

Вкус южной Италии

Попробовав однажды, влюбляешься навсегда...



Добро пожаловать на кулинарный мастер-класс онлайн из южной Италии!





Мы виртуально перенесемся на самый каблучок итальянского сапожка. И через традиционные местные блюда ощутим это солнечное настроение, тепло и колорит.



И конечно же получим невероятное гастрономическое наслаждение. Искали хороший рецепт фокаччи? Вот-вот она появится на вашем столе, точно такая, как делают в лучших южных итальянских традициях.



Готовит для нас синьора Энца. Простая женщина из южной Италии, которая выросла на рецептах, передающихся из поколения в поколение. У нее нет весов, она делает всё на глаз, как делала ее мама, бабушка, прабабушка... С ней у нас есть уникальная возможность не только приготовить вкусные итальянские блюда, но и по-настоящему прочувствовать местные традиции.



А о точных дозах позаботилась я. Я приготовила дома и перепроверила каждый рецепт из этого кулинарного мастер-класса , чтобы и у вас получилось всё идеально. Не все же умеют готовить на глаз, как Энца...



ЧТО МЫ НАУЧИМСЯ ДЕЛАТЬ?

- ✓ Нетипичную фокаччу с ароматной луковой начинкой, которая так и называется «чиполлата»
- ✓ Известную и горячо любимую во всей Италии фокаччу «барезе»
- ✓ Домашний хлеб по южному итальянскому рецепту
- ✓ И как же без пасты? Мы в Апулии, а это значит, что будем лепить ушки! Знаменитую южную пасту «ореккьетте»



- ✓ А ореккьетте мы подадим с домашней пассатой из помидоров, которые протрем сами. Вы у меня давно спрашиваете этот рецепт!
- ✓ На второе у нас безумно вкусные мясные рулетики, которые вы спокойно можете подать и на праздничный стол. Они понравятся абсолютно всем!
- ✓ А на десерт пирог «пастиччотто» из простых понятных ингредиентов, в который вы наверняка влюбитесь!

Вам тоже уже не терпится начать?
Тогда надеваем передники и приступаем!

С amore из Италии, ваша Оксана!



МЕНЮ

Чиполлата. Апулийская фокачча с луковой начинкой	10
Фокачча барезе	16
Салентийский домашний хлеб	21
Домашняя паста «орекьетте»	25
Домашний томатный соус «пассата»	29
Брачиоле (мясные рулетики) по-апулийски в томатах	32
Пирог «пастиччотто»	36

Чиполлата



Знакомьтесь - апулийская фокачча с ароматной луковой начинкой! Отсюда и название «cipolla» - это лук на итальянском.

Такого вы еще не пробовали... А надо! Эта фокачча подойдет для любого случая: и для аперитива, и для пикника, и в качестве перекуса. Хрустящая снаружи с аппетитной мягкой начинкой внутри.

Получится ли с обычной пшеничной мукой? Да, возможно, только надо будет добавлять чуть меньше/чуть больше жидкости, потому что разные сорта муки по-разному впитывают. Но я вам должна была указать в ингредиентах 2 сорта муки, которые мы использовали на кулинарном мастер-классе. **Фото моих** прикрепляю, марка не важна, важен сорт. Перед оформлением рецепта я погуглила и их полно в интернет-магазинах, на том же озоне, поэтому рекомендую для оригинального вкуса.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА ПРОТИВЕНЬ РАЗМЕРОМ ПРИМЕРНО 20X30 СМ:

- 500 г муки манитоба (сильной муки W >330 с показателем белка >13%)
- 200 г муки «семола римачината» (это мука светло-желтого цвета из твердых сортов пшеницы второго помола)
- 13 г свежих пивных дрожжей
- 380 мл теплой воды
- 70 мл оливкового масла
- 3 г сахара
- 13 г соли



ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 4 средних луковицы
- 250 г помидоров в собственном соку
- 50 мл воды
- горсть черных оливок
- горсть каперсов
- орегано
- соль, перец
- оливковое масло

СМОТРИТЕ ПОШАГОВОЕ ВИДЕО РЕЦЕПТА!

ЖМИТЕ НА ССЫЛКУ  [Чиполлата](#)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1** Растворить дрожжи в 200мл теплой воды, добавить их к муке вместе с сахаром и оливковым маслом и начать замешивать тесто. Замешивать, пока тесто не станет плотным, посолить, постепенно влить оставшуюся воду. Вымесить тесто на рабочей поверхности, присыпанной мукой, пока оно не станет гладким и однородным.



- 2** Поместить тесто в глубокую миску, смазанную оливковым маслом, накрыть пленкой и оставить подниматься на 2 часа (пока оно не увеличится в объеме вдвое).
- 3** Тонко нарезать лук и выложить его на сковороду с оливковым маслом. Готовить на небольшом огне около десяти минут, пока не станет прозрачным.
- 4** Добавить томаты и воду, посолить и поперчить, добавить орегано. Готовить на среднем огне около 20 минут.



5 Раскатать чуть больше половины теста, придав ему форму прямоугольника. Выложить его в смазанную маслом форму, сформировать невысокие края.

6 Внутри распределить луковую начинку, разрезанные пополам черные оливки и каперсы, затем накрыть оставшимся раскатанным тестом, закрепить края.



7 Смазать сверху оливковым маслом и наколоть вилкой. Накрывать пищевой пленкой и оставить еще на 40 минут. Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке 20-25 минут (до золотистого цвета).



БУОН АППЕТИТО!

Фокачча барезе



Фокачча барезе — это знаменитая апулийская фокачча с хрустящими краями и аппетитной мягкой и влажной серединкой



На кулинарном мастер-классе в Саленто у нас не было достаточно времени на поднятие теста, поэтому мы немного изменили рецепт, чтобы ускорить процесс. Но здесь, чтобы вас не путать, оставляю рецепт, который я переделала дома, соблюдая время, которое нужно для поднятия теста. Для того чтобы у вас получилась просто фантастическая итальянская фокачча!

Прикрепляю вам фото муки, марка не важна, важен сорт. Мука из мягких сортов пшеницы типа "0" используется для приготовления хлеба, пиццы, фокаччи, булочек.

Мука «семола римачината» - это итальянская мука светло-желтого цвета из твердых сортов пшеницы второго помола.

Можно ли с обычной муки? В теории - да, должно всё получиться. Лучше выбирать тогда сильную муку (W >330) с показателем белка >13%. Но чтобы получилось точно также, как у меня, сорта муки должны быть соответствующие.





**ИНГРЕДИЕНТЫ
НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ
40 СМ:**

- 300 г муки «семола римачината»
- 200 г муки типа "0"
- 13 г свежих пивных дрожжей
- 1 ч л меда
- 280 г теплой воды
- 80 г оливкового масла
- 15 г мелкой соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 80 г помидоров в собственном соку или пассаты (протертые томаты)
- 12 помидоров черри
- орегано
- соль
- оливковое масло

ДЛЯ ЭМУЛЬСИИ:

- 100 мл воды
- 50 мл оливкового масла

СМОТРИТЕ ПОШАГОВОЕ ВИДЕО РЕЦЕПТА!

ЖМИТЕ НА ССЫЛКУ [Фокачча барезе](#)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Растворить пивные дрожжи вместе с медом в 200 мл теплой воды, затем понемногу добавлять их к обеим сортам муки и начать замешивать тесто. Добавить оливковое масло и соль. Быстро замесить тесто, вливая оставшуюся воду. Должно получиться хорошо связанное и липкое тесто, его нет необходимости долго месить.
- 2 Накрывать пищевой пленкой и оставить подниматься в теплом месте (например, в духовке при включенной лампочке) примерно на 3 часа, тесто должно увеличиться в объеме вдвое. После часа достать, быстро замесить повторно и оставить подниматься оставшееся время.



- 3 Разрезать помидоры черри пополам, заправить оливковым маслом и посолить.
- 4 Выложить тесто на обильно смазанную оливковым маслом форму, прижимая кончиками пальцев, распределить его по поверхности формы.

5

Выложить половинки помидоров на фокаччу, надавливая пальцем на каждую половинку, чтобы помидоры выпустили свой сок прямо в тесто и, таким образом, придали конечному изделию характерные влажные ямочки. Смазать поверхность раздавленными помидорами в собственном соку и посыпать орегано. Оставить подниматься еще на полчаса.



6

Смешать воду и оливковое масло, вылить эмульсию на поверхность фокаччи и выпекать в разогретой духовке при температуре 250° около 25 минут. Первые 15 минут выпекать в нижней части духовки, оставшееся время в верхней.

БУОН АППЕТИТО!



Салентийский домашний хлеб



Этот рецепт действительно простой и быстрый. Я даже не ожидала, что для приготовления такой красивой буханки хлеба понадобится совсем немного времени.



На мастер-классе в Саленто мы были ограничены во времени, поэтому ускорили процесс подъема теста. Затем я испекла этот хлеб дома, соблюдая время, чтобы тесто поднялось как следует и... он получился действительно превосходным!

Прикрепляю вам **фото муки**, марка не важна, важен сорт. Мука из мягких сортов пшеницы типа "0" используется для приготовления хлеба, пиццы, булочек. Она идеальна для домашнего хлеба.

Мука «семола римачината» - это итальянская мука светло-желтого цвета из твердых сортов пшеницы второго помола.

Оба сорта доступны в интернет-магазинах, я проверяла!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г муки типа "0"
- 200 г муки «семола римачината»
- 350 г теплой воды
- 15 г соли
- 13 г пивных дрожжей

СМОТРИТЕ ПОШАГОВОЕ ВИДЕО РЕЦЕПТА!

ЖМИТЕ НА ССЫЛКУ



[Салентийский домашний хлеб](#)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Растворить пивные дрожжи в теплой воде, затем понемногу добавлять их в муку и начать замешивать тесто.
- 2 Когда тесто станет плотным, добавить соль, переложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить, пока оно не станет гладким и однородным.



- 3 Переложить тесто в глубокую миску, накрыть пищевой пленкой и оставить подниматься в теплом месте на 2 часа (пока оно не увеличится в объеме вдвое).
- 4 Еще раз вымесить тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности. Придать ему овальную форму, сделать надрезы, посыпать сверху мукой и оставить подниматься примерно на 1 час.
- 5 Выпекать при температуре 200° около 40 минут.



Домашняя паста «орекьетте»



Орекьетте — это тип свежей пасты, традиционной для региона Апулия, отличающаяся своей неповторимой формой, напоминающей маленькие ушки. Эти «ушки» собирают в себя соус, и получается невозможно сочное блюдо!

Как и другие форматы пасты, орекьетте можно подавать с различными соусами по вкусу. Мы на нашем кулинарном мастер-классе подали их с наваристым томатным соусом, в котором тушились мясные рулетики. Рецепт вас ждёт на следующих страницах.



ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

400 г муки «семола
римачината»
200 г воды комнатной
температуры
соль

ДЛЯ ПОДАЧИ:

соус от брачиоле
соленая рикотта или
другой тертый сыр по
вкусу

СМОТРИТЕ ПОШАГОВОЕ ВИДЕО РЕЦЕПТА!

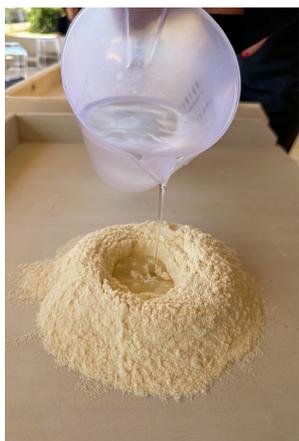
ЖМИТЕ НА ССЫЛКУ



[Домашняя паста «орекьетте»](#)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 В миске или на рабочей поверхности сформировать фонтан из муки, посолить и начать вливать в центр воду комнатной температуры. Мешая пальцами, постепенно соединить с мукой. Затем энергично замесить тесто руками (около 7–10 минут), пока тесто не станет гладким.
- 2 Сформировать из теста шар, завернуть его в пищевую пленку и оставить при комнатной температуре на 20 минут.
- 3 На рабочей поверхности, присыпанной мукой, скатать жгутики из теста и нарезать их на маленькие кусочки. Провести ножом по каждому кусочку теста, придавая ему форму ушка, и вывернуть его наизнанку.



- 4 Варить орекьетте в кипящей подсоленной воде около 5 минут. Подавать с соусом от брачиоле и тертым сыром.



БУОН АППЕТИТО!



Орекьетте возможно заморозить: для этого выложить их на поднос, расположив на расстоянии друг от друга, когда они затвердеют в морозильной камере, переложить их в пакеты для хранения.

Домашний томатный соус «Пассата»



Без нее наш кулинарный мастер-класс в южной Италии никак не мог обойтись!

Пассата - это знаменитый итальянский томатный соус с приятной нежной консистенцией и деликатным ароматом. Традиционный местный способ консервации томатов на зиму.

Пассата — не равно томатная паста. У томатной пасты концентрация намного выше и заменить ей пассату не получится.

Понадобятся четыре простых ингредиента: помидоры, лук, базилик и соль, чтобы круглый год иметь ароматный соус в вашей кладовой.

Единственная возможная трудность это инструмент, который понадобится для приготовления пассаты. Это машинка для протерки овощей «пассавердур». Идеальное устройство, которое пропускает только соус, оставляя кожицу и семена. Если заменить блендером, то получится не то. Единственная альтернатива это протереть вручную через сито.



ИНГРЕДИЕНТЫ ПРИМЕРНО НА 1,5 КГ СОУСА:

- 2 кг спелых помидоров
- 1 луковица
- базилик

СМОТРИТЕ ПОШАГОВОЕ ВИДЕО РЕЦЕПТА!

ЖМИТЕ НА ССЫЛКУ  [Домашний томатный соус «пассата»](#)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Помыть помидоры, разрезать пополам и переложите в кастрюлю. Добавить разрезанную пополам очищенную луковицу, листья базилика и полстакана воды. Поставить на средний огонь и готовить около 40 минут, периодически помешивая.
- 2 Пропустить помидоры через машинку для протерки овощей, чтобы удалить кожицу и семена. Пассата готова к немедленному использованию, например, для соуса к мясным рулетикам, которые мы будем готовить далее.



ДЛЯ КОНСЕРВАЦИИ:

- 3 Стерилизовать стеклянные банки/бутылки с крышками. Для этого нужно поместить пустые банки горлышком вверх в большую кастрюлю с высокими бортиками. Заполнить кастрюлю холодной водой и дать покипеть 30 минут. После 20 минут кипения добавить туда же крышки. Дать остыть и полностью высохнуть в перевернутом виде на х/б полотенце.
- 4 Свежеприготовленную пассату переложить обратно в кастрюлю и поставить на небольшой огонь. Варить еще 15-20 минут.
- 5 Разлить еще горячий соус по стерилизованным банкам, наполняя их до конца, вытереть горлышки и закрыть крышками.
- 6 Поместить банки в большую кастрюлю, между ними сложить кухонное полотенце, чтобы они не стучались при варке. Залить все горячей водой и поставить на огонь. С момента закипания варить 40 минут. Выключить огонь и оставить банки в кастрюле до полного остывания (около 24 часов). Далее хранить в сухом темном месте до двух лет.

Брачиоле (мясные рулетики) по-апулийски в томатах



Безумно вкусное и простое в приготовлении мясное блюдо, с которым можно бесконечно фантазировать:



Меняйте начинку по вкусу. Обязательно попробуйте с моцареллой, которая будет аппетитно тянуться, шпинатом и сыром, грибами и сыром, кедровыми орешками и сыром... Перечислять можно бесконечно!



Готовьте их по-разному. Можно и без томатов, обвалить в муке, обжарить, добавить немного бульона и довести до готовности. Или обжарить до румяности и потом в духовку.

И обязательно попробуйте этот вариант, уверена, что это будет любовь!

Это типичное «воскресное блюдо». Брачиоле готовят в соусе часами, медленно: таким образом мясо передает свой аромат соусу и становится очень мягким. Их традиционно подают на второе со свежим хлебом, зеленым салатом или запеченным картофелем, а соусом заправляют орекьетте или другой формат пасты. Точно также как это сделали и мы на нашем кулинарном мастер-классе в Саленто.



ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

- 8 тонких ломтика говяжьей/телячьей вырезки
- 700 мл протертых томатов (пассаты)
- 2 стебля сельдерея
- 1 морковь
- 1 луковица
- 80 г тертого твердого сыра
- белое сухое вино (по желанию)
- листки базилика
- листки петрушки
- соль, перец
- оливковое масло

СМОТРИТЕ ПОШАГОВОЕ ВИДЕО РЕЦЕПТА!

ЖМИТЕ НА ССЫЛКУ  [Брачиоле по-апулийски в томатах](#)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1** Отбить ломтики мяса, если они недостаточно тонкие. Посолить, поперчить и выложить на каждый ломтик кусочек тонко нарезанного лука, кусочек сельдерея, пару листиков петрушки и тертый сыр. Завернуть в рулетик и закрепить зубочистками.



- 2** В кастрюле обжарить морковь, оставшийся лук и стебель сельдерея. Добавить мясные рулетики, обжарить до румяности. Сбрызнуть вином, выпарить алкоголь на большом огне.
- 3** Залить томатной пассатой, посолить, добавить листики базилика и оставить тушиться на минимальном огне около 2-х часов.



БУОН АППЕТИТО!

Пирог «пастиччотто»



Это макси-версия знаменитого пирожного из Апулии из песочного теста, крема пастиччера и вишни в сиропе. Просто и безумно вкусно. Попробовав однажды, все влюбляются в пастиччотто!

На кулинарном мастер-классе в Саленто у нас не было времени еще и на десерт. Но пастиччотто из кондитерской мы ели на завтрак, ведь там без него никак! Поэтому я решила дополнить онлайн версию этим десертом от себя.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 22 СМ

ДЛЯ ТЕСТА ФРОЛЛА:

- 500 г муки
- 200 г мягкого сливочного масла
(или смальца, как того требует оригинальный рецепт)
- 2 яйца
- 1 яичный желток
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванилина
- 6 г разрыхлителя
- щепотка соли



ДЛЯ КРЕМА ПАСТИЧЧЕРА:

- 6 яичных желтков
- 500 мл молока
- 40 г кукурузного крахмала
- 150 г сахара
- семена стручка ванили/
ванильный экстракт/
пакетик ванилина

ДЛЯ СБОРКИ:

- 12 вишен в сиропе по
желанию
- 1 яйцо
- сахарная пудра по
желанию
- сливочное масло

СМОТРИТЕ ПОШАГОВОЕ ВИДЕО РЕЦЕПТА!

ЖМИТЕ НА ССЫЛКУ  [Пирог «пастиччотто»](#)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Для теста фrolла: муку смешать с разрыхлителем, ванилином, сахаром и солью. Добавить нарезанное кубиками мягкое сливочное масло и начать замешивать тесто. По одному ввести яйца, продолжая замешивать до получения гладкого и однородного теста.
- 2 Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник минимум на час.
- 3 Для крема пастиччера: поставить молоко с ванилью на огонь. Довести до кипения и сразу же выключить огонь.
- 4 В глубокой миске смешать венчиком крахмал с сахаром. Добавить желтки и мешать, пока сахар полностью не растворится.
- 5 Постепенно вливать горячее молоко к желткам, мешая при этом венчиком. Перелить всё обратно в кастрюлю и на небольшом огне довести до консистенции крема, постоянно мешая венчиком.



6 Накрыть пищевой плёнкой в контакт и дать остыть. затем поставить в холодильник минимум на час.

7 Смазать форму для торта сливочным маслом. Взять примерно 2/3 теста и раскатать его скалкой до толщины 5-6 миллиметров на посыпанной мукой рабочей поверхности или между двумя листами бумаги для выпечки. Затем застелить тестом дно формы для торта и сформировать края, наколоть тесто вилкой. Выложить заварной крем, добавить вишни из сиропа и обрезать края.

8 Таким же образом раскатать оставшееся тесто и выложить его сверху на крем, закрепить хорошо края. Смазать тесто взбитым яйцом и наколоть зубочисткой в нескольких местах тесто, чтобы во время приготовления не образовывались пузырьки.

9 Выпекать пирог при температуре 180 градусов около часа, пока он не зарумянится. Вынуть из духовки и оставить остывать минимум на 3 часа. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.



БУОН АППЕТИТО!



Из остатков теста фrolла вы можете вырезать печенье любой формы и запечь в духовке.

Wine tour con Torleanzi Wine Experience

Это уникальный опыт в исторической
Массерии, расположенной в самом сердце
бескрайних виноградников



- ✓ Размещение в элегантных номерах, где позаботились о каждой детали
- ✓ Аперитив у бассейна
- ✓ Ужин с традиционными блюдами
- ✓ Кулинарный мастер-класс
- ✓ Экскурсия с дегустацией вин
- ✓ Знакомство с историей Массерии с башней 15 века
- ✓ Прогулка среди виноградников с гидом, который расскажет о тонкостях винного производства
- ✓ Дегустация 4-х вин Torleanzi

Следующий винный тур с 26 по 28 апреля



Саленто 🇮🇹 (аэропорт, ж/д станция Бриндизи)

За подробной информацией и для бронирования пишите мне в директ [@tasty_from_italy](https://www.instagram.com/tasty_from_italy)



Фотограф [@aroma_di_roma](https://www.instagram.com/aroma_di_roma)



Хотите устроить незабываемый романтический ужин? Легко! Скачивайте готовое меню с пошаговым приготовлением: [РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН](#) 

Для вас специальный секретный промокод **WINE** который даёт скидку 30%!

Промокод действителен до 30/04/2024



Скачивайте рецепты завтраков на каждый день «Хочу тебя на завтрак», чтобы ваше «бонджорно» было по-настоящему добрым!

ХОЧУ ТЕБЯ НА ЗАВТРАК



Для вас специальный секретный промокод **WINE** который даёт скидку 30%!

Промокод действителен до 30/04/2024

Мои книги



[OZON](#)

[WILBDERRIES](#)

[КУПИТЬ В ЕВРОПЕ](#)



[OZON](#)

[WILBDERRIES](#)

[КУПИТЬ В ЕВРОПЕ](#)



[OZON](#)

[WILBDERRIES](#)

[КУПИТЬ В ЕВРОПЕ](#)