

ИТАЛЬЯНСКИЕ БЛЮДА

закуски, супы, паста,
пиццы, десерты

50
рецептов



ИТАЛЬЯНСКИЕ БЛЮДА

закуски, супы, паста,
пиццы, десерты



ЭКМО
Москва
2012

Содержание

Закуски

| | |
|---|---|
| Баклажаны в пармезане | 4 |
| Артишоки в масле | 5 |
| Салат из фасоли с брезаолой и пекорино | 6 |
| Итальянский салат с макаронными изделиями | 6 |
| Салат из моцареллы, помидоров и базилика | 7 |
| Карпаччо | 7 |
| Фокачча | 8 |
| Салат из спагетти и бананов | 9 |

Супы

| | |
|---|----|
| Томатный крем-суп с сыром моцарелла | 10 |
| Суп с помидорами и красным перцем по-тоскански | 11 |
| Суп с плавяным сыром «Итальянский полдень» | 12 |
| Итальянский суп с гренками | 13 |
| Сельдерейный суп из Абруцци | 14 |
| Министра – суп в горшке | 15 |



Паста

| | |
|---|----|
| Спагетти с овощами | 16 |
| Фарфалле с пармезаном и орегано | 17 |
| Фетуччини с грибами и зеленым горошком | 18 |
| Спагетти по-весеннему | 19 |
| Фузилли с травами и йогуртом | 20 |
| Макароны под сырным соусом | 20 |
| Макароны под томатным соусом | 21 |
| Каннеллони «Морское» | 21 |
| Спагетти с соусом из баклажана | 22 |
| Ньокки со шпинатом | 23 |
| Спагетти с лимоном, лососем и кукурузой | 24 |
| Тальятелле с рыбой | 25 |
| Спагетти с беконом и сыром | 26 |



Блюда из мяса

| | |
|---|----|
| Разноцветные спиральки из фриттаты | 27 |
| Лазанья с помидорами | 28 |
| Запеканка по-итальянски «Остров Капри» | 29 |
| Телятина по-милански | 30 |
| Мясо по-кордольски | 30 |
| Итальянские колбаски с медом и коньяком | 31 |
| Утка с каштанами | 31 |
| Курица по-охотничьи | 32 |



Пиццы

| | |
|-----------------------------------|----|
| Пицца «Маргарита» | 33 |
| Пицца с помидорами и шампиньонами | 34 |
| Пицца с ананасом и горгонзолой | 35 |
| Пицца с помидорами и сыром | 36 |



Десерты

| | |
|---|----|
| Нежное кольцо с бананами и белым шоколадом | 37 |
| Скьячатта с виноградом | 38 |
| Кофейный торт с грецкими орехами | 39 |
| Орехово-миндальный торт | 40 |
| Торт с белым шоколадом | 41 |
| Кассата | 42 |
| Тирамису | 42 |
| Спагетти с ягодами | 43 |
| Крем из маскарпоне | 43 |
| Груши в бароло | 44 |
| Апельсины по-сицилийски | 45 |
| Кофейное мороженое | 46 |
| Лимонное мороженое | 47 |



Баклажаны в пармезане

1. Баклажаны вымыть, нарезать вдоль пластинами толщиной около 1 см, натереть солью, положить под пресс на 20–30 мин, затем промыть холодной водой и обсушить.
2. Обжарить баклажаны в раскаленном оливковом масле, дать стечь жиру.
3. Помидоры, нарезанные небольшими кубиками, тоже обжарить на масле, добавить перец, базилик, посолить и тушить в течение 20 мин.
4. В глубокую сковороду выложить слой баклажанов, сверху – слой тертого пармезана, тонко нарезанную моцареллу и слой тушеных помидоров, затем снова уложить слой баклажанов и т. д.
5. Запекать блюдо в горячей духовке 30–40 мин.

Состав:

1 кг баклажанов
600–800 г помидоров
200 г сыра моцарелла
100 г сыра пармезан
30 мл оливкового масла
соль, перец, зелень
базилик по вкусу



Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 1,5–2 ч
Количество порций: 4

Артишоки в масле

Состав:

1 кг артишоков
600–700 мл уксуса
600–700 мл вина
1 лимон
20 г гвоздики (3–4
бутона)
15 г белого перца
(горошком)
соль, лавровый лист

1. У артишоков отрезать стебель у основания, срезать твердые части листьев. Крупные артишоки разрезать пополам и убрать волоски.
2. В воду выжать лимонный сок и положить туда артишоки, иначе они могут потемнеть.
3. Положить артишоки на несколько минут в кипящую воду, затем охладить, промывая холодной водой, сменив ее 2–3 раза.
4. Уксус и вино смешать, положить перец, соль, лавровый лист и гвоздику, затем, помешивая, довести до кипения.
5. Положить артишоки в кипящий маринад и варить в течение 15–20 мин.
6. Выложить артишоки в дуршлаг и дать как следует стечь жидкости.

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4



Салат из фасоли с брезаолой и пекорино

Время подготовки: 3,5 ч

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 4–5

1. Фасоль замочить на 3–4 ч. Чеснок нарезать и обжарить. В кастрюлю положить фасоль, чеснок, розмарин, залить водой и варить. Остудить.
2. Зеленую фасоль очистить, обсушить и разрезать. Рукколу вымыть. Каперсы нарезать. Смешать масло, уксус и 30 мл отвара из-под фасоли, томатную пасту, добавить соль и перец.
3. Смешать белую и зеленую фасоль, рукколу, говядину, пекорино, каперсы и заправку.

Вместо маринованных огурцов, купленных в магазине, в блюде рекомендуется использовать соленые или маринованные огурцы домашнего приготовления.

Состав:

500 г белой фасоли
300 г стручковой зеленой фасоли
50 г рукколы
50 г каперсов
1–2 зубчика чеснока
50–60 мл оливкового масла
70 г томатной пасты
1–2 веточки розмарина
30 г красного винного уксуса
60–80 г вяленой говядины (брезаолы)
30–50 г сыра пекорино
соль, перец по вкусу

Итальянский салат с макаронными изделиями

Время подготовки: 20 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 8

1. Отварить спагетти в подсоленной воде, откинуть их на дуршлаг, тщательно промыть холодной водой.
2. Свинину обжарить до готовности. У яблок и огурцов удалить кожуру и нарезать их тонкой соломкой. Добавить все к спагетти.
3. Сметану тщательно взбить с маринадом и молоком, добавить мелко нарезанную зелень и все хорошо перемешать.
4. Салат смешать с соусом, немного посолить, дать постоять, чтобы пропитался.

Состав:

700 г спагетти
1 л воды
100 г яблок
100 г маринованных огурцов
200 г свинины
150–200 г сметаны
1 ст. л. молока
1–3 ст. л. огуречного маринада
зелень петрушки, базилика или др.
соль по вкусу



Салат из моцареллы, помидоров и базилика

Состав:

300–400 г помидоров
250–300 г сыра моцарелла
50 г базилика
30 г винного уксуса
30 г оливкового масла
1 стручок паприки
соль



Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 8

1. Помидоры аккуратно вымыть, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками, когда немного остынут.
2. Сыр тоже аккуратно нарезать небольшими ломтиками и разложить на тарелке слоями вместе с помидорами, немного накрывая предыдущий слой.
3. Перед подачей блюда на стол немного посолить, добавить измельченную паприку, посыпать измельченным базиликом, полить уксусом и оливковым маслом. Сверху украсить веточкой базилика.

Карпаччо

Состав:

350 г говядины (нежирной)
1/2 ч. л. уксуса
100 мл оливкового масла
100 г сыра
100 г грибов
10 г зеленого лука



Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

1. Держать мясо в морозильной камере в течение 1 ч. Нарезать его поперек волокон на очень тонкие пластинки и разложить на тарелке в один слой.
2. Сыр нарезать тонкими треугольниками.
3. Грибы очистить и нарезать тонкими пластинками. Соединить уксус и оливковое масло, перемешать.
4. Выложить слой мяса, грибов и сыра, сбрызнуть заправкой, украсить зеленым луком и подавать на стол.

Вариантов приготовления карпаччо огромное количество, классическим является один простой способ, когда мясо следует сбрызнуть оливковым маслом, бальзамическим уксусом, а также добавить молотый перец и обильно посыпать пармезаном.

Фокачча

1. Замесить мягкое тесто, влить вино и масло, накрыть полотенцем, оставить на 1 ч.
2. Раскатать тесто, переложить на противень, сделать углубления.
3. Запекать в духовке.
4. Лук, цукини и перец чили обжарить на масле, выложить на противень и запекать еще 10–15 мин.
5. Фокаччу охладить и разрезать на 6 квадратов.
6. Между слоями положить колбасу с помидорами, майонезом и базиликом.

Состав:**Для теста:**

400 г муки
5 г сухих дрожжей
около 200 мл теплой воды
30 мл белого вина
30 г оливкового масла

Для начинки:

150 г вареной колбасы
100 г помидоров
30 г майонеза
1 маленькая головка репчатого лука
50 г цукини
1 перчик чили
зелень базилика или кинзы

Время подготовки: 1 ч
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 3



Салат из спагетти и бананов

Состав:

200 г спагетти
2 банана
1 крупное яблоко
2 помидора
6 ст. л. сметаны
80 г сыра
5 ст. л.
консервированного
зеленого горошка
80 г ядер грецких орехов
0,5 лимона
зелень петрушки
перец и соль по вкусу

1. Сварить спагетти в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг. Сыр натереть на крупной терке.
2. Яблоко и помидоры вымыть. Яблоко нарезать кубиками, помидор – кружочками. Банан очистить и мелко нарезать.
3. Смешать сырную стружку с зеленым горошком.
4. Добавить кусочки яблока, банана и помидоры. В последнюю очередь добавить спагетти. Перемешать.
5. Ядра грецких орехов слегка измельчить и обжарить на сковороде. Смешать в блендере сметану, сок лимона, орехи, перец и соль.
6. Выложить спагетти на блюдо. Декорировать зеленью и целыми ядрами орехов. Соус подать отдельно в соуснике.

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 15 мин
Количество порций: 4



Томатный крем-суп с сыром моцарелла

1. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу. Протереть через сито.
2. Прогреть полученную массу в течение 10 мин на слабом огне.
3. Затем добавить оливковое масло, лавровый лист, перец горошком, молотый черный перец, соль. Все перемешать.
4. Сыр нарезать небольшими кубиками, базилик измельчить и добавить в суп перед подачей на стол.

Вместо свежих помидоров можно использовать свежавыжатый или консервированный томатный сок.

Состав:

*10 спелых красных помидоров
30 мл оливкового масла
150 г сыра моцарелла
1 лавровый лист
пучок базилика
2–3 шт. черного душистого перца
горошком
молотый черный перец
и соль по вкусу*

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 4



Суп с помидорами и красным перцем по-тоскански

Состав:

2 сладких красных перца

100 г лука

1 черешок сельдерея

1 л воды

1 кг помидоров

4 яйца

50 г сыра пармезан

30 г оливкового масла

200 г белого хлеба

соль, перец по вкусу

1. Лук нарезать кубиками, слегка поджарить на оливковом масле, добавить нарезанный соломкой перец.

2. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками, сельдерей нарезать пластинками, все обжарить вместе с луком и перцем и тушить 10 мин, закрыв крышкой.

3. Переложить овощи в кастрюлю, залить горячей водой, положить соль и перец и варить 10–15 мин.

4. Сыр натереть на крупной терке, слегка взбить с яйцами и добавить к готовому горячему супу.

5. Хлеб нарезать ломтиками, обжарить до золотистого цвета и положить в тарелки с супом.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 5



Суп с плавленым сыром «Итальянский полдень»

1. Очистить клубни картофеля, отварить их до готовности. Остудить, протереть через сито, добавить сливочное масло.
2. Лук очистить, измельчить и пассеровать на растительном масле 3–5 мин. Добавить лук в картофельное пюре и тщательно перемешать.
3. В картофельный отвар положить сыр, нарезанный кусочками, протертый картофель, посолить, перемешать и прогреть в течение 5–10 мин на слабом огне.

Состав:

2 л воды
4 клубня картофеля
150 г плавленого сыра
2 головки репчатого лука
50 мл растительного масла
70 г сливочного масла
соль по вкусу

Перед подачей суп можно посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 4



Итальянский суп с гренками

Состав:

500 мл мясного бульона

100 г белого хлеба

100 г сладкого перца

50 г сельдерея

150 г картофеля

30 мл растительного
масла

30 г сливок

80 г репчатого лука

соль по вкусу

1. Измельчить лук, сладкий перец и слегка обжарить на растительном масле.
2. Хлеб нарезать ломтиками и слегка поджарить.
3. Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками.
4. Бульон на среднем огне довести до кипения, уменьшить огонь, добавить картофель и варить 15 мин до готовности картофеля.
5. Добавить обжаренные лук и сладкий перец, измельченный сельдерей, посолить и варить еще 5–7 мин.
6. Гренки положить в тарелки и залить горячим супом. Украсить блюдо сливками.

Время подготовки: 20 мин

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 2



Сельдерейный суп из Абруцци

1. Очищенный, вымытый сельдерей нарезать пластинками около 1 см толщиной.
2. Лук и корейку нарезать кубиками и слегка поджарить на оливковом масле, затем добавить сельдерей и томатную пасту и жарить еще 5 мин.
3. В кастрюле подогреть бульон, положить туда жаренные с корейкой овощи и варить 15–20 мин, накрыв крышкой.
4. Затем добавить вымытый рис, соль, перец и варить еще 10–15 мин (до готовности риса).
5. Перед подачей на стол приправить суп тертым сыром.

Состав:

400–500 г черешкового сельдерея

1 л мясного бульона

50 г корейки

30 г лука

30 г оливкового масла

30 г томатной пасты

100 г риса

50 г сыра пармезан

соль, перец по вкусу

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 35 мин
Количество порций: 4



Минестра – суп в горшке

Состав:

по 50 г постной
и жирной ветчины
1,5–2 л бульона
50 г лука
30 г моркови
50 г капусты
50 г картофеля
50 г свежих помидоров
по 20 г гороха и фасоли
1–2 зубчика чеснока
лавровый лист, зелень
базилика по вкусу
соль

1. Ветчину (половину жирной и всю постную) мелко нарезать и поджарить с нарезанным полукольцами луком.
2. Овощи также мелко нарезать и слегка обжарить вместе с ветчиной. Горох и фасоль замочить в холодной воде на 2–3 ч.
3. Все ингредиенты положить в подсоленный бульон, добавить очищенные от кожицы нарезанные помидоры, базилик и лавровый лист.
4. Варить на медленном огне 40–50 мин, периодически помешивая.
5. Оставшуюся ветчину растереть с чесноком и добавить в суп за 5 мин до окончания варки.
6. Перед подачей на стол можно положить тертый сыр.

Время подготовки: 15 мин

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 2



Спагетти с овощами

1. Баклажан вымыть. Срезать плодоножку и проколоть вилкой в нескольких местах. Противень смазать сливочным маслом, поместить на него баклажан и запекать в духовом шкафу в течение 10 мин.
2. Из болгарского перца удалить семена, сбрызнуть оливковым маслом и запечь в духовом шкафу в течение 7–10 мин.
3. С запеченного баклажана снять кожицу, мякоть мелко нашинковать. Заправить измельченный баклажан смесью подсолнечного масла, уксуса, базилика и приправ. Аналогичным образом приготовить перец.
4. Оливки мелко нарезать, чеснок измельчить. Смешать баклажан с перцем. Добавить чеснок и оливки.
5. Хлебные крошки обжарить в оставшемся на сковороде масле в течение нескольких минут.
6. Спагетти сварить, откинуть на дуршлаг, а затем соединить с овощной смесью. Тщательно перемешать и разложить по порционным чашкам.
7. Перед подачей посыпать спагетти хлебными крошками.

Состав:

1 баклажан
100 г спагетти
40 г сливочного масла
1 болгарский перец
1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. подсолнечного масла
1 ч. л. яблочного уксуса
1 ч. л. измельченного базилика
1 зубчик чеснока
5 оливок
3 ст. л. хлебных крошек
приправы по вкусу

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 2



Фарфалле с пармезаном и орегано

Состав:

300 г фарфалле
60–70 г пармезана
100 мл белого сухого вина
30–50 г сливочного масла
500 мл бульона
50 г репчатого лука
1 ч. л. сушеного орегано
соль, перец по вкусу

1. Лук мелко нарезать, слегка обжарить его в сотейнике на предварительно растопленном сливочном масле.
2. Сухие фарфалле добавить к луку и также слегка обжарить.
3. Аккуратно влить вино и помешивать все до полного его выпаривания.
4. Бульон слегка подогреть и добавить его к фарфалле, посолить и поперчить по вкусу.
5. Варить фарфалле в бульоне до готовности.
6. Перед подачей на стол полить оставшимся растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром и орегано.

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 2



Фетуччине с грибами и зеленым горошком

1. Сварить фетуччине в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.
2. Грибы вымыть и мелко нарезать. Чеснок, лук очистить, измельчить.
3. Растопить на сковороде сливочное масло, добавить оливковое масло. Пассеровать на слабом огне лук и чеснок в течение 15 мин.
4. Добавить в сковороду грибы и фарш, перемешать.
5. Спустя еще 15 мин добавить зеленый горошек, вино. Соус готов, если бульон выпарился. Приправить солью и перцем.
6. Пармезан натереть на мелкой терке. Пасту смешать с охлажденным соусом, посыпать пармезаном и подавать к столу.

Состав:

100 г грибов
400 г фетуччине
200 г зеленого горошка
2 ст. л. оливкового масла
70 г пармезана
1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснока
70 г сливочного масла
0,5 стакана красного сухого вина
100 г фарша из телятины
соль, перец по вкусу



Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4

Спагетти по-весеннему

Состав:

100 г спагетти
1 морковь
400 г брокколи
100 г зеленого горошка
150 г спаржи
100 мл воды
2 яйца
1 ст. л. сливок
100 г сыра пармезан
2 ст. л. сливочного масла
мускатный орех по вкусу
4 веточки кудрявой
петрушки
соль

1. Спагетти отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг. Морковь вымыть и натереть на крупной терке. Сливочное масло растопить на сковороде. В течение 3 мин обжаривать морковь при постоянном помешивании.

2. В полученную массу добавить брокколи, горошек и спаржу. Готовить 2 мин. Переложить овощи в кастрюлю и залить водой. Варить на сильном огне до полного испарения жидкости.

3. Соединить сырые яйца, сливки, мускатный орех и тщательно взбить. Залить этой смесью спагетти.

4. Сыр пармезан натереть на терке. Добавить к спагетти подготовленные овощи и половину тертого сыра. Перемешать.

5. Поместить кастрюлю со спагетти на огонь. Варить на слабом огне 2 мин. На стол блюдо подать горячим, посыпав сверху оставшимся сыром пармезан. Декорировать веточками кудрявой петрушки.

Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 4



Фузилли с травами и йогуртом

Время подготовки: 15 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 4

1. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. В большую кастрюлю налить воду и поставить на огонь. Довести до кипения, посолить, сварить фузилли.
2. Когда фузилли будут готовы, слить воду и перемешать их с 1 ст. л. оливкового масла. Остудить.
3. Нарезать перец кольцами. Пармезан натереть на крупной терке.
4. Приготовить соус: очистить и измельчить чеснок, смешать с пряностями, зеленью, маслом, пармезаном, йогуртом и коньяком.
5. Пасту залить соусом, сверху выложить кольца перца и подавать к столу.

Состав:

200 г йогурта

450 г фузилли

1 пучок базилика

3 веточки розмарина

1 пучок петрушки

1–1,5 зубчика чеснока

1 болгарский перец

100 г пармезана

2 ст. л. коньяка

5 ст. л. оливкового масла

соль по вкусу



Макароны под сырным соусом

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

1. Лук нарезать тонкими кольцами, грибы – небольшими ломтиками, все слегка обжарить на растопленном сливочном масле.
2. В кастрюлю с луком и грибами влить сливки, добавить тертый сыр (блюдо будет вкуснее, если взять 2–3 сорта сыра) и прокипятить в течение 2–3 мин, постоянно помешивая.
3. Отварить макароны в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, выложить на большое блюдо.
4. Готовые макароны аккуратно залить получившимся соусом и все тщательно перемешать.
5. Перед подачей на стол макароны посыпать зеленью и перцем.

Состав:

400 г макарон

150 г шампиньонов

100 г лука-порея

1 ст. л. сливочного масла

100 г твердого сыра

100 г сливок

листья базилика

и тимьяна

соль и перец по вкусу



Макаронны ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Состав:

300 г макарон
300 г помидоров или
томатного соуса (по
вкусу)
200 г цуккини
30 г растительного
масла
1 зубчик чеснока
30 г базилика
50 г твердого сыра
соль, перец по вкусу



Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 10 мин

Количество порций: 2

1. Цуккини вымыть, нарезать вдоль длинными полосками.
2. Помидоры очистить, мелко нарезать, смешать с измельченным чесноком, базиликом, добавить соль, перец, растительное масло и все тщательно перемешать.
3. Макароны отварить в подсоленной воде вместе с цуккини (последние – 2–3 мин), откинуть на дуршлаг.
4. Готовые макароны залить получившимся томатным соусом и тщательно перемешать.
5. При подаче на стол добавить натертый на крупной терке сыр.

Каннелони «Морское»

Состав:

400 г фарша из морских
дафов (креветок, мидий)
150 г сыра
1 морковь
1 головка репчатого лука
1 стакан рыбного бульона
15 штук макарон
в форме трубочек



Время подготовки: 15 мин

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4

1. Обжарить в глубокой сковороде в оливковом масле фарш вместе с предварительно нашинкованными луком и морковью. Немного остудить.
2. Из сыра вырезать кружочки, подходящие по размеру для того, чтобы закупорить с их помощью отверстия в макаронах.
3. Трубочки начинить фаршем, закупорить сыром и выложить на смазанный растительным маслом противень.
4. Полить макаронные трубочки рыбным бульоном и поставить в духовой шкаф, через 20 мин вынуть и посыпать сыром.
5. Запекать до готовности при температуре 180 °С.

Спагетти с соусом из баклажана

1. Баклажан вымыть и нарезать тонкими кружочками. Каждый кусочек посолить, выложить на разделочную доску и оставить на 30 мин.
2. Красный перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками. Лук, чеснок очистить и мелко нарезать.
3. Обжарить овощи на оливковом масле в течение 10 мин. Добавить сахар, томатную пасту и яблочный уксус. Приправить перцем.
4. Баклажаны просушить на впитывающей влагу бумаге, нарезать кубиками и выложить ровным слоем на противень. Сверху поместить томатную смесь и полить все оливковым маслом.
5. Запекать в хорошо разогретом духовом шкафу в течение 15–20 мин. В слегка подсоленной воде отварить спагетти.
6. Спагетти выложить горкой на блюдо. Сверху выложить подготовленные баклажаны, предварительно их перемешав. Готовое блюдо посыпать жареными кедровыми орешками.

Состав:

3 ст. л. оливкового масла
1 крупный баклажан
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
1/2 ч. л. сахара
150 г спагетти
1 красный сладкий перец
2 ст. л. жареных кедровых орешков
2 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. яблочного уксуса
соль и перец по вкусу



Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 2

Ньокки со шпинатом

Состав:

300–400 г свежего шпината
50 г сыра (пармезана или фантина)
200 г белого хлеба (лучше вчерашнего)
2 яйца
100 г молока
30 г муки
50 г сливочного масла
2 ст. л. измельченного мускатного ореха
листья шалфея, соль, перец по вкусу

1. Белый хлеб нарезать кубиками, размочить в молоке в течение 30–40 мин.
2. Листья шпината отварить в подсоленной воде, остудить и измельчить.
3. Размоченный хлеб смешать со шпинатом, яйцами и мукой, добавить соль, свежемолотый черный перец, можно приправить мускатным орехом.
4. В кипящую подсоленную воду опускать ньокки (тесто брать ложкой) и варить, пока не всплывут.
5. Шумовкой вынуть готовые ньокки и слегка обжарить на сливочном масле вместе с листьями шалфея.
6. Подавать горячими, посыпав тертым сыром.

Время подготовки: 40 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 3



Спагетти с лимоном, лососем и кукурузой

1. Спагетти отварить в кипящей воде с добавлением бульонного кубика. В конце варки добавить зеленый горошек и кукурузу и варить еще 3 мин.
2. Сыр натереть на крупной терке, лук очистить и мелко нарезать. На сковороде нагреть оливковое масло. Обжарить лук на медленном огне до мягкости.
3. Сыр прогреть на водяной бане до его расплавления. Соединить сыр с пассерованным луком, лимонной цедрой и 3 ст. л. воды, в которой варились спагетти. Тщательно перемешать.
4. Заправить полученным соусом спагетти. По вкусу добавить соль и перец. Копченый лосось нарезать мелкими кубиками.
5. Промыть и мелко нарезать петрушку. По порционным блюдам разложить листья салата. Сверху выложить готовые спагетти. Посыпать петрушкой и кусочками копченого лосося.

Состав:

150 г спагетти
1 бульонный кубик
50 г зеленого горошка
40 г свежей кукурузы
50 г сыра пармезан
1 головка репчатого лука
3 ст. л. оливкового масла
70 г копченого лосося
10 г лимонной цедры
3 веточки петрушки
4 листа зеленого салата
соль и перец по вкусу

Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 15 мин
Количество порций: 2



Тальятелле с рыбой

Состав:

300 г соленого лосося
400 г сливок
80 г сливочного масла
500 г макарон
тальятелле
150 г оливкового масла
2 головки репчатого лука

1. Растопить в сковороде сливочное масло, обжарить в нем нашинкованный лук.
2. Добавить к луку измельченную рыбу и жарить в течение 3 мин.
3. Добавить к луку и рыбе 150 г сливок, через 2 мин снять с огня.
4. Сварить до полуготовности в подсоленной воде с добавлением оливкового масла макароны.
5. Воду слить, макароны положить обратно в кастрюлю, залить приготовленным соусом и сливками, тушить до готовности на слабом огне.

Вместо сливок можно использовать негустую сметану, которая также хорошо сочетается с рыбой.

Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 15 мин
Количество порций: 4



Спагетти с беконом и сыром

1. Бекон мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке.
2. Оливковое масло разогреть на сковороде. Обжарить бекон в течение 5 мин, постоянно помешивая.
3. Готовый бекон соединить со сливочным маслом и перемешать.
4. Яйца растереть с сыром пармезан. Добавить приправы по вкусу. Смешать с беконом.
5. В слегка подсоленной воде отварить спагетти.
6. Соединить спагетти и смесь бекона с сыром. Быстро перемешать, чтобы макароны оказались полностью покрыты соусом.

Состав:

300 г спагетти
150 г бекона
3 яйца
60 г сыра пармезан
2 ст. л. оливкового масла
25 г сливочного масла
приправы и соль по вкусу

При приготовлении данного блюда бекон можно заменить другими продуктами. Подойдут копченый лосось, ветчина, отваренные креветки, грибы и сушеные томаты.



Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 15 мин
Количество порций: 2

Разноцветные спиральки из фриттаты

Состав:

300 г помидоров
100 г салата рукколы
100 г тертого пармезана
6 яиц
50 г сливок
50 г козьего сыра
30 г оливок без косточек
1 ст. л. соуса песто
1 ч. л. паприки
по 30 г сливочного
и оливкового масла

1. Яйца взбить со сливками, пармезаном.
2. Смесь разделить на три части и обжарить фриттату с двух сторон на сковороде, смазанной сливочным маслом, выложить на доску (фриттата – род яичницы, омлета).
3. Козий сыр выложить в 3 мисочки, разделив поровну. В одну часть добавить песто, в другую – мелко нарезанные оливки, в третью – оливковое масло и паприку, перемешать.
4. Сыр намазать на фриттаты, свернуть их в трубочки.
5. Помидоры вымыть, бланшировать в кипящей воде, сразу обдать холодной, снять кожицу и нарезать мелкими кубиками. Рукколу тщательно вымыть, обсушить, очистить и разорвать на небольшие кусочки.
6. Выложить на глубокую тарелку листья рукколы, помидоры, заправить оливковым маслом и выложить сверну спиральки.

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 3



Лазанья с помидорами

1. Обжарить на растительном масле нарезанные лук, сладкий перец, добавить фарш и жарить еще 10–15 мин, помешивая.
2. Помидоры нарезать ломтиками, тушить вместе с чесноком на растительном масле 10 мин, положить соль, перец.
3. Нагреть духовку до 180 °С, налить немного сливок на противень, положить сверху три пластины теста.
4. Слойми выложить на тесто обжаренный фарш и помидоры, тертый сыр и вновь пластины лазаньи. Последний слой – тесто, сыр и сливки.
5. Запекать в духовке в течение 40 мин.
6. Майоран и базилик вымыть, обсушить, оборвать листики и украсить ими лазанью.

Состав:

500 г мясного фарша или вареной ветчины
по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
500 г помидоров
200 г сыра
300 г сливок (можно взять молоко)
30 г растительного масла
10 пластин теста для лазаньи
2 веточки майорана или базилика
соль, перец по вкусу

Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 3



Запеканка по-итальянски «Остров Капри»

Состав:

10 клубней картофеля
250 г твердого сыра
250 мл сливок
20 г сливочного масла
соль и молотый красный
перец по вкусу

1. Твердый сыр натереть на терке, картофель очистить, вымыть и нарезать кружочками.
2. Сливки посолить, поперчить и прогреть, не доводя до кипения.
3. Форму для выпекания смазать сливочным маслом, выложить слой кружочков картофеля, затем посыпать тертым сыром. Чередовать слои картофеля и тертого сыра.
4. Залить все сливками и запекать в духовке до образования золотистой корочки.

Готовую запеканку можно подать с томатным соусом и измельченной зеленью.

Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4



Телятина по-милански

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4

1. Телятину нарезать кусочками и отбить.
2. Взбить яйца, соль и перец. Кусочки телятины обмакивать в яичную смесь, панировать в сухарях и посыпать тертым сыром.
3. Отбивные жарить на сливочном и оливковом масле, взятых в равных количествах.

На гарнир можно подать макароньы с томатным соусом.

Состав:

400–500 г телятины
2 яйца
30 г тертого сыра
50 г томатного соуса
30 г сливочного масла
30 мл оливкового масла
30 г панировочных сухарей
соль, перец по вкусу



Мясо по-кордольски

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4

1. Для приготовления соуса взбить (лучше миксером) желтки, тунца, уксус, горчицу и оливковое масло.
2. В кастрюлю положить мясо, залить водой и вином, добавить морковь, лук и картофель и варить до готовности мяса.
3. Овощи протереть и добавить к соусу, мясо нарезать ломтиками и, подавая на стол, полить тунцовым соусом.
4. При подаче на стол можно украсить ломтиками лимона и каперсами. На гарнир можно приготовить картофельное пюре.

Состав:

500 г мякоти говядины (лучше телятины)
3 крутых желтка
250 г консервированного тунца
30 г маринованных каперсов
1 ст. л. уксуса
1 ст. л. горчицы
30 мл оливкового масла
200–300 мл вина
50 г моркови
50 г картофеля
50 г лука



Итальянские колбаски с медом и коньяком

Состав:

200 мл коньяка
50 г меда
20–30 мл оливкового
масла
6 итальянских колбасок

Время подготовки: 5 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 4

1. Сырые колбаски аккуратно наколоть вилкой со всех сторон и поджарить на оливковом масле на слабом огне.
2. Коньяк смешать с медом и вылить на сковороду.
3. Продолжать жарить, прибавив огонь, пока жидкость полностью не выкипит.
4. Блюдо подавать на стол горячим.



Утка с каштанами

Состав:

1 утка (1,5–2 кг)
250 мл мясного бульона
1 кг каштанов
250–300 г куриной
печени
30 мл оливкового масла
100 г лука
250 мл светлого пива
30 мл сухого белого вина
1 ст. л. картофельного
крахмала
30 г сливочного масла
перец, соль, лавровый
лист по вкусу

Время подготовки: 30 мин

Время приготовления: 4 ч

Количество порций: 6

1. Часть каштанов отварить с лавровым листом. Оставшиеся каштаны запечь в духовке.
2. Отварить запеченные каштаны, добавив сливочное масло и лавровый лист.
3. Лук поджарить, добавив куриную печень и каштаны, соль, перец.
4. Добавить 50 мл бульона и кипятить 5 мин.
5. Утку натереть солью и перцем и нафаршировать каштановой массой, зашить и смазать оливковым маслом.
6. Запекать утку, поливая пивом.
7. Из сока, крахмала и вина приготовить соус.
8. Подавать утку с каштанами.



Курица по-охотничьи

1. Курицу вымыть, разрезать на кусочки (или взять окорочка), натереть солью и свежемолотым перцем.
2. Для приготовления маринада зубчик чеснока, измельченный с помощью чеснокодавилки, залить вином, добавить лавровый лист и веточки розмарина.
3. Кусочки курицы залить маринадом и оставить на ночь (можно на 1–2 ч).
4. Достать курицу из маринада, обсыпать мукой и обжарить на оливковом масле до золотистого цвета вместе с мелко нарезанным чесноком.
5. В глубокую сковороду или жаропрочную кастрюлю положить кусочки курицы, анчоусы, оливки, томаты (размять), залить оставшимся маринадом и довести до кипения.
6. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1,5 ч. Перед подачей на стол посыпать зеленью или положить листья салата.

Состав:

1 курица весом 1–1,5 кг
или куриные окорочка
2 зубчика чеснока
250 мл вина (желательно
кьянти)
4–6 филе анчоусов
лавровый лист
1–2 веточки свежего
розмарина
30 г муки
по 50 г черных и зеленых
оливок
500–600 г помидоров
в собственном соку
30 мл оливкового масла
100 г зелени
50 г листьев салата
морская соль и перец

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 4



Пицца «Маргарита»

Состав:

300 г муки
25 г свежих дрожжей
250 мл молока
1–2 яйца
200–300 г очищенных помидоров
50 г сыра моцарелла
30 мл оливкового масла
50 г лука
30 г орегано
30 г базилика
соль

1. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить яйца, посолить, перемешать и, добавив муку, замесить тесто, чтобы отставало от рук.
2. Тесто поставить на 1–2 ч в теплое место, затем вымесить еще раз.
3. Из половины теста сделать лепешку для пиццы, положить на нее мелко нарезанные помидоры, лук (его можно нарезать кольцами) и кусочки сыра. Вторую половину теста использовать для второй пиццы, или ее можно заморозить и использовать в другой раз (например, когда неожиданно пришли гости).
4. Пиццу выпекать в духовке 20 мин, посыпав сверху орегано и сбрызнув маслом.
5. Перед подачей на стол посыпать зеленью базилика.

Время подготовки: 1,5 ч
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4



Пицца с помидорами и шампиньонами

1. Предварительно очищенные помидоры нарезать тонкими кружочками.
2. Тонко нарезать грибы.
3. Тесто выложить на противень, смазанный маслом, сверху положить помидоры, грибы, тертый сыр.
4. Выпекать в духовке 20–30 мин.
5. Перед подачей на стол посыпать зеленью и перцем.

Состав:

300 г теста для пиццы
2 помидора
150 г свежих шампиньонов
70 г сыра пармезан
30 мл оливкового масла
зелень петрушки, перец
по вкусу

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 3



Пицца с ананасом и горгонзолой

Состав:

200 г теста

80 г соуса для пиццы

80 г сыра моцарелла

100 г ананасов

50 г панировочных сухарей

50 г сыра горгонзола

1. Тесту нужно придать круглую форму диаметром около 30 см.
2. Полученную основу смазать соусом для пиццы.
3. Поверх соуса нужно выложить мелко нарезанный сыр моцарелла.
4. Ананас нарезать небольшими кубиками и выложить его на сыр.
5. Сыр горгонзола измельчить и положить на пиццу. Сверху посыпать сухарями.
6. Поставить пиццу в духовку и запекать в течение 10 мин.

Время подготовки: 20 мин

Время приготовления: 10 мин

Количество порций: 1–2



Пицца с помидорами и сыром

1. Разморозить или лучше приготовить свежее тесто, выложить на аккуратно смазанный растительным маслом противень.
2. Помидоры вымыть, опустить в кипяток и аккуратно удалить с них кожицу, затем помидоры мелко нарезать.
3. Лук очистить, вымыть и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке.
4. Лепешку смазать маслом, выложить на нее слой измельченных помидоров, лук, засыпать все сыром и добавить майонез.
5. Выпекать пиццу в течение 20 мин в духовке, затем вынуть, посыпать очищенным и измельченным чесноком и снова поставить в духовку на 5 мин.

Состав:

300 г теста для пиццы
100 г сыра пармезан
50 г репчатого лука
150 г помидоров (свежих или маринованных)
1 зубчик чеснока
30 г майонеза
30 мл растительного масла

Время подготовки: 1,5 ч
Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 3–4



Нежное кольцо с бананами и белым шоколадом

Состав:

Для теста:

120 г белого шоколада

(плитка)

250 г муки

50 г сахара

10 г сухих дрожжей

4 яйца

120–130 г сливочного масла

130 мл молока

Для начинки:

300–400 г бананов

Для сиропа:

150 г сахарной пудры

30 г сливочного масла

1. Для приготовления теста смешать нарезанное кусочками масло с сахаром, помешивая, добавлять желтки и растопленный на водяной бане белый шоколад.
2. В отдельной посуде растворить дрожжи в молоке, добавить муку, тщательно перемешать.
3. Смешать тесто и шоколадно-сливочную смесь, добавить взбитые в пену белки и замесить тесто.
4. В разъемную форму для кольца, смазанную маслом и посыпанную мукой, выложить 2/3 теста, положить слой тонко нарезанных бананов, сверху положить остальное тесто.
5. Выпекать в нагретой до 170 °С духовке (готовность проверять деревянной палочкой).
6. Сахарную пудру растереть с маслом, размешать и подогреть (не кипятить). Пропитать кольцо сиропом.

Время подготовки: 35 мин

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 6–8



Скьячатта с виноградом

1. Для приготовления опары дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить муку, накрыть полотенцем и поставить в теплое место.
2. Через 30–50 мин, когда опара увеличится вдвое, добавить остальные компоненты, кроме винограда, и замесить тесто.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 см, выложить на смазанный маслом противень и сверху положить виноград, слегка вдавив его в тесто.
4. Оставить тесто для подъема на 1–1,5 ч. Пирог немного посыпать сахаром и выпекать в горячей духовке около 30 мин.

Состав:

250–300 г муки
15 г дрожжей
2 яйца
80–100 г сахара
цедра одного апельсина
(тертая)
100 г сливочного масла
100–150 г винограда



Время подготовки: 2–2,5 ч
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4

Кофейный торт с грецкими орехами

Состав:

250 г сахара (желательно темного тростникового)

150 сливочного масла

7–8 желтков

250 г грецких орехов (очищенных)

2 ст. л. кофейных зерен

3 ст. л. растворимого кофе

1 ст. л. какао

1 ст. л. тертого шоколада

по 1 ст. л. муки

и молотых сухарей

1. Кофейные зерна обжарить и мелко смолоть в кофемолке. Растереть 100 г сахара с 4 желтками, добавить какао, молотые сухари и кофе, очищенные и измельченные орехи и хорошо перемешать.

2. Форму для выпекания смазать маслом, посыпать мукой, выложить туда кофейно-ореховую смесь, поставить в нагретую до 180 °С духовку и выпекать 40–50 мин.

3. Для крема нужно смешать размягченное масло с сахарной пудрой из оставшегося сахара, добавить яичные желтки и растворимый кофе, разведенный в горячей воде. Взбить венчиком или миксером крем и выложить на торт.

4. Украсить торт тертым шоколадом.

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 5



Орехово-миндальный торт

1. Для приготовления ореховой массы нужно желтки растереть с сахарной пудрой, чтобы получился пышный крем. Какао развести молоком и ввести в ореховую массу. Добавить в полученную смесь молотые грецкие орехи и порошок ванили и перемешать. Большую форму для торта смазать маслом, посыпать картофельным крахмалом и выложить в нее ореховую массу.

2. Быстро приготовить миндальную массу. Для этого надо взбить белки в крепкую пену, постепенно добавляя сахарную пудру.

3. Затем добавить в массу сок половины лимона, порошок ванили, толченое бисквитное печенье и молотый миндаль (без кожицы) и аккуратно перемешать.

4. Готовую миндальную массу выложить на ореховую (горкой в середине) и выпекать 50–60 мин при умеренной температуре.

Необходимо дать торту постоять сутки, затем намазать бока и верх торта апельсиновым джемом. Сверху полить торт глазурью (после застывания джема).

Состав:

Для ореховой массы:

8 желтков
100–250 г сахарной пудры
1 ст. л. какао
150 г грецких орехов
10 г ванили
10 мл молока
10 г сливочного масла
1 ст. л. крахмала

Для миндальной массы:

8 белков
150 г сахарной пудры
10 г ванили
сок половины лимона
50 г бисквитного печенья
150 г миндаля

Для глазури:

апельсиновый джем,
кофейная или
шоколадная глазурь

Время подготовки: 40 мин

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Торт с белым шоколадом

Состав:

Для коржа:

350–400 г миндаля
2 яйца
50–60 г сливочного масла
250 г сахара
30 г муки
30 г ванильного сахара
1 ч. л. корицы
цедра половины лимона
соль по вкусу

Для начинки:

130 г белого шоколада
200 г сладкого сливочного масла
150–200 г сахара
1 ч. л. ванильного белого экстракта
5–6 яиц
соль

1. Приготовить корж. Для этого яичные белки взбить в пену. Масло растереть с сахаром до образования воздушной массы, добавить просеянную муку, ванильный сахар, соль, цедру половины лимона, корицу, взбитые белки и измельченный в миксере очищенный миндаль. Все тщательно перемешать, сформовать шарики 2–3 см диаметром, слегка приплюснуть их рукой.

2. Выпекать полученные лепешки на смазанном маслом противне 20–30 мин. Остуженную выпечку раскрошить и выложить в разъемную форму на дно и стенки. Для начинки: на водяной бане смешать сливочное масло, тертый белый шоколад, сахар, соль и ванильный экстракт, остудить.

3. В полученную массу вбить яичные желтки (по одному). Отдельно взбить яичные белки. Перемешать все ингредиенты. Начинку выложить на корж и выпекать при 160 °С 30–40 мин. Остудить и дать постоять не менее 1 ч.

Время подготовки: 1 ч 20 мин

Время приготовления: 1 ч 15 мин

Количество порций: 6



Кассата

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2

1. Рикотту взбить миксером с творогом, частью сливок, ванильным сахаром, сахаром, цедрой и ликером.
2. Распустить в небольшом количестве воды желатин.
3. 2 ст. л. полученной творожной массы смешать с желатином, затем добавить в основную массу.
4. К творожной массе добавить мелко нарезанную дыню, переложить в форму и поставить в холодильник.
5. Перед подачей полить оставшимися сливками и растопленным шоколадом.

Состав:

250 г сыра рикотта
280 г нежирного творога
100 г сливок
2 г ванильного сахара
50 г сахара
цедра 1 лимона
20 мл ликера
200 г дыни
50 г шоколада
3 листика белого желатина



Тирамису

Время подготовки: 30 мин

Время приготовления: 3–4 ч

Количество порций: 6

1. Желтки растереть с сахаром, добавить сметану и слегка взбить. В отдельной посуде взбить сливки, добавить к сметане и осторожно перемешать.
2. На бисквит (высотой около 3 см) сверху положить персики, нарезанные кусочками, и крем. Сделать несколько таких слоев.
3. Через 3–4 ч пребывания в морозильнике вкусный торт готов к употреблению.

Состав:

500 г жирной сметаны
4 яйца
50–80 г сахара
250 г жирных сливок
(30–35%-ных)
200–300 г персиков
(свежих или консервированных)
500 г бисквита



Спагетти с ягодами

Состав:

500 г ягод (малины,
клубники)

100 г спагетти

150 г сливок

2 ст. л. сахара

5 г ванилина



Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

1. Ягоды вымыть, протереть через сито или измельчить в миксере. Добавить к ягодному пюре сахар. Тщательно перемешать.
2. Спагетти отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, промыть водой.
3. Сливки соединить с 1 ст. л. сахара и ванилином. Взбить в пену в блендере.
4. На блюдо ровным слоем выложить спагетти. Сверху поместить слой ягодного пюре, затем снова спагетти. Полить взбитыми сливками.

Крем из маскарпоне

Состав:

500 г клубники

750 г сыра маскарпоне

120 мл молока

50 мл лимонного сока

30 г сахарной пудры

0,5 ч. л. ванилина

150 г измельченных
меренг (безе)

Время подготовки: 30 мин

Время приготовления: 50 мин

Количество порций:

1. Чтобы приготовить крем, взбить маскарпоне с молоком и ванилином с помощью миксера, поставить в холодильник на 40 мин.
2. 250 г клубники хорошо перемешать с соком лимона и сахарной пудрой, после чего протереть через сито. Добавить еще 250 г клубники, соединить с ранее приготовленным кремом и снова поставить в холодильник на 30 мин.
3. Крем разложить в креманки, сверху посыпать измельченными меренгами.



*Перед подачей украсьте десерт
ягодами клубники и листочками
мяты.*

Груши в бароло

1. Груши вымыть, очистить от кожуры (палочки оставить).
2. Поставить в невысокую кастрюлю вертикально.
3. Вино и портвейн смешать, добавить мед, гвоздику и корицу.
4. Залить груши этой смесью.
5. Запекать груши в вине 30–40 мин в разогретой до 180–190 °С духовке.
6. Перед подачей на стол можно полить сливками.

Состав:

5–6 больших груш
250 г красного вина
(бароло)
50 г портвейна
30 г меда
1 палочка корицы
4–5 бутонов гвоздики

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 3



Апельсины по-сицилийски

Состав:

500 г апельсинов (или
грейпфрутов)
2 яйца
50 г оливкового масла
1 ст. л. бальзамического
уксуса (6%-ного)
1 ч. л. сушеного орегано
соль

1. Яйца сварить вкрутую, нарезать кусочками.
2. Апельсины очистить от кожуры,
3. Дольки разрезать пополам.
4. Смешать апельсины и яйца,
5. Добавить оливковое масло, уксус, соль и орегано,
6. Дать постоять 30–40 мин.

Время подготовки: 20 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 2



Кофейное мороженое

1. Молоко нагреть с сахаром, но не кипятить.
2. Добавить к молоку какао и кофе, перемешать и остудить.
3. Желтки взбить с ванильной эссенцией до образования густой пены.
4. Отдельно взбить сливки.
5. Соединить все ингредиенты, добавить изюм и перемешать.
6. В небольшой емкости заморозить полученную массу, периодически помешивая, чтобы мороженое получилось однородным и воздушным.
7. Перед подачей на стол украсить рублеными орехами.
8. Можно подать с домашним печеньем.

Состав:

300–350 мл молока
3–4 яичных желтка
100 г сахара
30 г растворимого кофе
1 ч. л. ванильной эссенции
1 ч. л. какао-порошка
50–60 г изюма (или кураги)
250–300 г сливок
орехи

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 2



Лимонное мороженое

Состав:

1 л молока
500 г сахарной пудры
(можно сахара)
100 г сливочного масла
5 яичных желтков
1 ч. л. крахмала
сок 1 лимона
цедра половины лимона

1. Желтки растереть с сахаром и взбить, добавив 30 мл молока и крахмал.
2. Развести полученную смесь горячим молоком с маслом и немного проварить до загустения.
3. Затем добавить лимонную цедру и перемешать.
4. Охладить полученную массу, вылить в форму и поставить в морозилку на 1–1,5 ч.
5. Как только мороженое начнет густеть, добавить лимонный сок, перемешать.
6. Снова поставить в морозилку до полного замораживания.

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 4



УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Дурасова*

П 99 **50** рецептов. Итальянские блюда. — М. : Эксмо, 2012. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-54036-5

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Итальянские блюда

Ответственный редактор *Е. Левашева*

Художественный редактор *А. Дурасов*

Технический редактор *О. Куликова*

Компьютерная верстка *А. Москаленко*

Корректор *Т. Павлова*

Подписано в печать 15.11.2011. Формат 70×100¹/₁₆.
Гарнитура «Таймс». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.

Тираж экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-54036-5



ISBN 978-5-699-54036-5

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012



стр. 4



стр. 29



стр. 39



стр. 7



стр. 32



стр. 43



стр. 13



стр. 28



стр. 40



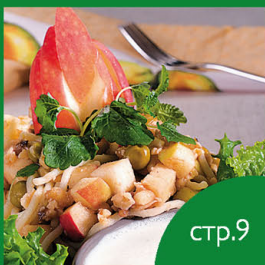
стр. 35



стр. 34



стр. 7



стр. 9



стр. 18



стр. 38



стр. 14



стр. 19



стр. 24



стр. 26



стр. 8



стр. 43



стр. 31



стр. 41

ISBN 978-5-699-54036-5



9 785699 540365 >