и грибами	170	Фисташковое мороженое	314
		Баранина, томленная в вине	190	Малиновое мороженое	314
		Слоеный пирог с курицей	216	Мороженое «Трюфель»	319
лангустины		лук-шалот		молоко сгущенное	
Ризотто с лангустинами	144	Ризотто	136	Мороженое «Маргарита»	315
ликер		Ризотто с шампанским	139	морковь	
Рулет «Ареццо»	282	Говядина с каштанами	206	Томатный соус	22
Мороженое «Маргарита»	315	Окунь с баклажанным пюре	230	Теплый салат с осьминогом	38
Мороженое с инжиром и ягодами годжи	318	майоран		Салат из молодых овощей	39
Сливовое сорбе	319	Салат «Башенка»	35	Мой рататуй	64
лимон		Закрытая пицца	104	Суп из чечевицы с сельдереем	110
Салат из зеленого горошка с козьим сыром и мятой	28	Суп из чечевицы с сельдереем	110	Рыбный суп из Ливорно	112
Теплый салат из картофеля, руколы и анчоусов	36	Бифштекс с фасолью и жареными грибами	198	Мясной бульон	137
Теплый салат с осьминогом	38	Цыпленок с соусом из помидоров и перца	210	Рыбный бульон	137
Салат из молодых овощей	39	мак		Куриный бульон	141
Салат с дыней, красным луком и грецкими орехами	45	Хлебные палочки	82	Ньокки с морковью и оливками	182
Салат из молодой картошки с перепелиными яйцами	46	малина		морские гребешки	
Запеченные овощи с соусом песто из грецких орехов	50	Торт с малиной	261	Морские гребешки с пюре из зеленого горошка	239
Грибы, фаршированные перловкой	58	Малиновое мороженое	314	моцарелла	
Пирожки со шпинатом и грушей	76	марсала		Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12
Суп из чечевицы с сельдереем	110	Тирамису с тыквой	247	Перец из Пьемонта	48
Тыквенный суп с мидиями	118	маскарпоне		Мини-пицца с грудкой, помидорами и оливками	92
Пенне с рикоттой и весенними овощами	150	Тирамису	244	Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94
Тялята на гриле с руколой	202	Тирамису с белым шоколадом	246	Пицца «Маргарита»	97
Куриные грудки, фаршированные шпинатом	217	Тирамису с тыквой	247	Пицца с яйцом и шпинатом	98
Окунь с баклажанным пюре	230	Клубничное тирамису	252	Пицца со спаржей, сыром таледжо и слепком	100
Семга с соусом из сладкого перца и фундука	232	Груши в красном вине с маскарпоне и медом	275	Закрытая пицца	104
Кальмары на гриле	236	Груши со сливочным кремом	278	мука грубого помола	
Лимонник с рикоттой	256	масло арахисовое		Слоеный пирог с курицей	216
Сливы в вине	273	Овощное фритто мисто	54	мука пшеничная	
Бискотти с фундуком и шоколадом	286	масло ореховое		Овощное фритто мисто	54
Торт мокка	295	Торт с грецкими орехами	298	Рулет с цуккини, фаршированный рисом и грибами	62
Сливы во фритюре	297	мед		Пудинги с шалфеем	65
Торт с грецкими орехами	298	Горгонзола с хлебом, медом и вареньем	20	Пирог из тыквы с горгонзой	72
Цитрусовое semifreddo	316	Фокачча с чесноком и розмарином	84	Хлебные палочки	82
Риччарелли	320	Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94	Фокачча с чесноком и розмарином	84

Фокачча с вялеными помидорами	88	Мини-пицца с копченой индейкой и оливками	93	Лингвине с крабами и фенхелем	172
Пиццетты с козым сыром, орешками и помидорами	90	Полента с оливками	129	Баранина, томленная в вине	190
Мини-пицца с грудинкой, помидорами и оливками	92	Ньокки с морковью и оливками	182	Ребрышки ягненка с оливками	195
Мини-пицца с копченой индейкой и оливками	93	Ребрышки ягненка с оливками по-средиземноморски	195	Цыпленок с соусом из помидоров и перца	210
Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94	Кролик по-охотничьи	205	Перепелки, маринованные с перепорчино	212
Пицца «Маргарита»	97	Филе сибаса с базиликом, оливками и картошкой	228	Кальмары на гриле	236
Пицца с яйцом и шпинатом	98	орегано		перепелки	
Пицца со спаржей, сыром таледжо и спеком	100	Помидоры, томленные в духовке в оливковом масле	60	Перепелки, маринованные с перепорчино	212
Пицца бьянка	102	Букатини со свежим и сухим орегано	174	Перепелки с виски и мармеладом	214
Закрытая пицца	104	орехи		перец белый	
Спагетти с шариками из тунца	158	Горгонзола с хлебом, медом и вареньем	20	Полента с горгонзолой	129
Ньокки с морковью и оливками	182	осьминог		перец душистый	
Равиоли с семгой	184	Теплый салат с осьминогом	38	Теплый салат с осьминогом	38
Баранина, томленная в вине	190	паккери		Мясной бульон	137
Говядина с каштанами	206	Паккери с баклажанами и помидорами	164	Рыбный бульон	137
Слоеный пирог с курицей	216	папарделле		Куриный бульон	141
Запеченная цесарка с соусом из тархуна	218	Папарделле с пореем и грибами	170	Ризотто с лангустинами	144
Лимонник с рикоттой	256	паприка		перец розовый	
Творожные пончики с яблоками	258	Корзинки из баклажанов с телятиной	204	Брускетта с крабами	16
Торт с малиной	261	пармезан		Тальята на гриле с руколой	202
Песочный пирог с абрикосами	264	Запеченные овощи с соусом песто из грецких орехов	50	перец сладкий	
Шоколадный пирог	268	Лазанья с цуккини с рикоттой и соусом песто	56	Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12
Яблочный пирог на оливковом масле	280	Рулет с цуккини, фаршированный рисом и грибами	62	Овощи, обжаренные на гриле	26
Рулет «Ареццо»	282	Пудинги с шалфеем	65	Перец из Пьемонта	48
Бискотти с фундуком и шоколадом	286	Флан из рикотты с грибным салатом	66	Запеченные овощи с соусом песто из грецких орехов	50
Ромовые бабы с апельсиновым сиропом	288	Пирог из тыквы с горгонзолой	72	Мой рататут	64
Панфорте	292	Пицца с яйцом и шпинатом	98	Открытый пирог с рикоттой, перцем и помидорами черри	74
Сливы во фритюре	297	Пицца со спаржей, сыром таледжо и спеком	100	Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94
Торт с грецкими орехами	298	Полента	126	Ребрышки ягненка с оливками по-средиземноморски	195
Пирог с персиками и миндальным кремом	302	Полента со спаржей	128	Цыпленок с соусом из помидоров и перца	210
мука ржаная		Ризотто	136	Семга с соусом из сладкого перца и фундука	232
Пицца «Маргарита»	97	Ризотто с шампанским	139	перец сычуаньский	
Пицца бьянка	102	Ризотто бароло	140	Салат из груш с карамелизированным луком и миндалем	40
мускатный орех		Ризотто с белыми грибами и апельсинами	142	перец чили	
Пирог из тыквы с горгонзолой	72	Паккери с баклажанами и помидорами	164	Брускетта с брокколи, чили и чесноком	18
Полента с оливками	129	Папарделле с пореем и грибами	170	Теплый салат из картофеля, руколы и анчоусов	36
Говядина с каштанами	206	Пенне в соусе карбонара	180	Пицца с яйцом и шпинатом	98
Слоеный пирог с курицей	216	Ньокки с морковью и оливками	182	Тыквенный суп с мидиями	118
Творожные пончики с яблоками	258	Куриные грудки, фаршированные шпинатом	217	персики	
Сливы во фритюре	297	Филе сибаса с базиликом, оливками и картошкой	228	Брускетта с фруктами	14
мята		Фаршированные сардины	234	Пирог с персиками и миндальным кремом	302
Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12	пекорино		персики сушеные	
Сальса верде	22	Закрытая пицца	104	Панфорте	292
Салат из зеленого горошка с козым сыром и мятой	28	Римский зеленый минестроне	117	петрушка	
Салат «Башенка»	35	Тальятелле с тыквой и пекорино	162	Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12
Салат из молодых овощей	39	пенне		Сальса верде	22
Римский зеленый минестроне	117	Пенне с рикоттой и весенними овощами	150	Карпаччо из брезаолы с заправкой из козьего сыра	24
Фаршированные сардины	234	Пенне в соусе карбонара	180	Салат «Башенка»	35
Морские гребешки с пюре из зеленого горошка	239	пеперончино		Теплый салат из картофеля, руколы и анчоусов	36
Клубничное тирамису	252	Сальса верде	22	Запеченные овощи с соусом песто из грецких орехов	50
Мороженое из козьего йогурта с ягодным соусом	311	Пицца с яйцом и шпинатом	98	Овощное фритто мисто	54
окунь		Рыбный суп из Ливорно	112	Лазанья с цуккини с рикоттой и соусом песто	56
Окунь с баклажанным пюре	230	Полента с оливками	129	Грибы, фаршированные перловкой	58
оливки		Спагетти с ботаргой	148		
Теплый салат с осьминогом	38	Спагетти с мидиями, кальмарами и просекко	152		
Перец из Пьемонта	48				
Открытый пирог с рикоттой, перцем и помидорами черри	74				
Пиццетты с козым сыром, орешками и помидорами	90				
Мини-пицца с грудинкой, помидорами и оливками	92				

Рулёт с цуккини, фаршированный рисом и грибами	62	помидоры черри	Окунь с баклажанным пюре	230
Пирог из тыквы с горгонзолой	72	Запеченные овощи с соусом песто	Груши в красном вине с маскарпоне и медом	275
Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94	Открытый пирог с рикоттой, перцем и помидорами черри	ром	
Суп из чечевицы с сельдереем	110	Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	Тирамису с белым шоколадом	246
Суп из чечевицы с сельдереем	110	Букатини со свежим и сухим орегано	Ромовые бабы с апельсиновым сиропом	288
Рыбный суп из Ливорно	112	Фаршированные сардины	рукола	
Тыквенный суп с мидиями	118		Карпаччо из брезаолы с заправкой из козьего сыра	24
Рыбный бульон	137	портвейн	Салат из зеленого горошка с козым сыром и мятой	28
Черное ризотто	138	Сливы в вине	Талыята на гриле с руколой	202
Спагетти с ботаргой	148	прованские травы	рыба	
Спагетти с мидиями, кальмарами и просекко	152	Пиццетты с козым сыром, орешками и помидорами	Рыбный суп из Ливорно	112
Ребрышки ягненка с оливками по-средиземноморски	195	Суп из чечевицы с сельдереем	Рыбный бульон	137
Перепелки с виски и мармеладом	214	Ньюкки с морковью и оливками	салат листовой	
Куриные грудки, фаршированные шпинатом	217	просекко	Салат «Башенка»	35
Филе сибаса с базиликом, оливками и картошкой	228	Ризотто с шампанским	Теплый салат из картофеля, руколы и анчоусов	36
печенье		Спагетти с мидиями, кальмарами и просекко	Салат из молодых овощей	39
Тирамису	244	разрыхлитель	Салат с дыней, красным луком и грецкими орехами	45
Тирамису с белым шоколадом	246	Мини-пицца с копченой индейкой и оливками	Грибы, фаршированные перловкой	58
Тирамису с тыквой	247	Творожные пончики с яблоками	сало	
Клубничное тирамису	252	Яблочный пирог на оливковом масле	Слоеный пирог с курицей	216
Сливы в вине	273	Рулёт «Ареццо»	сардины	
полента		редиска	Фаршированные сардины	234
Полента	126	Салат из молодых овощей	сахар коричневый	
Полента со спаржей	128	рикетта	Салат с дыней, красным луком и грецкими орехами	45
Полента с горгонзолой	129	Лазаньетта из цуккини с рикоттой и соусом песто	Тирамису с тыквой	247
Полента с оливками	129	Рулёт с цуккини, фаршированный рисом и грибами	Панфорте	292
Творожные пончики с яблоками	258	Флан из рикотты с грибным салатом	сахарная пудра	
помидоры		Открытый пирог с рикоттой, перцем и помидорами черри	Брускетта с фруктами	14
Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12	Закрытая пицца	Перец из Пьемонта	48
Брускетта с крабами	16	Пенне с рикоттой	Тирамису	244
Томатный соус	22	и весенними овощами	Тирамису с белым шоколадом	246
Салат «Башенка»	35	Лимонник с рикоттой	Клубничное тирамису	252
Теплый салат с осьминогом	38	Творожные пончики с яблоками	Творожные пончики с яблоками	258
Перец из Пьемонта	48	рис	Торт с малиной	261
Пиццетты с козым сыром, орешками и помидорами	90	Рулёт с цуккини, фаршированный рисом и грибами	Песочный пирог с абрикосами	264
Мини-пицца с грудкой, помидорами и оливками	92	Ризотто	Апельсиновые флорентины	274
Закрытая пицца	104	Черное ризотто	Яблочный пирог на оливковом масле	280
Суп из чечевицы с сельдереем	110	Ризотто с шампанским	Рулёт «Ареццо»	282
Спагетти с шариками из тунца	158	Ризотто бароло	Панфорте	292
Ребрышки ягненка с оливками по-средиземноморски	195	Ризотто с белыми грибами и апельсинами	Торт мокка	295
Корзинки из баклажанов с телятиной	204	Ризотто с лангустинами	Сливы во фритюре	297
Кролик по-охотничьи	205	рисовая бумага	Пирог с персиками и миндальным кремом	302
Цыпленок с соусом из помидоров и перца	210	Панфорте	Мороженое из козьего йогурта с ягодным соусом	311
помидоры вяленые		розмарин	Цитрусовое semifreddo	316
Лазаньетта из цуккини с рикоттой и соусом песто	56	Салат из груш с карамелизированным луком и миндалем	Ричарелли	320
Фокачча с вялеными помидорами	88	Мой рататуй	Меренги	320
Мини-пицца с грудкой, помидорами и оливками	92	Фокачча с чесноком и розмарином	Меренги с орехами	321
Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94	Пиццетты с козым сыром, орешками и помидорами	сельдерей	
помидоры консервированные		Пицца бьянка	Теплый салат с осьминогом	38
Мини-пицца с копченой индейкой и оливками	93	Баранина, томленная в вине	Суп из чечевицы с сельдереем	110
Рыбный суп из Ливорно	112	Бифштекс с фасолью и жареными грибами	Рыбный суп из Ливорно	112
Паппарди с баклажанами и помидорами	164	Кролик по-охотничьи	Тыквенный суп с мидиями	118
Спагетти аль аматричана	176	Филе сибаса с базиликом, оливками и картошкой	Мясной бульон	137
помидоры сливовидные			Рыбный бульон	137
Помидоры, томленные в духовке в оливковом масле	60		Куриный бульон	141
			Ризотто с лангустинами	144
			Перепелки, маринованные с перепорчико	212
			Голуби в висканто с изюмом	220

семга			спек		тмин	
Равиоли с семгой	184		Пицца со спаржей, сыром таледжо и спеком	100	Пирожки со шпинатом и грушей	76
Семга с соусом из сладкого перца и фундука	232				Морские гребешки с пюре из зеленого горошка	239
семolina			сухари панировочные		томатная паста	
Фокачча с чесноком и розмарином	84		Перепелки с виски и мармеладом	214	Мини-пицца с копченой индейкой и оливками	93
сибас			Филе сибаса с базиликом, оливками и картошкой	228	Ризотто с лагустинами	144
Филе сибаса с базиликом, оливками и картошкой	228		Фаршированные сардины	234	Спагетти с шариками из тунца	158
сливки			сыр козий		тунец	
Пудинги с шалфеем	65		Карпаччо из брезаолы с заправкой из козьего сыра	24	Спагетти с шариками из тунца	158
Флан из рикотты с грибным салатом	66		Салат из зеленого горошка с козьим сыром и мятой	28	тыква	
Пирог из тыквы с горгонзоллой	72		Салат «Башенка»	35	Запеченные овощи с соусом песто из грецких орехов	50
Римский зеленый минестроне	117		Запеченные овощи с соусом песто из грецких орехов	50	Пирог из тыквы с горгонзоллой	72
Тыквенный суп с мидиями	118		Пиццетты с козьим сыром, орешками и помидорами	90	Тыквенный суп с мидиями	118
Суп из спаржи с грибами	120				Тальятелле с тыквой и пекорино	162
Полента с горгонзоллой	129		сыр скаморца		Тирамису с тыквой	247
Паккери с баклажанами и помидорами	164		Грибы, фаршированные перловкой	58	укроп	
Слоеный пирог с курицей	216		Мини-пицца с копченой индейкой и оливками	93	Руллет с цуккини, фаршированный рисом и грибами	62
Тирамису с белым шоколадом	246				Ризотто с лагустинами	144
Тирамису с тыквой	247		сыр сливочный пониженной жирности		Спагетти с шариками из тунца	158
Торт с малиной	261		Яблочный пирог на оливковом масле	280	Равиоли с семгой	184
Шоколадный пирог	268				уксус бальзамический	
Сливы в вине	273		сыр таледжо		Карпаччо из брезаолы с заправкой из козьего сыра	24
Торт мокка	295		Пицца со спаржей, сыром таледжо и спеком	100	Салат из груш с карамелизированным луком и миндалем	40
Шоколадный мусс	296				Мой рататуй	64
Панна котта с абрикосовым муссом	304		сыр твердый		Фокачча с чесноком и розмарином	84
Ванильное мороженое	310		Брускетта с брокколи, чили и чесноком	18	Ризотто бароло	140
Мороженое из козьего йогурта с ягодным соусом	311		Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем	94	Баранина, томленная в вине	190
Фисташковое мороженое	314				Говядина с каштанами	206
Малиновое мороженое	314		тальятелле		Фаршированные сардины	234
Мороженое «Маргарита»	315		Тальятелле с тыквой и пекорино	162	уксус винный	
Цитрусовое семифреддо	316		тархун		Овощи, обжаренные на гриле	26
Мороженое с инжиром и ягодами годжи	318		Салат из молодой картошки с перепелиными яйцами	46	Теплый салат с осьминогом	38
Мороженое «Трюфель»	319		Запеченная цесарка с соусом из тархуна	218	Салат с дыней, красным луком и грецкими орехами	45
сливы			Фаршированные сардины	234	Салат из молодой картошки с перепелиными яйцами	46
Брускетта с фруктами	14		текила		Перец из Пьемонта	48
Сливы в вине	273		Мороженое «Маргарита»	315	Овощное фритто мисто	54
Сливы во фритюре	297		телятина		Полента с оливками	129
Сливовое сорбе	319		Мясной бульон	137	Цыпленок с соусом из помидоров и перца	210
сметана			Корзинки из баклажанов с телятиной	204	Семга с соусом из сладкого перца и фундука	232
Пицца с яйцом и шпинатом	98		тесто бездрожжевое		Меренги	320
Равиоли с семгой	184		Открытый пирог с рикоттой, перцем и помидорами черри	74	уксус из сидра	
Яблочный пирог на оливковом масле	280		Пирожки со шпинатом и грушей	76	Перепелки, маринованные с перепончино	212
Торт с грецкими орехами	298		Мини-пицца с грудкой, помидорами и оливками	92	уксус яблочный	
смородина красная			тимьян		Салат «Башенка»	35
Шоколадный мусс	296		Томатный соус	22	фасоль	
сода			Грибы, фаршированные перловкой	58	Салат «Башенка»	35
Бискотти с фундуком и шоколадом	286		Мой рататуй	64	Салат из молодых овощей	39
спагетти			Открытый пирог с рикоттой, перцем и помидорами черри	74	Римский зеленый минестроне	117
Спагетти с ботаргой	148		Пицца бьянка	102	Бифштекс с фасолью и жареными грибами	198
Спагетти с мидиями, кальмарами и просекко	152		Мясной бульон	137	фенхель	
Спагетти с шариками из тунца	158		Рыбный бульон	137	Брускетта с крабами	16
Спагетти аль аматричана	176		Папарделле с пореем и грибами	170	Овощи, обжаренные на гриле	26
спаржа			Говядина с каштанами	206	Овощное фритто мисто	54
Овощное фритто мисто	54		Окунь с баклажанным пюре	230	Лингвине с крабами и фенхелем	172
Пицца со спаржей, сыром таледжо и спеком	100		Кальмары на гриле	236		
Римский зеленый минестроне	117					
Суп из спаржи с грибами	120					
Полента со спаржей	128					
Пенне с рикоттой и весенними овощами	150					

финики		Тыквенный суп с мидиями	118	Яблочный пирог на оливковом масле	280
Панфорте	292	Полента с оливками	129		
фисташки		Черное ризотто	138	ягнятина	
Фисташковое мороженое	314	Ризотто с белыми грибами и апельсинами	142	Ребрышки ягненка с оливками	
		Пенне с рикоттой и весенними овощами	150	по-средиземноморски	195
фрукты		Спагетти с мидиями, кальмарами			
Горгонзола с хлебом, медом и вареньем	20	и просекко	152	ягоды годжи	
		Спагетти с шариками из тунца	158	Мороженое с инжиром и ягодами годжи	318
фундук		Паккери с баклажанами и помидорами	164		
Семга с соусом из сладкого перца		Папарделле с пореем и грибами	170	ягоды можжевельника	
и фундука	232	Лингвине с крабами и фенхелем	172	Мясной бульон	137
Торт с малиной	261	Букатини со свежим и сухим орегано	174	Рыбный бульон	137
Бискотти с фундуком и шоколадом	286	Спагетти аль аматричiana	176	Куриный бульон	141
Панфорте	292	Равиоли с семгой	184		
Меренги с орехами	321	Баранина, томленная в вине	190	яйца	
		Ребрышки ягненка с оливками		Салат из молодой картошки	
хлеб белый		по-средиземноморски	195	с перепелиными яйцами	46
Суп из чечевицы с сельдереем	110	Бифштекс с фасолью и жареными грибами	198	Овощное фритто мисто	54
Филе сибаса с базиликом, оливками		Корзинки из баклажанов с телятиной	204	Лазанья из цуккини с рикоттой	
и картошкой	228	Кролик по-охотничьи	205	и соусом песто	56
Фаршированные сардины	234	Говядина с каштанами	206	Рулет с цуккини, фаршированный рисом	
		Цыпленок с соусом из помидоров и перца	210	и грибами	62
хлеб домашний		Перепелки с виски и мармеладом	214	Флан из рикотты с грибным салатом	66
Горгонзола с хлебом, медом и вареньем	20	Филе сибаса с базиликом, оливками		Пирог из тыквы с горгонзолой	72
		и картошкой	228	Пирожки со шпинатом и грушей	76
хлеб черный		Кальмары на гриле	236	Пицца с яйцом и шпинатом	98
Брускетта с крабами	16			Спагетти с шариками из тунца	158
цветная капуста		чечевица зеленая		Пенне в соусе карбонара	180
Пенне с рикоттой и весенними овощами	150	Суп из чечевицы с сельдереем	110	Ньокки с морковью и оливками	182
				Равиоли с семгой	184
цветы цуккини		чиабатта		Говядина с каштанами	206
Овощное фритто мисто	54	Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12	Слоеный пирог с курицей	216
		Брускетта с фруктами	14	Тирамису	244
цесарка		Брускетта с брокколи, чили и чесноком	18	Клубничное тирамису	252
Запеченная цесарка с соусом из тархуна	218			Лимонник с рикоттой	256
цуккини		шалфей		Творожные пончики с яблоками	258
Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12	Теплый салат с осьминогом	38	Торт с малиной	261
Овощное фритто мисто	54	Пудинги с шалфеем	65	Песочный пирог с абрикосами	264
Лазанья из цуккини с рикоттой		Ризотто с белыми грибами и апельсинами	142	Шоколадный пирог	268
и соусом песто	56	Тальятелле с тыквой и пекорино	162	Сливы в вине	273
Рулет с цуккини, фаршированный рисом		шампанское		Апельсиновые флорентины	274
и грибами	62	Ризотто с шампанским	139	Груши со сливочным кремом	278
Мой рататуй	64			Яблочный пирог на оливковом масле	280
Римский зеленый минестроне	117	шнапс		Рулет «Ареццо»	282
		Панна котта с абрикосовым муссом	304	Бискотти с фундуком и шоколадом	286
черника		шнитт-лук		Ромовые бабы с апельсиновым сиропом	288
Мороженое из козьего йогурта с ягодным соусом	311	Окунь с баклажанным пюре	230	Торт мокка	295
				Шоколадный мусс	296
чеснок		шоколад		Торт с грецкими орехами	298
Брускетта с овощами и пармской ветчиной	12	Тирамису с белым шоколадом	246	Пирог с персиками и миндальным кремом	302
Брускетта с крабами	16	Шоколадный пирог	268	Ванильное мороженое	310
Брускетта с брокколи, чили и чесноком	18	Груши со сливочным кремом	278	Мороженое из козьего йогурта	
Сальса верде	22	Бискотти с фундуком и шоколадом	286	с ягодным соусом	311
Томатный соус	22	Панфорте	292	Фисташковое мороженое	314
Овощи, обжаренные на гриле	26	Торт мокка	295	Малиновое мороженое	314
Салат из груш с карамелизированным луком и миндалем	40	Шоколадный мусс	296	Мороженое «Маргарита»	315
Перец из Пьемонта	48	Мороженое «Трюфель»	319	Цитрусовое semifreddo	316
Запеченные овощи с соусом песто				Мороженое с инжиром и ягодами годжи	318
из грецких орехов	50	шоколад белый		Мороженое «Трюфель»	319
Лазанья из цуккини с рикоттой		Тирамису с белым шоколадом	246	Риччарелли	320
и соусом песто	56			Меренги	320
Грибы, фаршированные перловкой	58	шпинат		Меренги с орехами	321
Помидоры, томленные в духовке		Салат из молодой картошки		яйца перепелиные	
в оливковом масле	60	с перепелиными яйцами	46	Салат из молодой картошки	
Мой рататуй	64	Пирог из тыквы с горгонзолой	72	с перепелиными яйцами	46
Пудинги с шалфеем	65	Пирожки со шпинатом и грушей	76		
Фокачча с чесноком и розмарином	84	Пицца с яйцом и шпинатом	98		
Хрустящая пицца с ветчиной, помидорами и перцем		Куриные грудки, фаршированные шпинатом	217		
Суп из чечевицы с сельдереем	110	яблоки			
Рыбный суп из Ливорно	112	Мой рататуй	64		
		Творожные пончики с яблоками	258		



Издание для досуга
ВЫСОЦКАЯ ЮЛИЯ. СПЕЦПРОЕКТЫ

Высоцкая Юлия Александровна
Италия. Кулинарное путешествие. В поисках тирамису

Литературный редактор: Е. Борисевич
Ответственный редактор «Эксмо»: Т. Радина
Редакторы: Е. Торбенкова, И. Атаджанян
Корректор: Н. Манзиенко

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат: [сайтта: www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**
E-mail: international@eksmo-sale.ru

*International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru*

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. +7 (495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.**
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», 603094, г. Нижний Новгород,
ул. Карпинского, д. 29, бизнес-парк «Грин Плаза». Тел. (831) 216-15-91 (92, 93, 94).

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3.
Тел. +7 (383) 289-91-42. E-mail: eksmo-nsk@yandex.ru

В Киеве: ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс: (044) 495-79-80/81.

В Донецке: ул. Артема, д. 160. Тел. +38 (032) 381-81-05.

В Харькове: ул. Гвардейцев Железнодорожников, д. 8. Тел. +38 (057) 724-11-56.

Во Львове: ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.

В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153.
Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а.
Тел./факс (727) 251-59-90/91. rdc-almaty@mail.ru

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»
можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».**
Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444. Звонок по России бесплатный.

Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»
www.fiction.eksmo.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.
Тел.: +7 (495) 745-89-14. E-mail: imarket@eksmo-sale.ru



9 785699 687138

Подписано в печать 24.10.2013. Формат 84х108/16.
Гарнитура Futura. Печать офсетная. Усл. печ. л. 36,96
Тираж 5000 экз. Отпечатано в Словакии.

«Мне бы хотелось, чтобы перед человеком,
взявшим в руки эту книгу, возникла своя
Италия и, воспользовавшись теми наводками,
которые я даю, он попутно открыл бы для себя
что-то свое и обрел новых друзей».

Юлия Высоцкая



Julia
VYSOTSKAYA

AK
продюсерский центр
Андрея Кончаловского

ЭКСМО

www.edimdoma.ru

ISBN 978-5-699-68713-8



9 785699 687138 >

«Мне бы хотелось, чтобы перед человеком,
взявшим в руки эту книгу, возникла своя
Италия и, воспользовавшись теми наводками,
которые я даю, он попутно открыл бы для себя
что-то свое и обрел новых друзей».

Юлия Высоцкая



Julia
VYSOTSKAYA

AK
продюсерский центр
Андрея Кончаловского

ЭКСМО

www.edimdoma.ru

ISBN 978-5-699-68713-8



9 785699 687138 >