

A hand is shown at the top, sprinkling a fine layer of white cheese onto a plate of spaghetti. The spaghetti is served on a blue and white patterned plate, which is part of a stack. In the background, a white bowl and a wooden chair are visible. The overall scene is set outdoors, with a building facade visible on the right side of the image.

ИТАЛИЯ

Еда и дольче вита

ИТАЛИЯ

Еда и дольче вита



A photograph of a man with dark, curly hair, wearing a light blue button-down shirt, leaning over a market stall. He is looking down at something in his hands. The stall is filled with various items, including a basket of red tomatoes in the foreground and a basket of yellow melons in the background. Other people are visible in the background, slightly out of focus. The lighting is warm and golden, suggesting late afternoon or early evening.

ИТАЛИЯ

Еда и дольче вита

Фотографии: Крис Л. Джонс

Рецепты: Софи Бреймбридж и Джо Глинн

«ЕВРОБУКС»



СОДЕРЖАНИЕ

Еда Италии	6
------------	---

РЕЦЕПТЫ

Антипасты, салаты и супы	16
Рыба и морепродукты	74
Домашняя птица, мясо и дичь	92
Овощи	144
Пицца и хлеб	160
Паста, рис и полента	176
Десерты и выпечка	240
Рецепты-основы	276
Словарь итальянской кухни	290
Указатель блюд и продуктов	292

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ИТАЛИИ

САЛУМИ	От мясников Норчи до производителей восхитительного прошутто толщиной в лист бумаги.	38
СЫРЫ	Выдержка громадных головок пармезана в соборах Пармы.	52
ПИЦЦА	Лучшая в мире пицца и место ее рождения в Неаполе.	166
ПАСТА	Искусство приготовления настоящей пасты.	200
КОФЕ	Венецианские кафе и итальянский кофе.	258
ВИНО	Дегустация супертосканских вин и знание этикетки итальянского вина.	288



Еда ИТАЛИИ

В ИТАЛИИ ЕДА НЕОТДЕЛИМА ОТ ОСОБОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ – ДОЛЬЧЕ ВИТЫ, ЧТО ОЩУЩАЕТСЯ ВО ВСЕХ УГОЛКАХ СТРАНЫ. КУХНЯ ИТАЛИИ ПРИВЛЕКАЕТ НЕВЕРОЯТНЫМ РАЗНООБРАЗИЕМ. В ГОРАХ И НА ПОБЕРЕЖЬЕ, НА ЮГЕ И НА СЕВЕРЕ, НА МАТЕРИКЕ И НА ОСТРОВАХ, В КАЖДОЙ ОБЛАСТИ ГОТОВЯТ СВОИ ОСОБЫЕ БЛЮДА ИЗ СОБСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ ПРОСЛАВЛЯЮТ УНИКАЛЬНЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ МЕСТНОГО НАСЕЛЕНИЯ.

Эти местные особенности принято связывать со своеобразием независимых государств, из которых в XIX столетии состояла Италия, а также с иностранным влиянием и с географической спецификой страны. Итальянцы выращивают рис для ризотто и кукурузу для поленты на Севере, за кабанами охотятся в лесах Центральной Италии, а обильные урожаи помидоров и баклажан собирают на опаленном солнцем Юге.

До Второй мировой войны итальянцы сохраняли в еде региональную замкнутость. На Севере предпочитали сливочное масло, поленту, ризотто и тушеное мясо, в центральной части готовили на животном жире и использовали домашнюю пасту, в то время как Юг жил оливковым маслом, сухой пастой, пиццей, перцем чили и помидорами. За прошедшие полсотни лет, благодаря миграции населения с Юга на Север и из деревень в города, ситуация переменялась.

Тем не менее, *cucina regionale*, то есть местная кухня более чем жива. Несмотря на развитие промышленности, создание Европейского Сообщества и перемены в облике сельской местности, приверженность к местной кухне никуда не исчезла. Теперь производство сыров, окороков, масла, пасты сделали предметом особой гордости. Такая же ситуация и с вином: во многих ресторанах предлагается простейший выбор между графином белого или красного итальянского вина местного изготовления.

К тому же Италия возглавляет движение против «фаст фуда». Собственно говоря, вся страна привязана к традиционной кухне и к





Сквозь арку моста Делла Торре открывается вид на сельскую Умбрию, царство диких кабанов и трюфелей. В Неаполе уличный торговец продает граниту (замороженный фруктовый сок). В Вероне джелатерия предлагает мороженое с сезонными фруктами. Тунец – желанный улов в Сицилии, а ослепительные перцы входят в состав множества южных блюд. Ночные перекрестки Палермо веселит неоновый свет рекламы биттера «Кампари», а днем мужчины ведут на улице неторопливую беседу.



Климат Италии рождает сильные ароматы и яркие краски: фиолетовые баклажаны, красные помидоры, сладкие вишни, мясистые грибы и жирные маслины, используемые для тапенеды. Еда в Италии окружает вас повсюду: от болонского рынка до кафе в неаполитанской Галерее Умберто I и салумериях, расположенных практически на каждом шагу. В венецианском кафе «Флориан» угощают гренадиной, а знаменитая башня Торре Гирландина возвышается над рынком в Модене.



cucina povera (деревенская еда бедного юга Италии). Даже в ресторанах еда из бобов, каштанов, круп и листьев дикого салата пользуется большой популярностью.

Хорошо поесть и выпить – любимое времяпрепровождение итальянцев. Важно со знанием дела выбрать свежие овощи на рынке, выпить в любимом кафе утренний эспрессо, пообедать в простой trattoria или osteria, а по пути домой купить восхитительные антипасты в соседней salumeria.

Для многих итальянцев закупка продуктов – это целое занятие. Магазины открываются дважды в день, так что вы можете сделать покупки сначала для обеда, а потом – для ужина. В каждом городе, городке или деревне есть, по меньшей мере, один рынок, где можно найти больше качественных сезонных продуктов, чем в супермаркете. Кроме того, наряду с продуктовыми магазинами (alimentari) в любом населенном пункте Италии существует множество узко специализированных лавок.

Казефиции и latterie торгуют молочными продуктами и, как правило, яйцами.

Энотека продает вино, как в бутылках, так и в розлив из огромных чанов.

В macelleria (мясная лавка) вам предложат свежее мясо и домашнюю птицу.

Норчинерия получила свое имя от знаменитых мясников Норчи и продает колбасные и другие мясные изделия.

В salumeria можно приобрести колбасы, а также готовые кушанья вроде домашней пасты и местных блюд.

Панифичио, panetteria и forno торгуют хлебом и выпечкой. Вкусные булочки пекутся дважды в день, непосредственно к каждому открытию.

Пастиччерия продает кондитерские изделия.

Пешерия – рыбная лавка.

Ростиччерия предлагает на вынос готовые жареные блюда: куры гриль, мясо и прочее.

Франтойо – давилня оливок или магазин, продающий оливковое масло в бутылках и в розлив.

Джелатерия – магазин мороженого. Здесь вы можете либо взять большую коробку впрок домой, либо приобрести лакомство в рожках или стаканчиках. Некоторые владельцы выставляют столики на улице, где они подают более изысканные произведения.

Итальянцы любят покупать продукты напрямую у производителя. Виноделы, сыровары, изготовители пасты и колбасных изделий часто держат собственные лавки. Моцареллу можно купить еще теплой на сыродельне, пасту – на вес на макаронной фабрике, бальзамический уксус – на семейном заводе, а рыбу – с лодки.

Кафе и бары – другой столп итальянской жизни. В небольших городках они обычно располагаются в центре главной площади. Вдоль барной стойки сидят завсегдатаи-мужчины, не спеша потягивающие эспрессо. В Неаполе и его окрестностях в ваш эспрессо сахар добавляет бариста, в то время как в других областях вам придется обслужить себя самим. Капучино, прежде всего, подают на завтрак, и его редко пьют после одиннадцати утра.



КУХНЯ СЕВЕРА

Кухня Севера Италии, включающего Пьемонт, Валле д'Аоста, Ломбардию, Лигурию на западе и Трентино–Альто-Адидже и Фриули–Венецию-Джулию на востоке, отмечена влиянием северных соседей и гористого рельефа. Основная еда здесь – полента и рис, а местные молочные продукты и вина – одни из лучших в Италии.

Пьемонт – родина белых трюфелей из окрестностей города Альбы, высоко ценимых гурманами. Нарезанными трюфелями посыпают пасту, омлет и расплавленный сыр фонтина (пьемонтский вариант фондю, называемый «фондута»). В знаменитых туринских кафе подают восхитительные кондитерские изделия, а Альба славится замечательным шоколадом. Кроме того, область производит лучшие в Италии гриссини (длинные, тонкие и хрустящие хлебные палочки), а также знаменитые благородные вина Бароло и Барбареско.

Горная область Валле д'Аоста славится альпийскими сырами, в частности, фонтина, тома и робиола, занимающими центральное место в здешней кухне.

На землях Ломбардии раскинулись богатейшие сельскохозяйственные провинции Италии, и их обитатели могут похвастаться весьма разнообразной кухней. Здесь производятся многие из прославленных итальянских сыров, например, горгонзола, таледжио, бель паезе и грана падано. Ломбардийцы любят домашнюю пасту, поленту и рис, включая классический ризотто по-милански. Более северная Валтеллина славится брезаолой (вяленая говядина ветчина) и пиццокери (паста из гречишной муки).

Лигурийская кухня выделяется своей слабостью к базилику, что особенно заметно в песто (соус на основе оливкового масла, базилика и пармезана). С ним едят тренетте (длинная паста), ньокки (круглые или овальные клецки из муки и картофеля) и минестроне (густой овощной суп). В горах за Ривьерой собирают ароматические травы, а больше всего здесь любят готовить фокаччу и ореховый соус.

Область Трентино–Альто-Адидже относится к австрийской Италии. В расположенном на севере регионе Альто-Адидже кухня богата такими вкусами, как шпек (свиной сырокопченый окорок), канедерли (клецки из теста) и гуляш. В Трентино больше итальянского, хотя клецки популярны и здесь, а из превосходных местных яблок готовят штрудель. Поленту и хлеб подают в Трентино практически к каждой трапезе.

Если не считать самой Венеции, то кухня региона Венето отличается простотой: от фасолевого супа до ризотто. Венеция известна несложным приготовлением морепродуктов. Кроме того, Венето – одна из знаменитых винодельческих областей, где появляются на свет такие вина, как Бардолино, Вальполичелла и Соаве.

Фриули–Венеция-Джулия, область, граничащая с Австрией и Словенией, славится изысканной и ароматной сыровяленой ветчиной San Daniele.





По воскресеньям после полудня посетители моденского бара отдыхают за чашкой кофе или лакомятся мороженым. Свежие продукты доставляют на венецианский рынок Риальто лодкой, а затем раскладывают на прилавках. На Севере спаржа – излюбленная добавка к ризотто. Знаменитые печенье амаретти (*amaretti*) изготавливают в Ломбардии.



Холмы Тосканы покрыты виноградниками, где рождается Кьянти. Собор Сиены возвышается над городом, знаменитым своим пирогом панфорте. Центральная Италия славится вишнями из Эмилии-Романьи, инжиром, который едят с местным пармским окороком, сладкими персиками из Марке и крошечной чечевицей из холмистых окрестностей Кастеллуччо. Любимая еда жителей Умбрии – поркетта (жареный молочный поросенок), а Болонья просто напихивана ресторанами.





КУХНЯ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ИТАЛИИ

Центральная Италия включает в себя Эмилию-Романью, Марке, Тоскану и Умбрию – области, хорошо известные благодаря своей чудесной кухне. Это царство домашней пасты, превосходных сыров, колбасы, ветчины и выразительных вин.

Протянувшаяся к западу от Адриатики Эмилия-Романья славится своей едой на весь мир. В окрестностях Болоньи производят многие из знаменитых итальянских продуктов. Пармскую ветчину делают к югу от Пармы и подают нарезанную тончайшими ломтиками с хлебом. Заслуженной славой пользуются и другие местные мясные изделия: кулателло, мортаделла и прошутто котно. Сыр пармезан режут ломтиками или натирают и посыпают им чудесную домашнюю пасту. Здесь ее готовят в более разнообразных вариантах, чем где бы то ни было в Италии, и самая известная из них – тортеллини. Домашняя паста зачастую подается с эмилио-романским мясным соусом. Это блюдо распространилось по всему миру под названием «Спагетти болоньезе». Традиционный бальзамический уксус из Модены – великолепный продукт, источающий сильный аромат. Он до сих пор производится по старинным рецептам в ограниченном количестве.

Область Марке отделена от остальной Центральной Италии Апеннинскими горами. Она известна морепродуктами из Адриатики, которые используются для приготовления местного рыбного *ragù brodetto*. Кроме того, местная кухня использует черные и белые трюфели, лесные грибы и фенхель. К знаменитым кушаньям относится *porchetta* (жареный молочный поросенок) и *vincisgrassi* (лазанья с куриной печенкой и ветчиной).

Тосканская кухня считается одной из наиболее простых в Италии. Здесь производится лучшее в мире оливковое масло холодного отжима, которое любят есть с несоленым тосканским хлебом. Центральное место занимают мясо (в первую очередь, говядина), супы, например, *ribollita* (фасолевый суп с овощами и хлебом) или *papa al pomodoro* (суп из помидоров), а также разнообразные блюда из фасоли. Не зря тосканцев называют *i mangiafagioli* – едоками фасоли. В Сиене выпекают сладкие пироги *panpepato* и *panforte* по рецептам, восходящим к средневековью, а Флоренция славится огромным бифштексом – *bistecca alla fiorentina*. Тосканские вина великолепны и включают самое известное красное вино Италии – Кьянти.

Кухня Умбрии – единственной области Италии, не имеющей выхода к морю, проста и обильна. Тем не менее, Умбрия имеет слабость и к изысканным продуктам, среди которых трюфели, лесные грибы и превосходные сыры пекорино. Эта область особенно славится свиной и мелкой чечевицей из Кастеллуччо.

КУХНЯ ЮГА

Лацио, Абруццо, Молизе, Кампания, Апулия, Базиликата, Калабрия, Сицилия и Сардиния составляют южную Италию, родину здоровой *cucina povera* (деревенской кухни) и чудесных блюд, изготовленных из всего, что есть под рукой: налитых солнцем овощей и фруктов, пшеницы (для сухой пасты) и местных сыров.

Лацио – область в округе Рима – испытывает влияние столичной кухни, хотя еда римлян особой утонченностью не отличается. Столичные жители любят пасту, фасоль, артишоки, мясо и потроха. *Spaghetti alla carbonara* (спагетти с беконом и яйцами) и *bucatini all'amatriciana* (букатини с острым соусом) непременно готовятся с копченой свиной щековиной. В сельской части Лацио нередко используется баранина, в частности, для таких блюд, как *abbacchio* (молочный ягненок).

Абруццо и Молизе – горные области со стойкими деревенскими традициями. Молизе выращивает отличную чечевицу, а также производит пасту и оливковое масло, в то время как в Абруццо собирают шафран и *diavolilli* (крохотные жгучие перчики), которые украшают вкус множества блюд.

Кухня Кампании и Неаполя славится по всему миру такими кушаньями, как спагетти с помидорами и базиликом, спагетти с моллюсками (*spaghetti alle vongole*), пицца с моцареллой из молока буйволиц, превосходная рикотта и козий сыр. Для приготовления граните и лимончелло здесь выращивают лимоны.

Хотя через Апулию неоднократно проходили полчища завоевателей, кухня ее остается подчеркнута итальянской. *Orecchiette* (ушки) – вкуснейшая паста, которую здесь принято подавать с *cime di rapa* (ботвой репы) и превосходными сырами, в частности, качокавалло, скаморца и пекорино.

Базиликата – одна из беднейших областей Италии, но ее *cucina povera*, где доминируют паста и овощи, может быть восхитительной. Во все блюда, в том числе мясные, добавляется перец *peperoncino*.

Калабрия, расположенная на «носке сапога» Италии, обладает двумя побережьями, снабжающими ее морепродуктами, в частности, меч-рыбой и тунцом. Здесь превосходные условия для произрастания цитрусовых, инжира и олив. Перец *peperoncino* подчеркивает вкус блюд и сыров, среди которых восхитительные проволоне и качокавалло.

Сицилийская кухня в течение долгого времени испытывала влияние завоевателей, в частности, арабов, которые принесли с собой сахар. Местные *dolci* (сладости), граните и мороженое считаются лучшими в Италии. Из морепродуктов, цитрусовых и каперсов здесь готовят капонату.

Жители Сардинии по традиции отдают предпочтение кухне внутренних земель острова, основой которой служат молочные поросята, ягнята, сыр пекорино, *pane carasu* (лепешки) и мед.





Ароматы Юга – это запах спелых помидоров, благоухание цитрусовых и оливковых рощ, терпкость трав. Палермо приютил рынок Вуччирия, а также оживленный рыбный рынок, откуда лучшие экземпляры знаменитого сицилийского тунца отправляются в Азию. Морепродукты готовятся без изысков, в то время как создание марципанов возведено в ранг высокого искусства. Великолепие Неаполя как нельзя лучше подчеркивает его изумительная кухня.



АНТИПАСТИ, САЛАТЫ
И СУПЫ





ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

- 8 крупных шампиньонов с плоскими шляпками
- 1 ½ столовые ложки лимонного сока
- 12 мелких шампиньонов
- 1 столовая ложка сливочного масла
- 1 мелко нарезанная луковица лука-шалота
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 2 столовые ложки белого вина
- 100 г тертого сыра пармезан плюс 1 столовая ложка для подачи
- 55 г свежих хлебных крошек
- 1 яйцо, слегка взбитое
- 3 столовых ложки сметаны
- 1 столовая ложка рубленого эстрагона
- 1 столовая ложка рубленой петрушки

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 150 C°. Протрите крупные грибы влажной салфеткой, срежьте ножки и натрите шляпки небольшим количеством лимонного сока, чтобы они не потемнели. Вымойте мелкие грибы, мелко порежьте их, а затем смешайте с оставшимся лимонным соком.

РАСПУСТИТЕ сливочное масло в небольшой сковороде, добавьте лук-шалот, чеснок и пассеруйте в течение 4 минут. Добавьте нарезанные грибы и вино и готовьте еще 4 минуты. Снимите с огня и перемешайте с пармезаном, хлебными крошками, яйцом, сметаной и эстрагоном. Добавьте соль и перец.

РАЗЛОЖИТЕ шляпки грибов на слегка смазанном маслом противне и нафаршируйте их полученной смесью. Запекайте в течение 12 минут. Посыпьте тертым пармезаном и петрушкой и подавайте в горячем или холодном виде.

ЖАРЕНАЯ СПАРЖА

- 24 побега спаржи
- 1 столовая ложка оливкового масла холодного отжима
- 2 столовые ложки бальзамического уксуса
- Тертый сыр пармезан

4 ПОРЦИИ

ВЫМОЙТЕ спаржу и удалите жесткие концы побегов: возьмите побег за его нижнюю часть и аккуратно согните его – он сломается сам.

ПОЛОЖИТЕ спаржу в миску, добавьте оливковое масло и хорошенько перемешайте. Разогрейте гриль или барбекю и жарьте спаржу в течение 10 минут, чтобы она осталась *al dente*, то есть твердой (со слегка недожаренной сердцевинкой). Перед подачей сбрызните бальзамическим уксусом и посыпьте пармезаном.

ЕСЛИ У ВАС НЕТ гриля или барбекю, вы можете отварить спаржу на пару или в подсоленной воде в течение 6-8 минут. Слейте воду, добавьте оливковое масло и бальзамический уксус, посыпьте пармезаном.





ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

НЕСМОТРЯ НА ТО, ЧТО ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ ПРИШЛИ К НАМ ИЗ АРАБСКИХ СТРАН, В НАШИ ДНИ ОНИ ПРОЧНО АССОЦИИРУЮТСЯ СО СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КУХНЕЙ. В ИТАЛИИ ВЫ МОЖЕТЕ ВСТРЕТИТЬ ОВОЩИ, ФАРШИРОВАННЫЕ САМЫМИ РАЗНООБРАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ: ОТ РИСА И МОЛОТЫХ СУХАРЕЙ ДО СЫРА ИЛИ МЯСА.

3 сладких красных или желтых перца
1 столовая ложка оливкового масла
1 мелко порубленная небольшая луковичка
2 измельченных зубчика чеснока
50 г сливочного масла
180 г свежеприготовленных молотых сухарей
1 яйцо
35 г натертого сыра пармезан
2 очищенных от кожуры и семян мелко порезанных помидора
150 г тертого сыра моцарелла
2 столовые ложки рубленого базилика
3 столовые ложки оливкового масла первого отжима

6 ПОРЦИЙ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 170 С°. Разрежьте перцы вдоль на две части и удалите семена. Положите их на смазанный оливковым маслом противень.

НАГРЕЙТЕ сковороду с оливковым маслом, положите на нее лук, чеснок и пассеруйте в течение 5 минут. Снимите сковороду с огня и смешайте содержимое со сливочным маслом и молотыми сухарями. Переложите в миску и добавьте яйцо, пармезан, помидоры, моцареллу, базилик и 3 столовые ложки воды. Хорошенько перемешайте, посолите и поперчите.

ЗАПОЛНИТЕ половинки перцев приготовленной смесью, сбрызните их оливковым маслом и запекайте в течение 40-45 минут, пока перцы не пропекутся полностью и их поверхность не подрумянится.



ФАРШИРОВАННЫЙ ЛУК

8 средних целых очищенных луковиц (белых или красных)
3 помидора
1 столовая ложка оливкового масла
15 г сливочного масла
1 мелко порезанная луковичка
1 измельченная долька чеснока
250 г говяжьего фарша
2 столовые ложки рубленой петрушки
1 яйцо
35 г тертого сыра пармезан

4 ПОРЦИИ

ПОМЕСТИТЕ луковицы в большую кастрюлю, залейте водой и кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Слейте воду и остудите. Разогрейте духовку до 180 С°. Сделайте глубокий крестообразный надрез на верхушке каждого из помидоров. Погрузите их в кипятки на 20 секунд, затем слейте воду и очистите. Мелко порубите помидоры, удалив семена.

НАГРЕЙТЕ оливковое и сливочное масло в сковороде, пока они хорошо не перемешаются. Добавьте лук, чеснок и пассеруйте в течение 5 минут до мягкости. Добавьте помидоры и пассеруйте на медленном огне еще 6 минут. Положите говяжий фарш и продолжайте обжаривать на медленном огне, пока фарш не подрумянится. Снимите сковороду с огня и остудите. Добавьте петрушку, яйцо и пармезан. Хорошо перемешайте.

СРЕЖЬТЕ верхушки луковиц и удалите ложкой немного мякоти (осторожно: не попортите форму луковиц!). Поместите луковицы на противень и заполните их начинкой. Запекайте в течение 20 минут и подавайте горячими или немного остывшими.

СЫРЫЕ АРТИШОКИ С ВИНЕГРЕТНОЙ ЗАПРАВКОЙ

ЛИШЬ МОЛОДЫЕ АРТИШОКИ, НАПРИМЕР, СОРТ *VIOLETTO TOSCANO*, ДОСТАТОЧНО НЕЖНЫ, ЧТОБЫ ЕСТЬ ИХ В СЫРОМ ВИДЕ. В КАЧЕСТВЕ АНТИПАСТО ДОСТАТОЧНО ОДНОГО АРТИШОКА НА ЧЕЛОВЕКА И ДВА – ДЛЯ ПЕРВОГО БЛЮДА.

Артишоки бывают трех размеров. Самые крупные появляются первыми и известны под названием *la mamma* (мать). Следующими вырастают *figli* (детки), которые мельче и нежнее. Затем ниже на растении появляются самые мелкие и нежные *nipoti* (племянники).



- 2 столовые ложки лимонного сока
- 4 молодых артишока сорта Романеско или Виолетто Тоскано
- 1 порция винегретной заправки (см. стр. 286)

4 ПОРЦИИ

СМЕШАЙТЕ в широкой миске лимонный сок с 1 литром холодной воды. Кухонными ножницами или острым ножом срежьте верхнюю треть каждого артишока. Удалите жесткие наружные листья и срежьте с остальных листьев «шпы». Отрубите нижнюю часть стебля, оставив только кончик размером 2-3 см, и очистите его.

РАЗРЕЖЬТЕ каждый артишок вдоль пополам в направлении сверху вниз, включая стебель. Удалите волокна. Как только артишок подготовлен, сразу же кладите его в миску с лимонной водой, чтобы он сохранил свой цвет.

СТРЯХНИТЕ с каждой половинки артишока воду и разложите их на блюде. Залейте сверху винегретной заправкой и выдержите перед подачей как минимум 30 минут.

ТЕПЛЫЕ АРТИШОКИ С ВИНЕГРЕТНОЙ ЗАПРАВКОЙ

- 4 крупных артишока
- Сок 1 лимона
- 1 порция винегретной заправки (см. стр. 286)

4 ПОРЦИИ

ДОВЕДИТЕ до кипения большую кастрюлю подсоленной воды. Отрежьте стебли артишоков у основания так, чтобы артишоки стояли вертикально. Поместите их в кипяток и добавьте лимонный сок. Варите на медленном огне в течение 30-40 минут или до тех пор, пока листья у основания не начнут с легкостью отделяться. Быстро остудите под проточной холодной водой и дайте ей стечь, поставив артишоки вверх ногами.

ДЛЯ ПОДАЧИ каждый артишок положите на тарелку и осторожно слегка раскройте его. Полейте сверху винегретной заправкой, так чтобы она просочилась внутрь артишока.

ЧТОБЫ съесть артишок, снимите зубами мякоть листьев, отделяя их у основания. Затем удалите ложкой волокна. Теперь вы можете попробовать нежное основание артишока, или его «сердцевину».



ТЕПЛЫЕ АРТИШОКИ
С ВИНЕГРЕТНОЙ ЗАПРАВКОЙ





БРУСКЕТТА

БРУСКЕТТА – ТРАДИЦИОННАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗАКУСКА. СЛЕГКА ЗАЧЕРСТВЕВШИЙ ХЛЕБ (ЭТО ПРЕВОСХОДНЫЙ СЛУЧАЙ, ЧТОБЫ ПУСТИТЬ В ДЕЛО ОСТАТКИ) ДОСТАТОЧНО ПЛОТЕН, ЧТОБЫ НЕ ПРОПУСТИТЬ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО.

4 больших ломтя «деревенского» хлеба, например, чиабатта
1 зубчик чеснока
Оливковое масло первого холодного отжима

ПОДЖАРЬТЕ в духовке или в тостере хлеб до образования хрустящей корочки. Разрежьте дольку чеснока пополам и натрите срезом обе стороны каждого ломтя. Полейте каждый ломоть небольшим количеством оливкового масла.

4 ПОРЦИИ

БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ

4 спелых помидора
1 столовая ложка измельченного базилика
4 кусочка брускетты

КРУПНО нарежьте помидоры и смешайте с базиликом. Посолите, поперчите и уложите на брускетты.

4 ПОРЦИИ

БРУСКЕТТА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

2 столовые ложки оливкового масла
400 г отборных лесных грибов, желатель- но белых. (Их можно заменить шам- пиньонами.) Крупные грибы следует порезать
2 измельченных зубчика чеснока
1 полная столовая ложка рубленого тимьяна
4 кусочка брускетты

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в сковороде. Затем до- бавьте ровно столько грибов, чтобы покрыть дно, и жарьте на сильном огне, часто помешивая. Приправьте солью и перцем. Иногда в процессе приготовления грибов выделяется вода. Жарьте их, пока жидкость не испарится.

ДОБАВЬТЕ немного измельченного чеснока и тимья- на, продолжайте жарить еще минуту. Выложите все из сковороды и проделайте ту же операцию с оставшимися грибами. Уложите их на брускетты и сразу же подавайте.

4 ПОРЦИИ

БРУСКЕТТА С БАКЛАЖАНАМИ

2 крупных порезанных на ломти баклажана
2 измельченных зубчика чеснока
170 мл оливкового масла первого холодного отжима
Сок 1 небольшого лимона
3 столовые ложки крупно порезанной мяты
4 кусочка брускетты

НАГРЕЙТЕ сковородку для гриля. Положите на нее не- сколько ломтиков баклажана и жарьте на умеренном огне (перевернув один раз), пока баклажаны не станут мягкими.

СМЕШАЙТЕ чеснок, масло, лимонный сок и мяту, по- солите и поперчите. Положите баклажаны в блюдо с маринадом и оставьте на 30 минут. Поместите по два ломтика баклажана на каждую брускетту и полейте сверху маринадом.

4 ПОРЦИИ



Брускетта – это обжаренный хлеб, в горячем виде натертый чесноком и политый отменным оливковым маслом.



БРУСКЕТТА С БАКЛАЖАНАМИ



Женские цветки цуккини располагаются на молодом плоде, в то время как другие – мужские цветки, находятся просто на длинной цветоножке. Выбирайте свежие и плотные цветки.



ЧИПОЛЛИНЕ АГРОДОЛЬЧЕ

ПОНЧИКИ С ЦВЕТКАМИ ЦУККИНИ

ТЕ, КТО ВЫРАЩИВАЕТ ЦУККИНИ В СВОЕМ ОГОРОДЕ, МОГУТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖЕЛТЫЕ ЦВЕТКИ, ПОЯВЛЯЮЩИЕСЯ ПОСТОЯННО В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ЛЕТА. ЕСЛИ ЖЕ У ВАС НЕТ ЦВЕТКОВ, ТО С ТАКИМ ЖЕ ТЕСТОМ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ПОНЧИКИ С ЛОМТИКАМИ ЦУККИНИ И БАКЛАЖАНОВ.

ТЕСТО

50 г муки
2 чайные ложки оливкового масла
3 яичных белка

8-12 цветков цуккини
Масло для фритюра
Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ теста просейте муку в миску и перемешайте ее деревянной ложкой с $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли и оливковым маслом. Понемногу добавляйте 80-125 мл теплой воды. Как только масса становится жидкой, сбивайте ее, пока тесто не станет однородным и густым. Взбейте яичные белки до образования устойчивой пены, а затем при перемешивании добавьте их в тесто.

ОСМОТРИТЕ цветки цуккини на предмет чистоты и наличия в них спрятавшихся насекомых. Обрежьте цветоножку каждого цветка до 2 см, чтобы было удобно держать цветок во фритюре.

РАЗОГРЕЙТЕ масло во фритюрнице или в глубокой сковороде до 180 C°. (Погруженное в масло тесто должно стать коричнево-золотистым в течение 15 секунд. Следите, чтобы масло не задымилось.)

ПОГРУЗИТЕ цветки в тесто так, чтобы покрыть их со всех сторон. Обжаривайте цветки во фритюре партиями до золотисто-коричневого цвета. Перевертывайте их, чтобы обжарить со всех сторон. Просушите их бумажным полотенцем и подавайте, посыпав солью и обрызгав лимонным соком. Приступайте к трапезе немедленно. И хорошо бы сопроводить ее бокалом охлажденного белого вина.

ЧИПОЛЛИНЕ АГРОДОЛЬЧЕ (КИСЛО-СЛАДКИЕ ЛУКОВИЧКИ)

1 кг мелкого репчатого лука
2 столовые ложки бурого сахара
2 столовые ложки белого винного уксуса
55 г сливочного масла

8 ПОРЦИЙ

ОЧИСТИТЕ луковицы, срежьте корневую часть и удалите шелуху. Нагрейте сахар в сковороде, пока он не расплавится и не начнет густеть. Снимите сковороду с огня, добавьте уксус, масло и хорошенько перемешайте. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения и положите лук. Долейте ровно столько воды, чтобы покрыть луковицы, и варите на медленном огне в течение 10 минут. Накройте крышкой и готовьте еще 20 минут, пока луковицы не размякнут. Подавайте горячими или остывшими.





КРОСТИНИ

Двухдневный хлеб чиабатта
или вчерашний пульзе
185 мл оливкового масла
первого холодного отжима

НА 50 ШТУК

НАГРЕЙТЕ духовку до 180 С°. Тонко нарежьте хлеб, разрежьте каждый ломтик на четыре части и сбрызните с обеих сторон оливковым маслом. Слегка обжарьте их в духовке до образования хрустящей корочки. Кростини можно хранить в герметичном контейнере, по меньшей мере, в течение пары дней.

КРОСТИНИ С ТАПЕНАДОЙ

250 г черных маслин без косточек
50 г консервированных филе анчоуса
1 столовая ложка каперсов
2 измельченных зубчика чеснока
15 г мелко порубленного базилика
Тертая цедра и сок 1 лимона
185 мл оливкового масла
первого холодного отжима

С ПОМОЩЬЮ ножа или кухонного комбайна мелко порубите и смешайте маслины, анчоусы и каперсы. Поместите их в миску. Добавьте чеснок, базилик, лимонную цедру и сок, перемешайте с оливковым маслом, хорошенько посолите и поперчите.

ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ намажьте полученной тапенадой кростини. (Тапенаду можно хранить в холодильнике в герметичном контейнере в течение месяца).



Кростини (маленькие кусочки поджаренного хлеба) лучше всего готовить из остатков слегка зачерствевшего хлеба и подавать их вместе с паштетом, рагу или овощами. Эта закуска чаще всего ассоциируется с Тосканой.

КРОСТИНИ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

3 столовые ложки оливкового масла
1 мелко порубленная луковица
2 нарезанных сладких красных перца
2 измельченных зубчика чеснока
1 столовая ложка порубленных каперсов
2 столовые ложки бальзамического уксуса
1 столовая ложка крупно порубленной петрушки

НАГРЕЙТЕ на сковороде оливковое масло и пассеруйте лук в течение нескольких минут, пока он не размякнет. Добавьте перцы и продолжайте пассеровать еще 15 минут, часто перемешивая. Посолите и поперчите. Положите чеснок и пассеруйте еще минуту.

ДОБАВЬТЕ каперсы, уксус и кипятите несколько минут на медленном огне, чтобы жидкость испарилась. Непосредственно перед тем, как уложить перцы на кростини, добавьте петрушку.



КРОСТИНИ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

200 г куриной печени
3 столовые ложки оливкового масла
1 мелко порубленная небольшая луковица
2 измельченных зубчика чеснока
1 столовая ложка мелко порубленного шалфея
2 столовые ложки сухой Марсалы
2 столовые ложки сыра маскарпоне

ОЧИСТИТЕ печень от жилок. Нагрейте на сковороде оливковое масло и слегка пропассеруйте лук в течение 2 минут, пока он не размякнет. Сдвиньте лук в сторону, увеличьте огонь и положите на сковороду печень. Обжарьте ее с обеих сторон, чтобы она подрумянилась, добавьте чеснок, шалфей и жарьте еще 1 минуту. Долейте марсалу и дайте немного покипеть, пока жидкость частично не испарится. Хорошо посолите и поперчите. Переложите в кухонный комбайн или порубите вручную, быстро перемешайте с сыром маскарпоне. Подавайте на кростини в горячем или же основательно охлажденном виде.





Оптовый рыбный рынок в Палермо (*Mercato Ittico*) торгует рыбой, добытой вдоль всего нескончаемого сицилийского побережья.

ФРИТТО МИСТО ДИ МАРЕ (АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ В КЛЯРЕ)

ФРИТТО МИСТО ТРАДИЦИОННО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ПРИГОТОВЛЕННОЕ ВО ФРИТЮРЕ АССОРТИ, ЧАШЕ ВСЕГО – ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ, КАК В НАШЕМ РЕЦЕПТЕ. ОДНАКО В НЕКОТОРЫХ ОБЛАСТЯХ ИТАЛИИ ОДАЮТ ПРЕДПОЧТЕНИЕ МЯСУ И ОВОЩАМ, А В ДРУГИХ – ФРУКТАМ И ДАЖЕ ШОКОЛАДУ.

250 г мелких кальмаров
12 крупных креветок
8 небольших осьминогов
16 очищенных морских гребешков
12 свежих сардин, выпотрошенных и без головы
250 г плотного белого рыбного филе (морской щуки, трески или лucciана), очищенного от кожи и порезанного крупными кубиками

ЧЕСНОЧНО-АНЧОУСНЫЙ СОУС
125 мл оливкового масла первого холодного отжима
2 измельченных зубчика чеснока
3 мелко порезанных филе анчоуса
2 столовые ложки мелко порубленной петрушки
Щепотка перца чили

ТЕСТО
200 г обычной муки
80 мл оливкового масла
Яичный белок

Масло для фритюра
Лимонные дольки

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 140 °С. Очистите кальмаров от внутренностей, потянув за голову и щупальца. Отрежьте головы под самыми глазами, сохранив щупальца. Вымойте тушки, выньте прозрачные пластинки и нарежьте тушки кольцами. Обезглавьте креветки, очистите их от панциря, удалите темную вену, оставив нетронутыми хвосты.

ОЧИСТИТЕ осьминогов, сделав надрез на голове и удалив внутренности. Избавьтесь от глаз и клюва. Промойте. Разрежьте осьминога пополам или на четыре части, если он окажется крупным.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ соуса нагрейте масло в сковороде. Положите туда чеснок, анчоусы, петрушку и чили. Пассеруйте на медленном огне в течение 1 минуты, пока чеснок не размягчится, но не потемнеет. Подавайте соус горячим или совсем холодным.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ теста просейте муку и перемешайте с ¼ чайной ложки соли. Деревянной ложкой смешайте муку с оливковым маслом, затем постепенно долейте 315 мл теплой воды, сбивая смесь, когда она становится жидкой, пока тесто не сделается однородным и плотным. Сбейте белок и постепенно, при перемешивании, добавьте его в тесто. Нагрейте масло во фритюрнице или глубокой сковороде до 190 °С (при такой температуре кусочек хлеба, погруженный в масло, подрумянивается за 10 секунд).

ВЫСУШИТЕ морепродукты бумажным полотенцем, чтобы на них могло держаться тесто. По очереди каждый морепродукт в тесто. Стряхните излишки теста и аккуратно погрузите первую партию морепродуктов в масло. Жарьте 2-3 минуты в зависимости от размеров. Извлеките, обсушите бумажным полотенцем, затем поместите в духовку. Не укладывайте дары моря слишком плотно. Сохраняйте их горячими, пока жарится следующая партия.

ПОДАВАЙТЕ немедленно с дольками лимона и соусом.





АНТИПАСТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

ЗОЛОТОЕ ПРАВИЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРЕПРОДУКТОВ – ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ АБСОЛЮТНО СВЕЖИМИ – «ТОЛЬКО ЧТО ИЗ МОРЯ». В РЫБНОМ МАГАЗИНЕ ПОКУПАЙТЕ ЖИВЫХ РАКООБРАЗНЫХ, ОДАВАЙТЕ ПРЕДПОЧТЕНИЕ СЕЗОННЫМ МОРЕПРОДУКТАМ, ИХ МЕСТНЫМ РАЗНОВИДНОСТЯМ И УЛОВУ ДНЯ.

500 г мидий
500 г съедобных двустворчатых моллюсков (вонголе)
250 г осьминогов
250 г мелких кальмаров
250 г крупных креветок
80 мл оливкового масла
Сок 2 лимонов
2 столовые ложки мелко порезанной петрушки
Дольки лимона

6 ПОРЦИЙ

ОЧИСТИТЕ ракушки мидий, тщательно поскребите их и снимите все наросты. Удалите из мидий все нити, затем промойте ракушки под проточной водой. Выбросьте все разбитые или раскрытые раковины, если они не закрываются при постукивании о стол.

ОЧИСТИТЕ осьминогов, надрезав голову и удалив внутренности. Удалите глаза и клюв. Промойте тушку. Если мясо осьминога окажется упругим, отбейте его молотком.

ОЧИСТИТЕ кальмаров от внутренностей, потянув за голову и щупальца. Отрежьте головы под самыми глазами, сохранив щупальца. Вымойте тушки, удалите прозрачные пластинки и нарежьте кальмаров колечками. Очистите от панциря и обезглавьте креветки, оставив только хвосты.

ПОЛОЖИТЕ осьминогов в большую кастрюлю с кипящей водой. Убавьте огонь и варите 20 минут, пока мясо осьминогов не делается нежным. Добавьте кальмаров и креветки. Продолжайте варить в течение 2 минут, пока креветки не порозовеют. Тщательно слейте воду.

УЛОЖИТЕ ракушки на пароварку ровным слоем. Варите на пару в течение 2 минут пока раковины не раскроются (выбросьте те, которые останутся закрытыми). Удалите верхние створки раковин. Нижние, с моллюском, уложите на блюдо.

ЕСЛИ у вас только один осьминог, порежьте его на части; если у вас несколько мелких, оставьте их целыми. Уложите осьминогов, кальмаров и креветки на блюдо, посыпьте морской солью и черным перцем. Смешайте лимонный сок с оливковым маслом и полейте дары моря сверху. Накройте пластиковой пленкой и оставьте мариноваться в холодильнике минимум на 2 часа. Перед подачей посыпьте петрушкой. Подавайте с лимонными дольками и хлебом.





Приготовление заправки для салата из осьминогов.



МАРИНОВАННЫЕ АНЧОУСЫ

САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОВ

650 г мелких осьминогов
 2 столовые ложки лимонного сока
 80 мл оливкового масла
 1 тонко нарезанный зубчик чеснока
 1 столовая ложка рубленой мяты
 1 столовая ложка рубленой петрушки
 1 чайная ложка дижонской горчицы
 Щепотка красного жгучего перца
 115 г смеси из ростков различных сортов салата
 Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

ОЧИСТИТЕ осьминогов, надрезав головы и удалив все внутренности, а также глаза и клюв. Промойте. Если какой-то из осьминогов окажется слишком крупным, разрежьте его пополам или на четвертинки.

ДОВЕДИТЕ до кипения воду в большой кастрюле и положите в нее осьминогов. Варите на медленном огне 8-10 минут, пока мясо осьминогов не станет мягким.

ТЕМ ВРЕМЕНЕМ приготовьте заправку, смешав лимонный сок, оливковое масло, чеснок, мяту, петрушку, горчицу и красный жгучий перец с солью и черным перцем.

ДОСТАНЬТЕ осьминогов из кастрюли, дайте стечь воде и положите в миску. Полейте их заправкой и остудите, прежде чем ставить в холодильник. Перед тем, как подать осьминогов на подложке из салата, выдержите их в холодильнике не менее 3 часов. Спрысните сверху небольшим количеством заправки и подавайте с лимонными дольками.

МАРИНОВАННЫЕ АНЧОУСЫ

АНЧОУСОВ ЛОВЯТ ПО ВСЕМУ СРЕДИЗЕМНОМУ МОРЮ, А ТАКЖЕ ВДОЛЬ АТЛАНТИЧЕСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ ФРАНЦИИ И ИСПАНИИ. ДЛЯ ЭТОГО ПРОСТОГО БЛЮДА ВАМ НУЖНЫ АБСОЛЮТНО СВЕЖИЕ АНЧОУСЫ И, МОЖЕТ БЫТЬ, НЕМНОГО ХЛЕБА, ЧТОБЫ МАКАТЬ ЕГО В СОУС. БЛЮДО ХРАНИТСЯ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ДО ТРЕХ СУТОК.

400 г свежих анчоусов
 60 мл оливкового масла
 1 столовая ложка оливкового масла первого холодного отжима
 3 столовые ложки лимонного сока
 2 измельченных зубчика чеснока
 2 столовые ложки мелко порубленной петрушки
 2 столовые ложки мелко порубленного базилика
 1 маленький жгучий красный перчик, очищенный от семян и нарубленный

4 ПОРЦИИ

СДЕЛАЙТЕ филе из анчоусов – проведите ногтем большого пальца или острым ножиком вдоль хребта и потяните голову вверх. Голова, кости и внутренности должны отделяться вместе. Осторожно вымойте филе под проточной холодной водой, затем промокните досуха бумажным полотенцем. Положите филе в мелкое блюдо для подачи.

СМЕШАЙТЕ все остальные ингредиенты между собой, добавьте немного соли и черного перца и полейте этой смесью анчоусы. Накройте пластиковой пленкой и маринуйте в холодильнике, как минимум, 3 часа.





ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

ПОСТАРАЙТЕСЬ ПРИОБРЕСТИ НЕБОЛЬШИХ ОСЬМИНОГОВ – ОНИ НЕЖНЕЕ КРУПНЫХ. ЕСЛИ ТАКОВЫХ НЕ ОКАЖЕТСЯ, ТО ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ОТБЕЙТЕ КРУПНОГО ОСЬМИНОГА СКАЛКОЙ, ЧТОБЫ ЕГО ПЛОТЬ СТАЛА МЯГКОЙ. В НЕКОТОРЫХ ОБЛАСТЯХ ИТАЛИИ МЯСО КРУПНЫХ ОСЬМИНОГОВ ОТБИВАЮТ, ПРОКРУЧИВАЯ В БЕТОНОМЕШАЛКЕ!

16 мелких осьминогов
(приблизительно 1,5 кг)
170 мл оливкового масла первого
холодного отжима
4 веточки тимьяна
2 лавровых листа
2 измельченных зубчика чеснока
Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

ОЧИСТИТЕ осьминогов, надрезав головы и вытащив внутренности. Удалите глаза и клюв; промойте. Снимите кожу со щупальцев и надрежьте их по диагонали по всей длине, примерно на треть толщины. Положите осьминогов в миску и полейте оливковым маслом. Добавьте тимьян, лавровый лист, чеснок и хорошенько перемешайте. Накройте пластиковой пленкой и оставьте мариноваться в холодильнике на ночь. Положите четыре деревянные шпажки в воду, чтобы они пропитались влагой.

НАГРЕЙТЕ сковородку для гриля или барбекю. Удалите с осьминогов избыток масла, прежде чем нанизать их на шпажки. Жарьте по 5-7 минут с каждой стороны, или до тех пор, пока не появится золотистая корочка, а нож не будет легко протыкать щупальца. Посолите и поперчите осьминогов и сбрызните их остатками маринада или, если вам так больше нравится, оливковым маслом. Дайте постоять несколько минут, а затем подавайте с дольками лимона.



ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ

20 крупных креветок
60 мл оливкового масла
85 г сливочного масла
Половинка красного жгучего перца,
тонко порубленная
10 раздавленных вилкой зубчиков чеснока
60 мл белого вина
3 столовые ложки рубленой петрушки

4 ПОРЦИИ

ОЧИСТИТЕ креветки, удалив панцирь и темную вену, но оставив хвосты. Налейте оливковое масло в большую сковородку и добавьте сливочное масло, жгучий перец и половину чеснока. Пассеруйте, постоянно перемешивая, в течение 3 минут. Положите креветки и оставшийся чеснок.

ОБЖАРИВАЙТЕ 3 минуты, пока креветки не сделаются розовыми. Переверните креветки, добавьте вино и продолжайте жарить еще 4 минуты. Положите петрушку, посолите, поперчите черным перцем и подавайте с хлебом.





НОРЧА в Умбрии славится своими мясниками, которые работают со свиной, и во всей Италии их называют «норчини». Раньше, начиная с ноября, в период забоя и заготовки мяса норчини из Умбрии разъезжались по всей Италии, развивая свою торговлю, и возвращались домой лишь в апреле. Мясные лавки Центральной Италии, специализирующиеся на изделиях из свинины и кабанятины, называются «норчинерии».

САЛУМИ

СЛОВОМ «САЛУМИ» ИМЕНУЮТ ВСЕ ЗНАМЕНИТЫЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СВИНИНЫ: ОТ САЛЯМИ И САЛЬСИЧЧЕ ДО СЫРОВЯЛЕННЫХ ОКОРОКОВ (СРЕДИ НИХ ПРОСЛАВЛЕННАЯ ПАРМА) И ВАРЕНОЙ ВЕТЧИНЫ (ПРОШУТТО КОТТО), ВКЛЮЧАЯ ТАКИЕ ПРОДУКТЫ, КАК САЛО, ПАНЧЕТТА И КОППА.

Копчение, вяление и соление когда-то были единственными способами сохранить мясо в течение всего года. Если семья хотела есть мясо забитого зимой поросенка до следующей осени, она превращала его в салуми.

Хотя из говядины, кабанятины и другой дичи также можно приго-

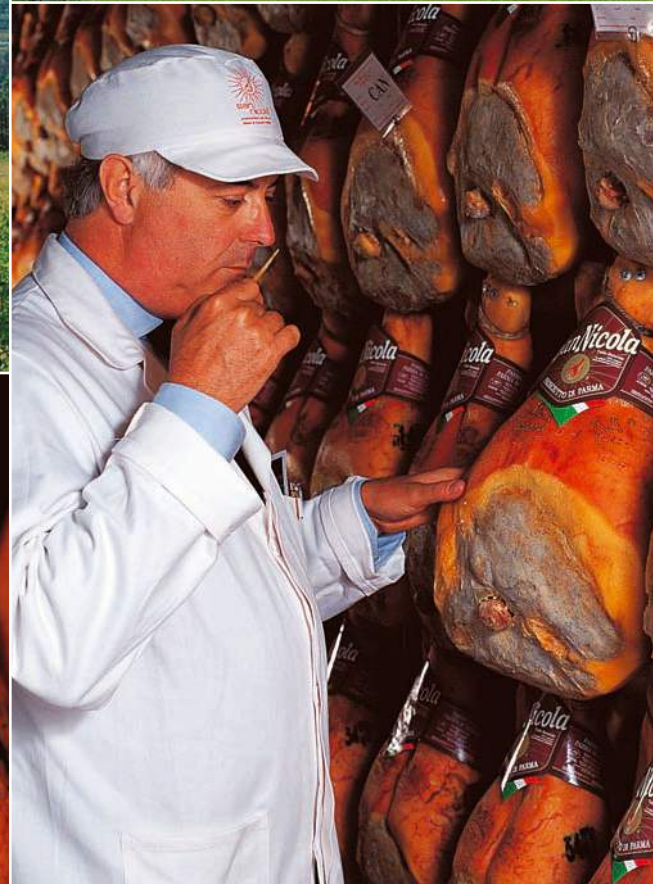
товить копчености, предпочтение отдается все же свинине, тем более что использовать можно практически все части туши. Свиной жир становится салом, лучшая часть мяса – ветчиной и панчеттой, остальное идет на изготовление колбасы и сосисок, а кости сохраняются для крепкого бульона.

В Италии до сих пор можно купить практически любую часть свиной туши, включая гуанчале (щековина), бескостные фаршированные свиные ножки для приготовления дзампоне и коппу, сделанную из шейки.

КОЛБАСЫ

Итальянские мясники выставляют в витринах колбасы с этикетками «свинина» (*suino*) или «говядина» (*bovino*). Некоторые колбасы названы «салями» (*salami*), другие – «сальсичче» (*salsicce*). Колбаса, либо произведенная в данной области, либо домашнего изготовления, носит пометку «*nostrano*» – местная.

В каждом районе, где делают колбасу, продукт отличается своим особым ароматом и текстурой. На Северо-востоке она грубовата, по вкусу напоминает австрийскую, в то время как в Центре пред-



ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА San Nicola производится из задних ножек поросенка. В течение месяца в них втирают морскую соль, а затем покрывают свиным жиром. После этого окорока в течение года провяливают на чистейшем воздухе *Alta val Parma* (Верхней долины Пармы). Готовую ветчину дегустаторы прокалывают костяной палочкой и нюхают, чтобы проверить ее качество. Ни один забракованный окорок не продается под названием «Парма». На сертифицированные ветчины ставят печать в виде короны герцогов Пармских с указанием даты выработки.

почитают более тонкую текстуру. Южная колбаса часто бывает пряной.

Итальянцы любят добавлять в колбасы ароматические компоненты. В Тоскане это зачастую семена фенхеля, а в Умбрии используются трюфели.

Чем толще колбаса, тем тоньше ее следует нарезать.

ВЕТЧИНА

Prosciutto crudo – сырокопченая ветчина из свиных окороков, которую подают тончайшими ломтиками в качестве антипасты.

Пармская ветчина – лишь один из видов прошутто, и многие области производят свои собственные окорока. *Prosciutto salato* (соленая ветчина) готовится с большим количеством соли.

Тосканская ветчина – одна из лучших и превосходно сочетается с пресным хлебом.

Пармская ветчина и ветчина Сан Даниэле относятся к *prosciutto dolce*, сладким ветчинам, которым тщательная обработка и долгая выдержка придают изысканный сладковатый вкус.



МЯСНИК из Норчи гордо демонстрирует свое право называться *artigiani norcini* (ремесленник по свинине). В наши дни многие норчини работают на крупных свиноводческих фермах, производящих колбасы и другие продукты.



Свежий тунец обладает темным сочным мясом, великолепным на вкус, как в приготовленном, так и в сыром виде. Тунца ловят у берегов Сицилии и Калабрии, куда рыба приходит на нерест. Красное мясо с выразительным вкусом указывает на то, что тунец был пойман рыбаком, его сразу же умертвили и слили кровь, а если мясо грязно-коричневое, то, скорее всего, рыба задохнулась и, видимо, была поймана сетью.

КАРПАЧЧО

КАРПАЧЧО ПРИОБРЕЛО СВОЕ НАЗВАНИЕ БЛАГОДАРЯ ХУДОЖНИКУ ЭПОХИ ВОЗРОЖДЕНИЯ, ПИСАВШЕГО В КРАСНЫХ ТОНАХ, ОТБЛЕСКИ КОТОРЫХ ИГРАЮТ НА ТАРЕЛКЕ С ЭТИМ БЛЮДОМ. КАРПАЧЧО БЫЛО ПРИДУМАНО В ЗНАМЕНИТОМ ВЕНЕЦИАНСКОМ «ГАРРИ'С БАРЕ» ДЛЯ ОДНОЙ ПОСТОЯННОЙ ПОСЕТИТЕЛЬНИЦЫ, ПОЛУЧИВШЕЙ ОТ ВРАЧА ЗАПРЕТ НА ВАРЕНОЕ И ЖАРЕНОЕ МЯСО.

700 г высококачественной говяжьей вырезки
1 яичный желток
3 чайные ложки дижонской горчицы
3 столовые ложки лимонного сока
2 капли соуса Табаско
80 мл оливкового масла
1 столовая ложка сливок
2-3 столовые ложки промытых каперсов

6 ПОРЦИЙ

ПОЛОЖИТЕ говядину в морозильник примерно на полчаса, пока она не затвердеет. Острым ножом нарежьте ее на очень тонкие ломтики. Разложите нарезанную говядину на шесть сервировочных тарелок ровным слоем.

СБЕЙТЕ вручную или блендером яичный желток, горчицу, лимонный сок и соус Табаско. Тонкой струйкой влейте оливковое масло и сбивайте, пока соус не загустеет. Добавьте сливки, не переставая сбивать. Посолите и поперчите по вкусу. Полейте нарезанную говядину полученным соусом и украсьте блюдо каперсами.

КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА

400 г тунца, пригодного для сашими
50 г листьев базилика
1 зубчик чеснока
80 мл оливкового масла первого холодного отжима
1 чайная ложка лимонного сока

4 ПОРЦИИ

ПОЛОЖИТЕ тунца в морозильник приблизительно на полчаса, пока он не затвердеет. Острым ножом нарежьте тунца тончайшими ломтиками. Разложите ломтики тунца на четыре тарелки тонким ровным слоем.

ОПУСТИТЕ листья базилика на 10 секунд в подсоленную кипящую воду, затем дайте ей стечь. В кухонном комбайне или блендере перемешайте базилик, чеснок, оливковое масло и лимонный сок. Посолите и поперчите. Полейте тунца этим соусом и подавайте с хлебом.



КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА





АФФЕТТАТИ МИСТИ (МЯСНОЕ АССОРТИ)

ТЩАТЕЛЬНО ПОДБИРАЙТЕ АССОРТИМЕНТ ДЛЯ ЭТОГО БЛЮДА, ЧТОБЫ ЕГО РАЗНЫЕ МЯСНЫЕ КОМПОНЕНТЫ КОНТРАСТИРОВАЛИ ДРУГ С ДРУГОМ ПО ВКУСУ И ВНЕШНЕМУ ВИДУ. НАПРОТИВ, ОГРАНИЧЬТЕСЬ ЛИШЬ ОДНИМ ВИДОМ ФРУКТОВ. ДЫНЮ ИЛИ ИНЖИР МОЖНО ЗАМЕНИТЬ ТОНКИМИ ЛОМТИКАМИ ГРУШИ, А ОЛИВКИ – МАСЛИНАМИ.

8 ломтиков мортаделлы
8 ломтиков ветчины прошутто
12 ломтиков коппы
15 ломтиков брезаолы
(вяленой говядины)
15-20 ломтиков казалинги (крупно-зернистой салями) или финокьоны (то-сканской колбасы с фенхелем)
Молодые листья рукколы
Дольки лимона
Оливковое масло первого холодного отжима
Разрезанный на четвертинки свежий инжир или ломтики медовой или мускусной дыни
Кисло-сладкие луковички (см. стр. 26)
Зеленые оливки
Четриолини (корнишоны)
Деревенский хлеб, например, чабатта

6 ПОРЦИЙ

РАЗЛОЖИТЕ мясные изделия на большом блюде. Можете свернуть мортаделлу трубочками, а большие ломтики колбасы – полумесяцами. Коппу или брезаолу можно подать на слое рукколы.

ПОЛОЖИТЕ дольки лимона рядом с ветчиной. Слегка сбрызните брезаолу оливковым маслом холодного отжима. Добавьте инжир или ломтики дыни.

ПОДАЙТЕ лучок, оливки и корнишоны отдельно в небольших глубоких тарелочках и нарежьте достаточно хлеба. Кроме того, поставьте на стол бутылку оливкового масла первого холодного отжима и черный перец.



Итальянские колбасные изделия зависят от местных вкусов, так что в каждой области готовят свою мясную тарелку. Если вы подаете на закуску мясное ассорти, лучше составить его из продуктов одного и того же региона. Например, пармский окорок, мортаделла и болонская салями. Для того чтобы почувствовать все оттенки вкуса, нарежьте толстую колбасу и ветчину предельно тонко.



ПОМИДОРЫ В ДУХОВКЕ

4 крупных спелых помидора
2 измельченных зубчика чеснока
60 мл оливкового масла
1 столовая ложка порубленной петрушки

4 ПОРЦИИ

РАЗРЕЖЬТЕ помидоры поперек на две части. Положите их на противень кожицей вверх и поставьте в духовку под разогретый гриль на 2 минуты, затем переверните. Смешайте чеснок, оливковое масло, петрушку и полейте этой смесью помидоры. Посолите и поперчите.

ГОТОВЬТЕ помидоры под грилем еще 6 минут. Подавайте горячими или теплыми.



ПОМИДОРЫ В ДУХОВКЕ



ПИНЗИМОНИО

- 8 молодых луковиц
- 4 молодых тосканских артишока сорта Романеско или Виолетто
- 2 столовые ложки лимонного сока
- 2 маленьких кочана фенхеля
- 8 веточек сельдерея
- 8 редисок
- 8 маленьких морковок
- 1 красный перец
- 185 мл оливкового масла первого холодного отжима

4 ПОРЦИИ

ОБРЕЖЬТЕ луковицы с обоих концов. Удалите верхнюю треть каждого артишока, жесткие наружные листья и обрежьте острые верхушки всех оставшихся листьев. Удалите нижнюю часть стебля, оставив кончик длиной 2-3 см. Очистите его.

РАЗРЕЖЬТЕ каждый артишок пополам и выскребите все волокна. Чтобы артишоки не изменили цвет, положите их в миску с водой и лимонным соком. Обрежьте верхушки фенхеля и разрежьте кочаны на четвертинки. Сельдерей и редис обрежьте с обоих концов. Очистите морковки, сохранив ботву. Разрежьте перчик на полоски. Уложите овощи на блюдо.

РАЗЛЕЙТЕ масло по четырем небольшим чашам, посолите его и поперчите. Поставьте по чаше перед каждой тарелкой, чтобы можно было макать овощи в масло.

БАНЬЯ КАОДА

НАЗВАНИЕ ЭТОГО ПЬЕМОНТСКОГО БЛЮДА – Bagna caoda – в буквальном смысле означает «горячая ванна», и для его подачи отлично подходит фондюшница с подогревом. Оно весьма популярно в веселых компаниях в течение всего года, но особенно ассоциируется с бурлящей атмосферой периода сбора винограда.

- 40 кусочков различных сырых овощей (морковь, сельдерей, фенхель, цветная капуста)
- 185 мл оливкового масла
- 6 измельченных зубчиков чеснока
- 120 г мелко порубленного филе анчоуса
- 90 г сливочного масла
- «Деревенский» хлеб, например, чиабатта

4 ПОРЦИИ

ПОЛОЖИТЕ оливковое масло, чеснок и анчоусы в кастрюлю и поставьте ее на небольшой огонь. Держите на огне, перемешав один или два раза, пока анчоусы не начнут таять. Следите, чтобы чеснок не потемнел. Добавьте сливочное масло и оставьте на медленном огне, пока оно не растает. Поперчите.

ПЕРЕЛЕЙТЕ соус в фондюшницу с подогревом и поставьте на стол, соус должен оставаться теплым. Подайте на блюде овощи и хлеб. Гости макают в банья каода выбранные ими овощи, а хлебом помогают себе не пролить на стол капли соуса.



БАНЬЯ КАОДА





КАПОНАТА

1 кг баклажанов
250 мл оливкового масла
1 крупно порубленная большая луковица
2 нарезанных веточки сельдерея
1 небольшой красный перец, порезанный на полоски
2 столовые ложки кедровых орешков
400 г мелко порубленных помидоров
4 столовые ложки красного винного уксуса
1 столовая ложка сахарного песка
2 столовые ложки промытых и порубленных (если крупные) каперсов
24 разрезанных пополам зеленых оливок без косточек
4 столовые ложки мелко нарубленной петрушки

6 ПОРЦИЙ

НАРЕЖЬТЕ баклажаны кубиками по 2 см и уложите слоями в дуршлаг, посолив каждый слой. Оставьте их на 30 минут. Затем промойте баклажаны, нажимая на них, чтобы удалить влагу.

НАГРЕЙТЕ 80 мл оливкового масла в большой сковороде. Поджаривайте порциями баклажаны на сильном огне, доливая масло, если потребуется. Просушите их бумажным полотенцем.

ДОБАВЬТЕ масла на сковородку, уменьшите огонь и пассеруйте лук и сельдерей в течение 5 минут, чтобы они размякли, но не подрумянились. Добавьте красный перец и кедровые орешки и продолжайте пассеровать еще 2 минуты. Удалите избыток масла, добавьте помидоры и 60 мл воды. Готовьте на медленном огне 10 минут, пока жидкость не испарится. Хорошенько поперчите.

ДОБАВЬТЕ уксус, сахар, каперсы и оливки, томите еще 2-3 минуты на медленном огне. Добавьте баклажаны и готовьте еще 5-6 минут, затем снимите с огня и дайте остыть. Попробуйте, достаточно ли перца, и перед подачей перемешайте с петрушкой.



Оливковое масло и уксус из красного вина стоят на всех столиках итальянских ресторанов для заправки салатов, а также используются для множества других блюд. Кислота винного уксуса противостоит жирному вкусу маслу.

ПАНЗАНЕЛЛА

1 разрезанный пополам зубчик чеснока
1 буханка «деревенского» хлеба, например, чиабатты
6 спелых помидоров
1 небольшой желтый перец
½ очищенного огурца
½ белой сладкой луковицы
2 столовые ложки резаных листьев базилика
80 мл оливкового масла
2 столовые ложки красного винного уксуса

4 ПОРЦИИ

НАТРИТЕ разрезанной долькой чеснока внутреннюю поверхность большого салатника. Срежьте с хлеба корку и порежьте его кубиками. Положите хлеб в салатник и полейте его водой, чтобы хлеб намок, но не больше.

НАРЕЖЬТЕ помидоры, перец и огурец ломтиками, а лук – кубиками. Добавьте к хлебу овощи вместе с базиликом, полейте оливковым маслом и уксусом. Хорошенько перемешайте и оставьте перед подачей выстояться 30 минут.



ПАНЗАНЕЛЛА



САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ

САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ

- 2 крупных баклажана, нарезанных вдоль на тонкие ломтики
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 170 мл оливкового масла первого холодного отжима
- Сок 1 небольшого лимона
- ½ мелко порубленного красного жгучего перца
- 15 г базилика или листьев мяты, крупно порубленных

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ сковородку гриль на плите и поджарьте баклажаны на достаточно сильном огне. Жарьте их порциями, поворачивая ломтики один раз, не добавляя ни соли, ни масла. Когда вы снимете баклажаны со сковородки, уложите их на блюдо слоями, это поможет им стать еще мягче.

ЕСЛИ у вас нет сковородки для гриля, нагрейте духовку до 200 C°. Помажьте противень парой столовых ложек оливкового масла и положите баклажаны. Слегка сбрызните оливковым маслом и запекайте, пока баклажаны не сделаются мягкими.

ПЕРЕМЕШАЙТЕ чеснок, оливковое масло, лимонный сок, жгучий перец и зелень. (Если вы запекали баклажаны в духовке, уменьшите количество масла). Положите баклажаны на блюдо и залейте маринадом. Слегка перемешайте, не повредив баклажаны, и оставьте до подачи мариноваться, по меньшей мере, 30 минут.

САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ

- 4 длинных тонких баклажана
- 4 цуккини
- 4 помидора сорта Рома (сливовидных)
- 1 небольшой красный перец
- 1 небольшой зеленый перец
- 1 небольшой желтый перец
- 60 мл оливкового масла
- 2 разрезанных пополам зубчика чеснока

ЗАПРАВКА

- 60 мл оливкового масла первого холодного отжима
- 1 столовая ложка бальзамического уксуса
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 3 столовые ложки рубленой петрушки
- ¼ чайной ложки мелкого сахарного песка

4 ПОРЦИИ

НАРЕЖЬТЕ баклажаны и цуккини наискосок на полоски в 1 см толщиной. Разрежьте помидоры вдоль на две части, а перцы нарежьте на короткие полоски. Положите все овощи в миску, добавьте оливковое масло и чеснок. Хорошенько перемешайте.

РАЗОГРЕЙТЕ сковородку гриль и смажьте ее маслом. Обжаривайте баклажаны и цуккини по 2-4 минуты с каждой стороны, пока они не подрумянятся. Переложите их в плоское сервировочное блюдо. Обжаривайте помидоры и перцы по 1-2 минуты с каждой стороны, пока перцы не начнут источать сладковатый запах, а кожица не начнет отделяться. Переложите на сервировочное блюдо и дайте остыть.

ДЛЯ приготовления заправки смешайте все ингредиенты, посолите и поперчите. Полейте заправкой овощи и слегка перемешайте. Подавайте при комнатной температуре.





ИНСАЛАТА КАПРЕЗЕ (КАПРИЙСКИЙ САЛАТ)

КАПРИЙСКИЙ САЛАТ ПО ТРАДИЦИИ ПОДАЕТСЯ ТОЛЬКО С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ В КАЧЕСТВЕ СОУСА. ОДНАКО ЕСЛИ ВЫ СОМНЕВАЕТЕСЬ, ЧТО КУПЛЕННЫЕ ВАМИ ПОМИДОРЫ ИМЕЮТ ИДЕАЛЬНЫЙ ВКУС, ИМ НЕ ПОВРЕДИТ МАЛАЯ ТОЛИКА БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА.

6 спелых помидоров сорта Рома (сливовидных)
3-4 шарика сыра моцарелла
2 столовые ложки оливкового масла первого холодного отжима
15 молодых листьев базилика
½ чайной ложки бальзамического уксуса (по необходимости)

4 ПОРЦИИ

НАРЕЖЬТЕ помидоры ломтиками и слейте весь вытекший сок; нарежьте моцареллу ломтиками равной толщины.

УЛОЖИТЕ на сервировочное блюдо чередуясь рядами помидоры и моцареллу. Посолите, поперчите и сбрызните оливковым маслом. Разместите листья базилика поверх помидоров. При подаче в случае необходимости добавьте бальзамический уксус.



ИНСАЛАТА ДИ РИНФОРЦО (ПОДКРЕПЛЯЮЩИЙ САЛАТ)

250 г моркови
150 г зеленой фасоли
½ красной луковицы
625 мл белого винного уксуса
1 столовая ложка морской соли
1 столовая ложка сахарного песка
1 лавровый лист
300 г цветной капусты

ЗАПРАВКА

80 мл оливкового масла первого холодного отжима
2 столовые ложки лимонного сока
1 столовая ложка мелко порубленной петрушки
1 столовая ложка порубленных каперсов
1 измельченный зубчик чеснока
4 филе анчоуса, разрезанные вдоль на две части
85 г мелких черных маслин, например, лигурийских
1 столовая ложка крупно порубленной петрушки
1-2 столовые ложки оливкового масла первого холодного отжима (дополнительно)

4 ПОРЦИИ

НАРЕЖЬТЕ морковки соломкой длиной с мизинец, подобным же образом нарежьте стручки фасоли, а лук – колечками.

СМЕШАЙТЕ уксус, соль, сахар и лавровый лист в кастрюле с 500 мл воды и доведите до кипения. Варите морковь примерно 3 минуты, пока она не размягчится. Шумовкой переложите морковь в миску. Положите в кастрюлю фасоль и варите примерно 2 минуты. Переложите ее в миску к моркови. Затем сварите лук и цветную капусту примерно в течение 3 минут, пока капуста не начнет размягчаться. Слейте воду и добавьте овощи в миску к остальным.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ заправки смешайте оливковое масло, лимонный сок, петрушку, каперсы, чеснок, хорошенько посолите и поперчите. Полейте заправкой остывшие овощи и слегка перемешайте. Салат может сохраняться в герметичном контейнере порядка 2 недели.

ПЕРЕД подачей смешайте салат с филе анчоуса, маслинами, петрушкой и оливковым маслом.

Каприйский салат известен также как *insalata tricolore* – трехцветный салат: моцарелла, спелые помидоры и базилик соответствуют цветам итальянского флага.



ПОДКРЕПЛЯЮЩИЙ САЛАТ



КООПЕРАТИВ Казеариа Кастельновезе производит пармезанский сыр из молока, поставляемого со всей Модены. Молоко с окрестных ферм привозят в кооператив, затем оно выстаивается, чтобы сливки поднялись кверху и их можно было удалить. После чего тысяча литров снятого и неснятого молока заливается в один из гигантских медных чанов, куда добавляется сычужная закваска. Молоко нагревается, пока не свернется.

СЫРЫ

ОДНОВРЕМЕННО СО ЗНАМЕНИТЫМИ СЫРАМИ, ТАКИМИ КАК ПАРМЕЗАН ИЛИ МОЦАРЕЛЛА, ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРОДЕЛЫ ВЫПУСКАЮТ ТЫСЯЧИ МЕСТНЫХ СЫРОВ, МОЛОДЫХ И ВЫДЕРЖАННЫХ, МНОГИЕ ИЗ КОТОРЫХ ПРАКТИЧЕСКИ НЕ ВСТРЕЧАЮТСЯ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ИТАЛИИ.

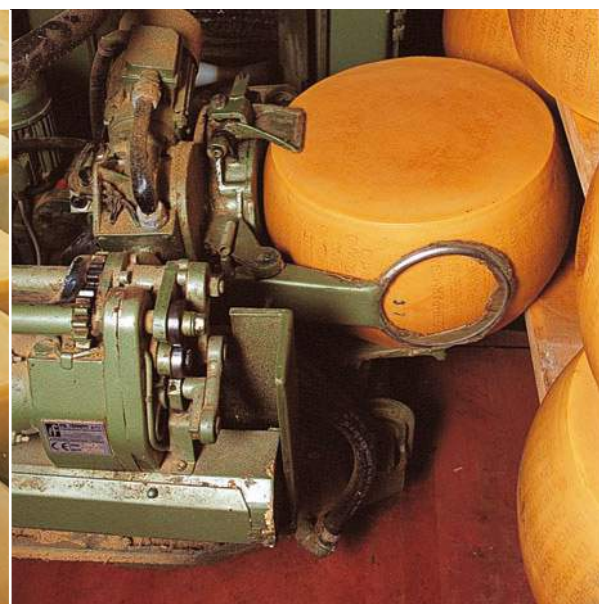
История итальянских сыров теснейшим образом связана с многообразием географических условий страны. Сочная трава с горных пастбищ Севера обеспечивает производство тысяч сыров, таких как фонтина, горгонзола, маскарпоне, азиаго, грана падано и таледжо. Расположенная в центре Италии Эмилия-Романья стала родиной пармезана (пармиджано-реджано), пожалуй, наиболее известного итальянского сыра. Тоскана и Умбрия производят свежий пекорино, в то время как менее населенный и жаркий Юг больше подходит для разведения овец и коз. Тамашние сыры

обычно тверже французского козьего сыра, они даже подходят для натирания. Однако вы можете найти и мягкие свежие сыры, например, овечью рикотту. Кроме того, Юг известен своей *pasta filata*, то есть производством сыра путем растягивания сырной массы. Среди них: моцарелла (в Кампании для ее производства используется молоко буйволиц), скаморца, качокавалло и проволоне.

КОНТРОЛЬ ЗА ПРОИСХОЖДЕНИЕМ

Многие из традиционных методов сыроделия охраняются консорциумами, которые вводят свои обязательные правила производства для данной области, гарантирующие изготовление сыров наивысшего качества из лучшего молока. Правила производства могут включать методы, имеющие за плечами многие столетия, как, например, обязательная ручная дойка коров для пармезана, чем иногда объясняется высокая цена подобных сыров. Сырам таких кооперативов обычно присваивается категория *DOC (Denominazione di Origine Controllata)* – Наименование, контролируемое по происхождению,* – нанесенная в виде клейма или штампа на корке сыра.

КОГДА сыр покрывается корочкой, на нем ставят порядковый номер и эмблему «Пармиджано Реджано». Металлическая лента помогает сохранить форму сыра. После штамповки сыры на три дня погружают в солевую ванну, а затем выкладывают на деревянные стеллажи для просушки. Сыры сушат в обширном помещении, называемом «собор». Здесь их оставляют созревать на срок не менее года, при том что каждые несколько дней их переворачивают и очищают.





ПОЛУЧЕННЫЙ творог разрезается на мелкие части, и смесь снова нагревается до тех пор, пока все частички не соединятся на дне чана, где их собирают в льняную ткань. Эта тяжелая сырная масса разрезается на две части, которые заворачивают в ткань и оставляют стекать. Молодые сыры выкладывают в формы, чтобы придать им правильные очертания, и в течение суток их переворачивают несколько раз.

МОЛОКО ДЛЯ СЫРА

Итальянские сыры делают из коровьего, буйволиного, козьего или овечьего молока. Коровье молоко в большей мере используется на Севере, в то время как буйволиц разводят в районе Неаполя, и почти все их молоко идет на производство моцареллы (*mozzarella di bufala*). (Однако в наше время большая часть моцареллы вырабатывается из более дешевого коровьего молока.) Козьи и овечьи сыры пользуются растущей популярностью и в основном производятся в Тоскане, Умбрии и на Юге. В Италии производят сыры как из пастеризованного, так и сырого молока. При этом непастеризованные или частично пастеризованные сыры, такие как качокавалло и проволоне, известны под названием «*pasta cruda*» (сырая масса), и их качество улучшается по мере созревания.

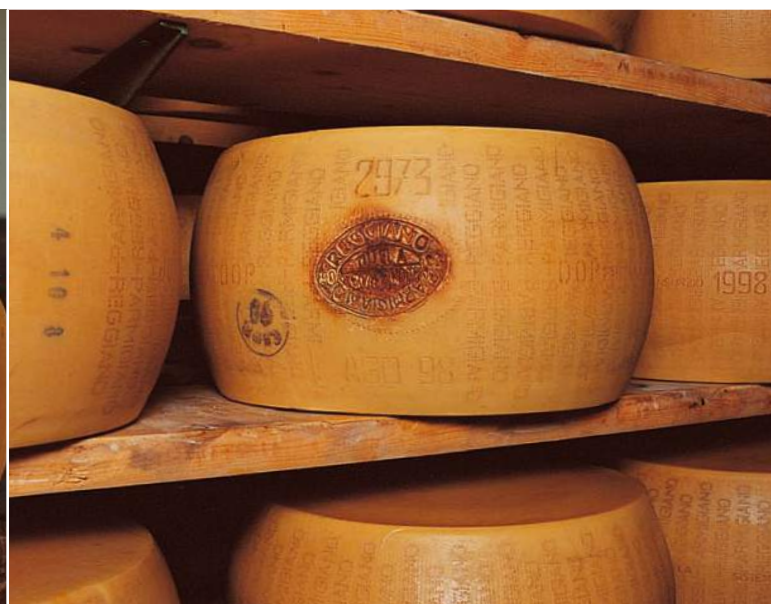
ТВЕРДЫЕ И МЯГКИЕ СЫРЫ

Итальянские сыры делятся также на мягкие и твердые. Твердые сыры (*formaggi a pasta dura*) содержат менее 40% воды. Это грана падано и пекорино, используемые по преимуществу в готовке. Мягкие сыры (*formaggi a pasta molle*) содержат более 40% воды, и их нужно употреблять как можно более свежими. Это маскарпоне

и моцарелла, которые советуют есть прямо в день изготовления. В отличие от французских сыров, итальянские более известны в мире как часть приготовленного кушанья, нежели как сыры, подаваемые к столу. Хотя в самой Италии сыр используют и на кухне, и в качестве самостоятельного кушанья. Кулинарные сыры именуют *formaggio per cucina*, и самый известный из них, пожалуй, пармезан, который за пределами Италии редко можно встретить в составе сырного ассорти. Столовые сыры, как твердые, так и мягкие, в Италии называют *formaggio di tavola* и потребляют в качестве отдельного блюда. Кусок пармезана со свежим инжиром или тонко нарезанной ветчиной, шарик свежей моцареллы из молока буйволицы со спелыми помидорами и базиликом, баночка свежей рикотты, слегка подслащенной медом, – вот одни из простейших и вкуснейших блюд итальянской кухни.

* Обычно подобная категория применяется для высоких вин (прим. переводчика).

СУЩЕСТВУЮТ строгие правила относительно качества сыров. Прежде чем они поступят в продажу, их осматривают эксперты, простукивающие каждую головку на предмет возможных дефектов. Дефектный сыр помечается крестом и продается молодым. Если сыр проходит испытание, он может быть проштампован как DOC (Наименование, контролируемое по происхождению). Пармезан никогда не режут, его раскалывают с помощью небольших ножей.





Основа для супа называется *soffritto*, что значит «слегка обжаренный». Обжаренная на медленном огне смесь лука, чеснока, свиной грудинки и ароматических трав создает основной вкус супа. В других типах минестроне овощи сразу варят в бульоне, без обжаривания, а затем добавляют оливковое масло для придания особого вкуса.



МИНЕСТРОНЕ ПО-ГЕНУЭЗСКИ

В КАЖДОЙ ОБЛАСТИ ИТАЛИИ ВАРЯТ СВОЙ СОБСТВЕННЫЙ ГУСТОЙ ОВОШНОЙ СУП МИНЕ-СТРОНЕ. В ДАННОЙ ВЕРСИИ В СУП ДОБАВЛЯЕТСЯ СОУС ПЕСТО, В ДРУГИХ – ПАСТУ ЗАМЕНЯ-ЕТ РИС ИЛИ КАРТОФЕЛЬ. А ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ МИНЕСТРОНЕ ПО-МИЛАНСКИ, ВМЕСТО ПАСТЫ ДОБАВЬТЕ 200 ГРАММОВ РИСА АРБОРИО.

225 г сухой фасоли сорта борлотти
50 г сала или сливочного масла
1 мелко порубленная крупная луковица
1 мелко порубленный зубчик чеснока
15 г мелко порубленной петрушки
2 листа шалфея
100 г нарезанной кубиками панчетты
2 веточки сельдерея, сначала разре-
занных пополам, а затем нарезанных
ломтиками
2 нарезанных кружочками морковки
3 целых очищенных картофелины
1 чайная ложка томатной пасты
400 г мелко порубленных помидоров
8 листьев базилика
3 литра куриного или овощного бульона
2 нарезанных ломтиками цуккини
220 г лущеного гороха
120 г стручковой фасоли, нарезанной
по 4 см
¼ кочана нашинкованной капусты
150 г диталини, авемаре или другой мел-
кой пасты
1 порция соуса песто (см. стр. 285)
Тертый сыр пармезан

ПОМЕСТИТЕ сухую фасоль в большую миску, залейте холодной водой и оставьте набухать на ночь. Слейте и промойте холодной водой.

ЧТОБЫ приготовить «основу супа», растопите в боль-
шой кастрюле сало и добавьте лук, чеснок, петрушку,
шалфей и панчетту. Пассеруйте на медленном огне в
течение 10 минут, один или два раза перемешав, пока
лук не станет мягким и не подрумянится.

ДОБАВЬТЕ сельдерей, морковь, картофель и обжари-
вайте еще 5 минут. Перемешайте с томатной пастой,
помидорами, базиликом и фасолью борлотти. Хоро-
шо поперчите. Добавьте бульон и медленно доведите
до кипения. Накройте и оставьте на медленном огне
на 2 часа, перемешав один или два раза.

ЕСЛИ картофель еще не разварился, разомните его
вилкой о стенку кастрюли. Попробуйте суп на вкус,
если требуется, посолите и поперчите, добавьте цукки-
ни, горох, стручковую фасоль, капусту и пасту. Паста на
вкус должна быть чуть-чуть недоваренной. Подавайте
со столовой ложкой песто и пармезаном.

6 ПОРЦИЙ





РЫБНЫЙ СУП

В СТРАНЕ, ГДЕ ПРАКТИЧЕСКИ ВСЕ ОБЛАСТИ ИМЕЮТ ДОСТУП К МОРЮ, ЧИСЛО ВЕРСИЙ РЫБНОГО СУПА (*ZUPPA DI PESCE*) РАВНЯЕТСЯ КОЛИЧЕСТВУ РЫБЫ В МОРЕ. ДАННЫЙ РЕЦЕПТ ВКЛЮЧАЕТ СОВЕТЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ВИДОВ РЫБЫ, НО ВСЕ ЖЕ ПОИНТЕРЕСУЙТЕСЬ У ТОРГОВЦА, ЧТО ОН ПОСОВЕТУЕТ ВАМ ИМЕННО В ДЕНЬ ПОКУПКИ.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

300 г плотного белого рыбного филе, например, налима, барабульки, трески или сибаса, очищенного и нарезанного крупными кубиками; кости отложите в сторону
12 креветок
1 крупно порубленная небольшая луковица
1 крупно порезанная морковка
15 г крупно порубленных листьев петрушки; веточки отложите в сторону

200 г очищенных кальмаров
4 столовые ложки оливкового масла
1 мелко порубленная луковица
1 мелко порубленная веточка сельдерея
1 мелко порезанная морковка
2 мелко порубленные дольки чеснока
Щепотка жгучего красного перца
1 кочан фенхеля, очищенный и нарезанный тонкими ломтиками
125 мл белого сухого вина
400 г мелко порубленных помидоров
250 г очищенных морских гребешков

КРОСТИНИ

3 столовые ложки оливкового масла первого холодного отжима
2 измельченные дольки чеснока
4 ломтя «деревенского» хлеба, например, чиабатты

4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ рыбного бульона, промойте кости холодной водой, удалите все следы крови и внутренностей. Очистите креветки, удалите панцирь и вену. Положите панцири и кости в большую кастрюлю с водой, чтобы она их покрыла. Медленно доведите до кипения, снимая пену. Добавьте лук, морковь и веточки петрушки и варите на медленном огне 20 минут. Откиньте на сито и отмерьте 1,5 литра бульона. Если бульона меньше, добавьте немного воды; если его больше, вылейте процеженный бульон обратно в кастрюлю и кипятите, пока его объем не составит 1,5 литра.

РАЗЛОЖИТЕ кальмаров на плоской поверхности кожей вверх. Снимите кожу и нарежьте их по всей поверхности маленькими крестиками, не прорезав кальмара насквозь. Нарежьте их по диагонали полосками.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кастрюле и пассеруйте лук, сельдерея, морковь, чеснок и рубленую петрушку на умеренном огне 5-6 минут, чтобы они размягчились, но не подрумянились. Добавьте жгучий перец, хорошенько посолите и поперчите. Не переставая перемешивать, добавьте фенхель и пассеруйте еще 2-3 минуты. Влейте белое вино, увеличьте огонь и ждите, пока вино не испарится. Далее, помешивая, добавьте помидоры, затем влейте рыбный бульон и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите в течение 20 минут.

ДОБАВЬТЕ в кастрюлю кальмаров, кубики рыбного филе и варите еще 1 минуту. Добавьте морские гребешки и креветки и продолжайте томить еще 2 минуты. Попробуйте и, если требуется, дополнительно посолите и поперчите.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ кростини нагрейте оливковое масло и чеснок в большой сковороде на умеренном огне. Положите ломти хлеба и обжарьте их с обеих сторон, чтобы они подрумянились. Положите ломть хлеба в каждую из четырех предварительно нагретых глубоких тарелок, налейте суп и немедленно подавайте.



Надрежьте кальмара несколько раз крест-накрест, чтобы он свернулся колечками.





Перед тем, как добавлять остальные овощи, убедитесь, что кочерыжка капусты полностью размягчилась. Так суп получится более ароматным.

РИБОЛЛИТА

РИБОЛЛИТА ОЗНАЧАЕТ «ЕЩЕ РАЗ ВАРЕНАЯ», ПОСКОЛЬКУ ЭТОТ ТОСКАНСКИЙ ФАСОЛЕВЫЙ СУП ГОТОВИТСЯ НАКАНУНЕ, ЧТОБЫ ЕГО ВКУС НАСТОЯЛСЯ. СУП ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ РАЗОГРЕВАЕТСЯ. РИБОЛЛИТА ДОЛЖНА БЫТЬ СТОЛЬ ГУСТОЙ, ЧТО ЕСТЬ ЕЕ СЛЕДУЕТ СКОРЕЕ ВИЛКОЙ, ЧЕМ ЛОЖКОЙ.

4 столовые ложки оливкового масла
 1 мелко порубленная луковица
 1 мелко натертая крупная морковь
 3 мелко нарубленных веточки сельдерея
 2 измельченных крупных зубчика чеснока
 250 г савойской капусты
 1 мелко порезанный цуккини
 400 г сваренной фасоли каннелини или борлотти
 400 г консервированных помидоров
 185 мл красного вина
 1 л куриного бульона или воды
 75 г черствого «деревенского» хлеба типа чабатта или пульезе, со срезанными корками, порезанного кубиками по 2,5 см, сбрызнутыми оливковым маслом первого холодного отжима

4 ПОРЦИИ

ЧТОБЫ приготовить «основу супа» налейте оливковое масло в большую кастрюлю и положите туда лук. Пока лук поджаривается на медленном огне, натрите морковь и порежьте сельдерей, добавьте их в кастрюлю. Затем добавьте чеснок и оставьте все пассероваться несколько минут.

ОТДЕЛИТЕ кочерыжку от капустных листьев. Порежьте кочерыжку тонкими ломтиками, а листья – крупными кусками. Добавьте порезанную кочерыжку вместе с цуккини в «основу супа» и пассеруйте, периодически помешивая, в течение 5 минут, пока овощи не потемнеют и не впитают некоторое количество оливкового масла.

ДОБАВЬТЕ фасоль и оставьте на огне еще 5 минут, затем добавьте помидоры и варите еще 5 минут, чтобы выпарить избыток жидкости.

ДОБАВЬТЕ в суп листья капусты и перемешивайте, пока листья не размякнут. Добавьте вино, куриный бульон или воду и варите на медленном огне в течение 40 минут.

ДОБАВЬТЕ в кастрюлю хлеб (если хлеб слишком свежий, слегка подсушите его в духовке, чтобы он не потерял форму в супе). Быстро перемешайте и снимите кастрюлю с огня. Оставьте риболлиту настояться в течение 30 минут, чтобы ароматы перемешались друг с другом. Подавайте суп горячим, но не слишком, щедро полив оливковым маслом.

ЕСЛИ вы разогреваете суп, убедитесь, что довели его до кипения. Затем снимите суп с огня, и пусть он остывает в течение 5 минут. Подавайте его в холодных тарелках. Суп должен быть теплым, но не обжигающе горячим.





СУП ИЗ КАШТАНОВ, ПАНЧЕТТЫ И КАПУСТЫ

100 г крупно порубленной капусты
2 столовые ложки оливкового масла
1 мелко порубленная крупная луковица
200 г порезанной кубиками панчетты
3 измельченных зубчика чеснока
10 г измельченного розмарина
300 г сваренных и очищенных каштанов
170 мл красного вина
Немного оливкового масла первого
холодного отжима

4 ПОРЦИИ

ОТВАРИТЕ капусту в 1,5 л кипящей подсоленной воды в течение 10 минут. Слейте, сохранив отвар. Если капусту слишком горячая, промойте ее холодной водой и мелко ее порежьте.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кастрюле, обжарьте лук и панчетту на среднем огне, пока лук не размягчится, а панчетта слегка не подрумянится. Добавьте чеснок и розмарин, обжаривайте еще несколько минут. Слегка надрежьте каштаны и положите их в кастрюлю вместе с капустой. Перемешайте, посолите, поперчите, затем добавьте вино. Доведите до кипения и варите пару минут. Наконец, долейте отвар из-под капусты и готовьте на медленном огне еще 15 минут.

ПРОТРИТЕ половину супа, превратив его в пюре, и долейте его в оставшийся суп, чтобы он стал более густым. Подавайте горячим, сбрызнув каждую порцию оливковым маслом холодного отжима.

СУП ИЗ ПОЛБЫ

200 г сухой фасоли сорта борлотти
2 столовые ложки оливкового масла
1 тонко порезанная небольшая луковица
2 измельченных зубчика чеснока
1,5 литра куриного бульона
8 крупно изорванных листьев мяты
200 г крупы полбы (спельты)
100 г тертого сыра пармезан
1 столовая ложка мелко нарубленной мяты
4 чайные ложки оливкового масла
первого холодного отжима

4 ПОРЦИИ

ЗАМОЧИТЕ фасоль борлотти на ночь в холодной воде. Слейте и поместите в большую кастрюлю, заполненную холодной водой. Доведите до кипения и варите на медленном огне (приблизительно 1 ½ часа, в зависимости от твердости фасоли). Слейте.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кастрюле и пассеруйте лук на малом огне в течение 6 минут, пока он не размягчится. Посолите и поперчите. Добавьте чеснок и пассеруйте еще 20-30 секунд. Следите, чтобы чеснок не сделался бурым. Добавьте бульон и изорванные листья мяты, доведите до кипения.

В **КИПЯЩИЙ** бульон, слегка перемешивая, положите полбу, затем убавьте огонь и варите 15 минут. Добавьте фасоль борлотти и продолжайте готовить еще 30 минут, пока крупа не станет мягкой, а суп не загустеет. Протрите половину супа, превратив его в пюре. Влейте его обратно в кастрюлю, смешайте с пармезаном и рубленой мятой. Посолите, поперчите и добавьте 125-250 мл горячей воды, чтобы придать супу нужную консистенцию. Подавайте немедленно, влив в каждую тарелку чайную ложку оливкового масла первого холодного отжима и перемешав.



Центр города Сполето.



Крупа полба известна также под названием «спельта» или «двузернянка». Она широко использовалась еще римлянами для приготовления каши, супов и, в молотом виде, – для хлеба.



СУП ИЗ ПОЛБЫ



СУП ИЗ ЗЕЛЕНИ

3 столовые ложки оливкового масла
 2 небольшие нарубленные луковицы
 2 нарубленные веточки сельдерея
 4 нарубленные небольшие морковки
 2 крупные картофелины, нарезанные кубиками
 2 нарезанных лука-порей
 2 измельченных зубчика чеснока
 100 г стручковой фасоли
 100 г вылущенного зеленого горошка
 1,75 литра овощного бульона
 150 г капусты
 12 побегов зеленой спаржи
 6 ломтей «деревенского» хлеба, например, чиабатты, со срезанной коркой
 1 разрезанный пополам зубчик чеснока
 35 г тертого сыра пармезан
 Немного оливкового масла первого холодного отжима

6 ПОРЦИЙ

НАГРЕЙТЕ в большой кастрюле оливковое масло и добавьте лук, сельдерей, морковь, картофель, лук-порей и чеснок. Пассеруйте на малом огне 5-6 минут, пока овощи не размягчатся, но не подрумянятся. Посолите, поперчите, долейте 375 мл воды и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите 30 минут.

НАРЕЖЬТЕ фасоль по диагонали и бросьте ее в кастрюлю. Положите туда горошек, влейте бульон и готовьте на медленном огне 30 минут. Наконец, нашинкуйте капусту и нарежьте по диагонали спаржу. Добавьте их в кастрюлю и варите на медленном огне еще 5 минут.

ПОДЖАРЬТЕ в тостере хлеб и, пока он еще горячий, натрите его с обеих сторон срезом половинки зубчика чеснока.

СМЕШАЙТЕ суп с пармезаном и проверьте, достаточно ли соли и перца. Положите поджаренный хлеб на дно каждой тарелки и налейте половником суп. Сбрызните суп небольшим количеством оливкового масла и немедленно подавайте.



ПАППА АЛЬ ПОМОДОРО

ПАППА АЛЬ ПОМОДОРО

ПАППА АЛЬ ПОМОДОРО – ТОСКАНСКИЙ СУП, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ, КАК И МНОГИЕ ОТМЕННЫЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ БЛЮДА, ИЗ КУХОННЫХ ОСТАТКОВ: В ДАННОМ СЛУЧАЕ, ХЛЕБА И ПОМИДОРОВ. СЛОВО *PAPPA* ОЗНАЧАЕТ «КАША», ПОСКОЛЬКУ ТАКОВА КОНСИСТЕНЦИЯ СУПА. ПАППА АЛЬ ПОМОДОРО – РАЗНОВИДНОСТЬ ПАНКОТТО (*PANCOTTO*), ХЛЕБНОГО СУПА.

2 столовые ложки оливкового масла
 3 измельченных зубчика чеснока
 1 мелко нарубленная белая луковица
 900 г спелых, очищенных и мелко порубленных помидоров
 200 г черствого «деревенского» хлеба (например, чиабатта), нарезанного толстыми ломтями, со срезанной коркой
 850 мл горячего куриного бульона
 20 нарезанных листьев базилика
 Немного оливкового масла первого холодного отжима

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кастрюле. Добавьте чеснок и лук, пассеруйте на очень слабом огне 6-8 минут, пока лук и чеснок не размягчатся, но не потемнеют. Добавьте помидоры, посолите и поперчите. Накройте крышкой и томите на медленном огне 30 минут. Разломите хлеб на кусочки и положите их в кастрюлю. Томите еще 5 минут, перемешав один или два раза.

НЕ ПЕРЕСТАВАЯ помешивать, потихоньку влейте в кастрюлю бульон. Варите, помешивая, пока хлеб не разойдется, а суп не загустеет. Снимите его с огня и добавьте базилик. Накройте крышкой и дайте постоять 1 час. Подавать при комнатной температуре или немного разогретым. Перед подачей каждую порцию сбрызните оливковым маслом первого отжима.





ФРИТТАТА С АРТИШОКАМИ

ФРИТТАТА – ПРАКТИЧЕСКИ ТОТ ЖЕ ОМЛЕТ, КОТОРЫЙ В КОНЦЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОВОДЯТ В ДУХОВКЕ. ОНА МОЖЕТ БЫТЬ ТОНКОЙ, КАК БЛИН, ИЛИ, НАОБОРОТ, – ТОЛСТОЙ, С ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКОЙ И МЯГКОЙ, СЛОВНО КРЕМ, СЕРДЦЕВИНОЙ. ФРИТТАТУ ОБОЖАЮТ ПО ВСЕЙ ИТАЛИИ, НО ФРИТТАТА С АРТИШОКАМИ – ЛЮБИМОЕ БЛЮДО В ТРЕНТИНО.

175 г свежей или замороженной широкой фасоли фава
1 луковица
400 г консервированных сердцевин артишоков
3 столовые ложки оливкового масла
6 яиц
2 столовые ложки рубленой петрушки
45 г тертого сыра пекорино
Щепотка тертого мускатного ореха

4 ПОРЦИИ

ДОВЕДИТЕ воду до кипения в небольшой кастрюле, бросьте в нее добрую щепотку соли и фасоль. Варите 2 минуты, затем слейте и промойте холодной водой. Вылущите фасоль из стручков.

РАЗРЕЖЬТЕ луковицу пополам и тонко порубите ее. Нарежьте сердцевинки артишоков вдоль на ломтики шириной около 5 мм. Выбросьте жесткие срединные волокна.

НАГРЕЙТЕ масло в большой (30-сантиметровой) сковороде и пассеруйте лук на малом огне 6-8 минут, но следите, чтобы он не потемнел. Добавьте артишоки и пассеруйте еще 1-2 минуты. Положите фасоль и перемешайте.

НАГРЕЙТЕ гриль духовки. Слегка сбейте вместе яйца, петрушку, сыр пекорино, мускатный орех, хорошо посолите и поперчите. Вылейте все в сковороду и готовьте на малом огне, пока яйца не загустеют на три четверти, часто встряхивая сковороду, чтобы фриттата не пригорела.

ДОВЕДИТЕ фриттату до готовности, поместив сковороду под гриль, затем дайте остыть, нарежьте треугольниками и подавайте.

ФРИТТАТА С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ И ЦУККИНИ

1 столовая ложка оливкового масла
1 нарезанная луковица
1 нарезанный колечками красный перец
2 нарезанных ломтиками цуккини
6 яиц
1 столовая ложка рубленого базилика
50 г тертого сыра пармезан

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой (30-сантиметровой) сковороде и пассеруйте лук, пока он не размягчится. Добавьте красный перец и цуккини, жарьте, пока они не размягчатся. Нагрейте гриль.

СЛЕГКА сбейте яйца с базиликом и пармезаном, хорошо посолите и поперчите. Вылейте все в сковороду и жарьте на малом огне, пока яйца не загустеют на три четверти, часто встряхивая сковородку, чтобы фриттата не пригорела.

ДОВЕДИТЕ фриттату до готовности, поместив сковороду под гриль духовки, затем дайте остыть. Перед подачей нарежьте треугольниками.



Очистка артишоков на рынке Риаццо в Венеции.



Цуккини – одни из наиболее популярных в Италии овощей. На Севере их запекают в соусе бешамель, на Юге – жарят с помидорами и базиликом. На фотографии – длинные цуккини с Сицилии.



ОМЛЕТ С ЦУККИНИ И ПАРМЕЗАНОМ

ОМЛЕТ СО СВЕЖИМИ ТРАВАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

- 1 столовая ложка сливочного масла
- 1 ½ столовые ложки оливкового масла
- 6 яиц
- 2 столовые ложки мелко порубленной смеси базилика, петрушки и зеленого лука
- 25 г тертого сыра пармезан

2 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ сливочное и оливковое масло в небольшой сковороде. Сбейте яйца и смешайте их с травами. Как следует посолите и поперчите.

ВЫЛЕЙТЕ яйца на сковородку и жарьте их на сильном огне. Ослабьте огонь и встряхните сковородку, чтобы омлет не прилипал ко дну.

КОГДА омлет будет практически готов, но еще останется мягким на поверхности, высыпьте пармезан на одну его половину и накройте его сверху второй половиной. Жарьте еще 10-12 секунд, один или два раза встряхнув сковородку. Выложите на теплое блюдо и сразу же подавайте.

ОМЛЕТ С ЦУККИНИ И ПАРМЕЗАНОМ

- ½ столовой ложки сливочного масла
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 небольшой нарезанный ломтиками цуккини
- 1 небольшой нарезанный лук-порей (только его белая часть)
- Небольшая щепотка молотого мускатного ореха
- ½ чайной ложки мелко нарубленного базилика
- Еще 1 столовая ложка сливочного масла
- Еще 1 ½ столовые ложки оливкового масла
- 6 яиц
- 25 г тертого сыра пармезан

2 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ смесь сливочного и оливкового масла на небольшой сковороде. Пассеруйте цуккини и лук-порей 5-6 минут, пока они не приобретут золотистый оттенок. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, перемешайте с базиликом и переложите в другую посуду.

ПРИГОТОВЬТЕ омлет, как было указано выше (без трав). Сверху на пармезан уложите смесь цуккини и лука-порея, затем сложите омлет пополам. Готовьте еще 10-12 секунд, один или два раза встряхнув сковородку. Выложите на теплое блюдо и сразу же подавайте.



ОМЛЕТ С ГРИБАМИ И ФЕНХЕЛЕМ

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ И ФЕНХЕЛЕМ

- 2 столовые ложки сливочного масла
- 100 г нарезанных молодых шампиньонов
- 1 тонко порезанный молодой кочан фенхеля (зеленые верхушки сохраните)
- Еще 1 столовая ложка сливочного масла
- Полторы столовые ложки оливкового масла
- 6 яиц

2 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ сливочное масло в небольшой сковороде и пассеруйте грибы и фенхель 4-5 минут, пока фенхель не размягчится, а грибы не приобретут золотистый оттенок. Посолите, поперчите и переложите в другую посуду. Приготовьте омлет, как было указано выше, заменив травы полтора столовыми ложками верхушек фенхеля. Выложите смесь с грибами на половину омлета и накройте ее второй половиной. Жарьте еще 10-12 секунд, один или два раза встряхнув сковородку. Выложите на теплое блюдо и сразу же подавайте.





СУППЛИ

ЕСЛИ ОТ СУППЛИ ОТКУСИТЬ КУСОЧЕК, ТО МОЦАРЕЛЛА ПОТЯНЕТСЯ КАК ТЕЛЕФОННЫЙ ПРОВОД. ОТСЮДА И НАЗВАНИЕ ЭТОГО БЛЮДА – *SUPPLI AL TELEPHONO*. СУППЛИ ПРЕВОСХОДНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПУСТИТЬ В ДЕЛО ОСТАТКИ ОТ РИЗОТТО.

3 столовые ложки сливочного масла
1 мелко порубленная небольшая луковица
Полтора литра куриного бульона
400 г риса для ризотто (арборио, виалоне нано или карнароли)
75 г тертого сыра пармезан
2 сбитых яйца
9 листьев базилика, разорванных пополам
150 г сыра моцарелла, нарезанного на 18 кубиков размером около 1,5 см
150 г панировочных сухарей
Масло для фритюра

6 ПОРЦИЙ

РАСТОПИТЕ сливочное масло в большой кастрюле. Положите туда лук и пассеруйте на медленном огне 3-4 минуты, пока он не размягчится, но не потемнеет. В другой кастрюле доведите до кипения бульон.

ДОБАВЬТЕ к луку рис и нагревайте 1 минуту, постоянно перемешивая. Долейте несколько половников горячего бульона, постоянно перемешивая, чтобы рис равномерно проварился. Добавляйте бульон, чтобы он покрывал рис, и часто перемешивайте. Продолжайте в том же духе в течение 20 минут. Рис должен стать *al dente*, мягким снаружи, но твердым внутри.

СНИМИТЕ с огня и, не переставая перемешивать, добавьте пармезан и яйца. Посолите и поперчите. Разложите на большом противне и дайте полностью остыть.

РАЗДЕЛИТЕ рис на 18 порций. Положите одну порцию на ладонь и поместите в ее центр пол-листа базилика и кубик моцареллы. Облепите рисом сыр, придав получающемуся крокету форму яйца. Обваляйте крокет в сухарях и положите его на противень; так же поступите с остальными.

НАГРЕЙТЕ во фритюрнице или глубокой сковороде достаточное количество масла для фритюра, чтобы полностью покрыть крокеты. Доведите масло до температуры 180 °C. (Погруженный в него кусочек хлеба должен приобрести золотисто-коричневую окраску за 15 секунд.) Готовьте суппли небольшими партиями примерно по 4 минуты до появления равномерного золотисто-коричневого цвета. Промокните их бумажными полотенцами и немедленно подавайте, просто так или с соусом из свежих помидоров (см. стр. 285).



Требуется некоторый навык, чтобы придать суппли нужную форму, но, если рис имеет правильную консистенцию, это совсем несложно. Убедитесь, что начинка из базилика и моцареллы полностью закрыта и не вывалится во время обжаривания суппли во фритюре.



Ризотто для аранчини должно быть достаточно плотным, чтобы скатанные из него шарики сохраняли свою форму и во фритюре.

АРАНЧИНИ

АРАНЧИНИ – БУКВАЛЬНО ЗНАЧИТ «МАЛЕНЬКИЕ АПЕЛЬСИНЫ» – ФИРМЕННОЕ СИЦИЛИЙСКОЕ БЛЮДО. РИЗОТТО ЗДЕСЬ ТРАДИЦИОННО ГОТОВИТСЯ С ШАФРАНОМ. ЛУЧШЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВИАЛОНЕ НАНО ИЛИ ДРУГОЙ ДОСТАТОЧНО МЕЛКИЙ РИС С КЛЕЙКОЙ СТРУКТУРОЙ.

Большая щепотка ростков шафрана
250 мл белого вина
100 г сливочного масла
1 мелко нарубленная луковица
1 крупный измельченный зубчик чеснока
750 мл куриного бульона
2 столовые ложки тимьяна
220 г риса для ризотто (арборио, виалоне нано или карнароли)
50 г тертого сыра пармезан
100 г сыра моцарелла или фонтина, нарезанного кубиками
75 г молотых сухарей
Масло для фритюра

20 ШТУК

ПОКА вы готовите ризотто, оставьте шафран мочнуть в вине. Растопите сливочное масло в большой кастрюле. Добавьте лук, чеснок и пассеруйте на медленном огне 3-4 минуты, пока они размякнут, но не потемнеют. В отдельной кастрюле доведите бульон до кипения.

ПОЛОЖИТЕ к луку тимьян и рис и продолжайте жарить, перемешивая, на малом огне 1 минуту. Добавьте, перемешивая, вино и шафран. Вино должно полностью впитаться. Долейте несколько половников горячего бульона, постоянно перемешивая, чтобы рис равномерно проварился. Не переставая помешивать, доливайте бульон, который должен полностью покрыть рис. Варите еще 20 минут, пока рис не приобретет нежную консистенцию.

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ аранчини нет необходимости сохранять у риса состояние *al dente* (мягкий снаружи, твердый внутри). Если рис не полностью проварился, долейте еще воды или бульона. Убедитесь, что вся жидкость впиталась. Снимите с огня и перемешайте с пармезаном, затем разложите на противне, покрытом фольгой. Дайте остыть и, если возможно, оставьте в холодильнике на ночь.

ЧТОБЫ сделать аранчини, скатайте небольшое количество ризотто в шарик размером с грецкий орех. Большим пальцем продавите в нем ямку, положите туда небольшой кусочек сыра и закатайте шарик так, чтобы рис полностью закрыл сыр. Проведите ту же операцию с остальным ризотто. Обваляйте каждый шарик в сухарях, надавливая на него, чтобы панировка хорошо держалась.

НАГРЕЙТЕ во фритюрнице или глубокой сковороде достаточное количество масла, чтобы полностью покрыть аранчини. Доведите масло до температуры 180 °C. (Погруженный в него кусочек хлеба должен приобрести золотисто-коричневую окраску в течение 15 секунд.) Готовьте аранчини небольшими партиями по 3-4 минуты каждый. Обсушите их бумажным полотенцем и до подачи дайте остыть пару минут.







Усадьба Равида в Менфи, Сицилия.

ПИЦЦА РУСТИКА, ИЛИ ДЕРЕВЕНСКАЯ ПИЦЦА

НАЗВАНИЕ ВВОДИТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ, ПОСКОЛЬКУ ПИЦЦА РУСТИКА – НЕ ПИЦЦА, А ПИРОГ. ЭТОТ СРЕДНЕВЕКОВЫЙ РЕЦЕПТ НЕОБЫЧЕН СОЧЕТАНИЕМ СЛАДКОГО ТЕСТА И СОЛЕНОЙ НАЧИНКИ. КАК И МНОГИЕ ПИРОГИ, ОН, ВОЗМОЖНО, ВОСХОДИТ К ПРАЗДНИЧНЫМ БЛЮДАМ, ПОДАВАВШИМСЯ НА ДЕРЕВЕНСКИХ ТОРЖЕСТВАХ.

ТЕСТО

220 г муки
½ чайной ложки разрыхлителя
Щепотка соли
100 г охлажденного сливочного масла
55 г сахарного песка
1 яичный желток
60 мл сливок

НАЧИНКА

500 г сыра рикотта
3 яйца
50 г тертого сыра пекорино романо
100 г тертого сыра моцарелла
125 г мелко нарезанной ветчины прошутто
2 столовые ложки мелко нарубленной петрушки

6 ПОРЦИЙ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ тесто, просейте муку, добавив разрыхлитель и соль. Нарезьте масло кубиками, затем пальцами разотрите его с мукой, пока смесь не станет похожа на мелкие хлебные крошки. Перемешайте с сахаром.

ПЕРЕМЕШАЙТЕ яичный желток со сливками и вылейте смесь в миску с тестом. Перемешайте, а затем обомните один или два раза, пока не получится мягкая масса. Храните тесто в холодильнике.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ начинки смешайте рикотту с яйцами, другими сырами, ветчиной и петрушкой, хорошенько поперчите – возможно, вам не придется добавлять соли, если ветчина достаточно соленая. Разогрейте духовку до 200 °C.

ОТРЕЖЬТЕ одну треть теста и раскатайте остальное в круг на присыпанной мукой поверхности. Уложите его в круглую форму 20 x 4 см и обрежьте выступающее тесто по краю формы. Положите начинку и разровняйте ее.

РАСКатаЙТЕ оставшееся тесто и накройте пирог. Обрежьте лишнее тесто и выпекайте 20 минут, затем снизьте температуру до 180 °C и готовьте еще 20 минут, пока пицца рустика полностью не пропечется.



Металлическая форма для выпечки даст возможность получить хрустящую, золотистую корочку. Когда будете класть начинку, уплотняйте ее, чтобы в ней не образовались воздушные пузыри.



РЫБА И
МОРЕПРОДУКТЫ





Снятие пены с закипевшего рыбного бульона.



Очистка налива на рынке Вучирия в Палермо.

ЛИГУРИЙСКАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА

УПОМЯНУТЫЕ В РЕЦЕПТЕ СОРТА РЫБЫ – В БОЛЬШОЙ МЕРЕ ЛИШЬ РЕКОМЕНДАЦИЯ. СПРОСИТЕ У ВАШЕГО ПРОДАВЦА РЫБЫ, ХОРОШ ЛИ СЕГОДНЯ УЛОВ И КАКАЯ РЫБА ЛОВИТСЯ В ДАННОЕ ВРЕМЯ ГОДА. ПОПРОСИТЕ ВЫПОТРОШИТЬ РЫБУ И НАРЕЗАТЬ ЕЕ КРУПНЫМИ КУСКАМИ. К ТОМУ ЖЕ ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ КОСТИ И ХВОСТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА (ЕГО МОЖНО СДЕЛАТЬ ЗАРАНЕЕ И ХРАНИТЬ В МОРОЗИЛКЕ).

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

- 250 г филе барабульки или красного лucciана, нарезанного кусочками (кости следует сохранить)
- 250 г филе трески, палтуса или тюрбо, нарезанного кусочками (кости следует сохранить)
- 250 г филе налима или любой другой плотной белой рыбы, нарезанного кусочками (кости следует сохранить)
- 6 крупных креветок или лангустинов
- 1 крупно порезанная небольшая луковица
- 1 крупно порезанная морковка
- 15 г крупно порубленной петрушки (веточки сохранить)

- 125 мл оливкового масла
- 1 разрезанная пополам, а затем тонко нарезанная красная луковица
- 1 тонко нарезанный крупный корень фенхеля
- 3 тонко нарезанных зубчика чеснока
- 800 г консервированных помидоров
- 310 мл сухого белого вермута или вина
- Крупная щепотка шафрана
- 450 г молодого картофеля, разрезанного вдоль на четыре части
- 450 г мидий

6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ рыбного бульона промойте кости в холодной воде, удалив все остатки крови и внутренностей. Очистите креветки, удалив панцирь и вену. Положите кости, головы, хвосты, а также панцири креветок в большую кастрюлю. Вода должна только накрыть их, не больше. Медленно доведите до кипения, снимите пену. Добавьте лук, морковь, веточки петрушки и варите на медленном огне 20 минут. Процедите через сито и отмерьте 1 литр бульона. Если его окажется больше, перелейте процеженный бульон обратно в кастрюлю и уваривайте, пока не останется 1 литр.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ суповой основы нагрейте оливковое масло в большой кастрюле и пассеруйте лук и фенхель 5 минут, пока они не размячатся. Добавьте чеснок и помидоры. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и томите на медленном огне. Помидоры должны превратиться в густой соус. Посолите, поперчите, долейте 200 мл вермута, положите шафран и картофель. Увеличьте огонь и готовьте примерно 5 минут, затем добавьте рыбный бульон, уменьшите огонь и варите 10 минут. Картофель должен хорошенько свариться.

ОЧИСТИТЕ мидии и выбросьте все с разбитыми, треснутыми раковинами. Те мидии, которые не закрываются при постукивании о стол, также отправьте в мусор. Оставшийся вермут доведите до кипения в другой кастрюле и положите в него мидии. Накройте крышкой и варите на медленном огне примерно 1 минуту, пока раковины не раскроются. Те, которые не раскрылись, также выбросьте. Достаньте мидии из раковин и положите их в миску. Полейте их оставшейся от варки жидкостью.

ДОБАВЬТЕ в суп креветки и рыбу. Быстро перемешайте, посолите, поперчите и томите на медленном огне, пока рыба не сварится. В последний момент добавьте мидии, чтобы они успели разогреться. Снимите кастрюлю с огня и дайте постоять по меньшей мере 10 минут. Добавьте петрушку и подавайте в горячих тарелках с хлебом или кростини.





ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ

ЕСЛИ У ВАШЕГО ТОРГОВЦА РЫБОЙ ПОЯВИЛИСЬ МЕЛКИЕ НЕЖНЫЕ КАЛЬМАРЫ, ПОКУПАЙТЕ ИХ НЕМЕДЛЕННО – ОНИ ПРЕКРАСНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ ЭТОГО КУШАНЯ. ЕСЛИ ЖЕ ВЫ ВЫНУЖДЕНЫ ИМЕТЬ ДЕЛО С БОЛЕЕ КРУПНЫМИ КАЛЬМАРАМИ, ТО ВАМ ПРИДЕТСЯ УВЕЛИЧИТЬ ВРЕМЯ ВАРКИ И СЛЕДИТЬ, ЧТОБЫ БУЛЬОН НЕ ВЫКИПЕЛ.

ТОМАТНЫЙ СОУС

800 г консервированных помидоров
125 мл красного вина
2 столовые ложки рубленой петрушки
Щепотка сахарного песка

ФАРШ

600 г мелких кальмаров
80 мл оливкового масла
1 мелко нарубленная небольшая луковица
1 мелко нарубленный небольшой кочан фенхеля
2 измельченных зубчика чеснока
75 г риса для ризотто (арборио, виалоне нано или карнароли)
Большая щепотка шафрана
Порубленная половинка крупного острого жгучего перца (чили)
170 мл белого вина
2 столовые ложки рубленой петрушки

4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ соуса положите в кастрюлю помидоры, красное вино, петрушку и сахар. Посолите, поперчите и варите на медленном огне, пока жидкость частично не испарится.

ПОДГОТОВЬТЕ кальмаров, удалив головы вместе со всеми внутренностями. Обрежьте головы под глазами, оставив только щупальца. Промойте тушки, удалив прозрачные пластины. Мелко нарубите щупальца и отложите их в сторону, равно как и тушки кальмаров.

НАГРЕЙТЕ в отдельной кастрюле масло, положите в нее лук, фенхель, чеснок и пассеруйте все на медленном огне до размягчения. Добавьте рис, шафран, жгучий перец и измельченные щупальца, обжаривайте несколько минут, часто перемешивая, пока щупальца не потемнеют. Посолите, поперчите и долейте белое вино, а также 6 столовых ложек томатного соуса. Варите, часто перемешивая, пока томатный соус и вино не впитаются в рис. Долейте 125 мл воды и продолжайте варить, пока рис не размякнет и вся жидкость не впитается. Добавьте петрушку и поставьте на несколько минут остывать.

ЗАПОЛНИТЕ чайной ложкой тушки кальмаров начинкой, протолкнув ее до самого конца тушки. Не следует класть ее слишком много – вы должны с легкостью зажать тушку сверху так, чтобы начинка не вываливалась. Зашпильте вершины коктейльными пиками.

ВЫЛЕЙТЕ оставшийся томатный соус в кастрюлю и долейте 185 мл воды. Варите 2 минуты, затем добавьте фаршированных кальмаров, накройте кастрюлю и томите на медленном огне 30–45 минут, в зависимости от размера кальмаров. Они должны сделаться мягкими и нежными. Не перемешивайте, чтобы начинка не вываливалась (правда, если немного начинки попадет в соус, это может только улучшить его вкус). Если вы опасаетесь, что кальмары могут пригореть, слегка встряхивайте кастрюлю.

ПЕРЕД подачей удалите пики. Лучше всего подавать с салатом и хлебом.



Не переполняйте кальмары начинкой, чтобы она не попала в томатный соус.



Рыбный прилавок на улице в Палермо, Сицилия.



ФАРШИРОВАННЫЕ САРДИНЫ

САРДИНЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО СВЕЖИМИ, ЧТОБЫ ИЗ НИХ ПОЛУЧИЛОСЬ ЭТО НЕЗАБЫВАЕМОЕ БЛЮДО. САРДИНЫ НЕЛЬЗЯ ДОЛГО ДЕРЖАТЬ БЕЗ ВОДЫ, И ЕСЛИ РЫБА ВЫГЛЯДИТ НЕСВЕЖЕЙ, ЛУЧШЕ НЕ ПЫТАТЬСЯ ГОТОВИТЬ ЕЕ ПО ДАННОМУ РЕЦЕПТУ. МОЖНО ПОДАВАТЬ ФАРШИРОВАННЫЕ САРДИНЫ И КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО, И КАК ЗАКУСКУ.

8 сардин среднего размера, без головы, очищенных и выпотрошенных
 4 столовые ложки оливкового масла
 1 тонко нарезанная небольшая луковица
 1 тонко нарезанный кочан фенхеля
 50 г кедровых орешков
 4 столовые ложки крупно порубленной петрушки
 20 г свежих хлебных крошек
 1 крупный измельченный зубчик чеснока
 Сок ½ лимона
 Оливковое масло первого холодного отжима
 Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

НАЖИМАЯ пальцами по обе стороны хребта, распластайте сардины и аккуратно высвободите мякоть по всей длине рыбы. Удалите кости, оставив для более привлекательного вида хвост. Чем свежее рыба, тем труднее это сделать, поэтому вы можете попросить вашего торговца рыбой проделать эту операцию вместо вас. (В качестве альтернативы можно использовать филе, сложив кусочки попарно в конце приготовления, но это будет не столь изящно.) Промойте рыбу холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Положите в холодильник на некоторое время.

ПРОГРЕЙТЕ духовку до 200 °С. Чтобы приготовить начинку, нагрейте оливковое масло в сковороде, положите туда лук, фенхель и кедровые орешки. Пассеруйте их на умеренном огне, часто перемешивая, пока они не станут мягкими и светло-коричневыми. Смешайте 1 столовую ложку петрушки с 1 столовой ложкой хлебных крошек и отложите в сторону. Положите на сковородку чеснок и оставшиеся хлебные крошки, обжаривайте еще несколько минут. Добавьте остаток петрушки, посолите, поперчите и отставьте в сторону. (Смесь можно приготовить заранее и хранить в холодильнике, но перед употреблением нужно довести ее до комнатной температуры).

СПРЫСНИТЕ оливковым маслом огнеупорное блюдо, на котором поместятся в один слой восемь сардин. Уложите рыбу на блюдо кожей вниз, посолите и поперчите. Положите начинку на распластанные сардины и сложите их так, чтобы начинка оказалась внутри. (Если вы готовите из филе, положите начинку на одну половинку рыбы и накройте ее другой, кожей наружу, хвостом к хвосту, наподобие сэндвича). Еще раз посолите, поперчите и посыпьте смесью хлебных крошек и петрушки. Сбрызните лимонным соком и небольшим количеством оливкового масла холодного отжима.

ЗАПЕКАЙТЕ 5-10 минут, в зависимости от размера сардин. (Если начинка была горячее, сардины запекаются быстрее). Подавайте немедленно или же при комнатной температуре с лимонными дольками.





БАРАБУЛЬКА С ФЕНХЕЛЕМ

2 кочана фенхеля
2 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки оливкового масла
1 нарубленная луковица
1 измельченный зубчик чеснока
4 выпотрошенные и очищенные барабульки
Оливковое масло первого холодного отжима
1 разрезанный на 4 части лимон
2 чайные ложки рубленого орегано или
1/2 чайной ложки сушеного орегано
Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 190 °C и смажьте маслом широкое плоское огнеупорное блюдо. Тонко нарежьте фенхель, сохранив зеленые верхушки.

НАГРЕЙТЕ сливочное и оливковое масло в большой сковороде и слегка спассеруйте фенхель, лук и чеснок 12-15 минут, пока они не размягчатся, но не потемнеют. Посолите и поперчите.

НАФАРШИРУЙТЕ каждую рыбу полной столовой ложкой смеси с фенхелем и четвертой частью верхушек фенхеля. Смажьте рыбу оливковым маслом первого холодного отжима, выдавите на каждую сок четвертинки лимона, хорошенько посолите и поперчите.

ПЕРЕЛОЖИТЕ оставшийся поджаренный фенхель в блюдо и посыпьте половиной всего имеющегося орегано. Сверху уложите рыбу, одну к другой. Посыпьте остальным орегано и неплотно накройте фольгой. Запекайте 25 минут, пока рыба полностью не пропечется. Подавайте с дольками лимона.



Смазывание рыбы растительным маслом защищает кожу от высыхания во время запекания и помогает соли и перцу удерживаться на коже.

ЗАПЕЧЕННАЯ МЕЧ-РЫБА ПО-СИЦИЛИЙСКИ

ПЛОТНОЕ МЯСО МЕЧ-РЫБЫ, КОТОРУЮ ЛОВЯТ, В ОСНОВНОМ, ВДОЛЬ СИЦИЛИЙСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ, ОСОБЕННО ПОДХОДИТ ДЛЯ СИЛЬНЫХ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИХ АРОМАТОВ ЭТОГО БЛЮДА. ОДНАКО МОЖНО ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЯСО ТУНЦА.

80 мл оливкового масла
2 столовые ложки лимонного сока
2 1/2 столовые ложки мелко нарубленного базилика
4 стейка меч-рыбы
60 г рубленых маслин без косточек
1 столовая ложка мелких каперсов
1/2 чайной ложки мелко нарубленных анчоусов в оливковом масле
400 г очищенных рубленых помидоров (семена удалите)
2 столовые ложки молотых сухарей

4 ПОРЦИИ

СМЕШАЙТЕ половину оливкового масла с лимонным соком и 1 столовой ложкой базилика. Посолите, поперчите и вылейте в плоское огнеупорное блюдо достаточных размеров, чтобы вместить стейки меч-рыбы, разложенные одним слоем. Уложите стейки на блюдо и оставьте мариноваться на 15 минут, перевернув один раз. Прогрейте духовку до 230 °C.

СМЕШАЙТЕ маслины, каперсы, анчоусы и помидоры с оставшимся оливковым маслом и базиликом, хорошенько посолите и поперчите. Полейте этой смесью стейки меч-рыбы и присыпьте сухарями. Запекайте около 20 минут, пока рыба не потемнеет. Закончите приготовление под грилем, чтобы из сухарей образовалась хрустящая корочка. Подавайте с хлебом, которым можно собирать соус.



ЗАПЕЧЕННАЯ МЕЧ-РЫБА ПО-СИЦИЛИЙСКИ



Треска из Северной Европы традиционно подвергается засолке. Ее популярность в средиземноморских странах связана с тем, что католическая церковь запрещает есть мясо по пятницам.



ТУНЕЦ С ФАСОЛЬЮ

ТЕФТЕЛИ ИЗ СОЛЕННОЙ ТРЕСКИ

- 225 г соленой трески
- 1 небольшая нарезанная луковица
- 2 нарезанных зубчика чеснока
- 1 лавровый лист
- 375 мл молока
- 80 мл белого вермута или белого вина
- 200 г нарезанного картофеля
- 2 столовые ложки крупно порубленной петрушки
- Щепотка молотого мускатного ореха
- 1 яичный желток
- 1 столовая ложка муки, плюс еще немного для обсыпки
- 500 мл растительного масла для фритюра

4 ПОРЦИИ

ЗАМОЧИТЕ соленую треску в холодной воде на 24 часа, в течение которых 4 раза поменяйте воду.

ПОМЕСТИТЕ лук, чеснок, лавровый лист, молоко и вермут в кастрюлю, поперчите и доведите до кипения. Положите туда же соленую треску, ослабьте огонь и томите на медленном огне под крышкой 10-15 минут, пока рыба не сварится и чешуя не отслоится от кожи. Оставьте рыбу в отваре. Она должна остыть настолько, чтобы ее можно было разделять. Тем временем сварите картофель, затем слейте воду и дайте ему остыть.

ВЫЛОЖИТЕ рыбу на разделочную доску и отделите мясо от кожи и костей. Положите очищенную рыбу в миску, добавьте в нее картофель, петрушку, мускатный орех, яичный желток, муку и немного перца. Хорошенько разомните и попробуйте, достаточно ли соли – скорее всего, вам не придется класть соль. Дайте постоять в холодильнике 15 минут, затем скатайте смесь в небольшие шарики и слегка прищепните их.

НАГРЕЙТЕ масло в сковороде. Обсыпьте тефтели мукой и партиями обжаривайте во фритюре примерно по 2 минуты с каждой стороны. Обсушите бумажным полотенцем и подавайте горячими, можно с томатным соусом.

ТУНЕЦ С ФАСОЛЬЮ

- 400 г сухой фасоли, например, каннелини
- 1 лавровый лист
- 1 зубчик чеснока
- 125 мл оливкового масла
- 1 тонко порезанная небольшая красная луковица
- 2 столовые ложки мелко порубленной петрушки
- 400 г консервированного тунца в оливковом масле (масло слить)

4 ПОРЦИИ

ЗАМОЧИТЕ фасоль на ночь в холодной воде. Промойте ее и переложите в большую кастрюлю. Полностью залейте холодной водой и доведите до кипения. Добавьте лавровый лист, чеснок и 1 столовую ложку оливкового масла, накройте и варите на медленном огне час-полтора, пока фасоль не станет мягкой. За 15-20 минут до окончания готовки подсолите воду. Фасоль должна сохранить свою форму и быть мягкой – надкусите одну фасолину и проверьте, так как внешний вид может вас обмануть.

СЛЕЙТЕ отвар, уберите лавровый лист, чеснок, и переложите фасоль в плоское сервировочное блюдо. Положите туда лук и добавьте оставшееся оливковое масло, затем посолите и поперчите. Хорошенько перемешайте, затем охладите.

ПЕРЕМЕШАЙТЕ две трети петрушки с фасолью и попробуйте, достаточно ли соли и перца. Разделите тунца на небольшие кусочки и перемешайте их с фасолью. Посыпьте оставшейся петрушкой и подавайте.





ДАРЫ МОРЯ, ЗАЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО БЛЮДА НУЖНЫ ЛАНГУСТИНЫ, НО, ЕСЛИ ИХ НЕТ ПОД РУКОЙ, ПОДОЙДУТ И ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ КРУПНЫЕ КРЕВЕТКИ. ВЕТКА РОЗМАРИНА, ПРИ ПОМОЩИ КОТОРОЙ МОРЕПРОДУКТЫ СМАЗЫВАЮТ МАРИНАДОМ, ПРИДАЕТ КУШАНЬЮ ТОНКИЙ ПРЯНЫЙ АРОМАТ, НО НЕ ДЕЛАЕТ ВКУС НАВЯЗЧИВЫМ.

125 мл оливкового масла первого
холодного отжима
2 зубчика чеснока
1 столовая ложка мелко нарубленного
базилика
80 мл лимонного сока
12 лангустинов (или других крупных
креветок)
12 морских гребешков в половинках
раковины
16 обычных креветок
Длинная крепкая ветка розмарина
16 крупных двустворчатых моллюсков
(мидий, венерок или вонголе)

4 ПОРЦИИ

СМЕШАЙТЕ, как следует, оливковое масло, чеснок, базилик, лимонный сок, посолите и поперчите. Отставьте в сторону и настаивайте 15-20 минут.

УДАЛИТЕ у лангустинов клешни и головы, затем распластайте их, сделав надрез с нижней стороны острым ножом и раскрыв тушку.

ВЫНЬТЕ гребешков из раковин. Раковины сохраните. Удалите белый мускул вместе с окружающим его пищеварительным трактом. Коралл, если хотите, оставьте. Очистите обычные креветки от вены и панциря, сохранив хвосты.

РАЗОГРЕЙТЕ сковороду для гриля или барбекю до высокой температуры. Ветку розмарина пропитайте масляной заправкой и, словно кистью, слегка смажьте мясо лангустинов. Также смажьте сковородку для гриля или противень для барбекю (будьте осторожны, пламя может вспыхнуть!) и положите туда лангустины жариться панцирем вниз.

ЧЕРЕЗ 30 секунд смажьте гребешки заправкой и добавьте их к лангустинам вместе с обычными креветками и двустворчатыми моллюсками (выбросьте все ракушки с трещинами и сколами, а также те, которые не закрываются при постукивании). Переверните лангустины и жарьте еще минуту. Проведите эту операцию с обычными креветками. Один или два раза сбрызните их заправкой. Все морепродукты должны быть готовы через 3-4 минуты – двустворчатых моллюсков можно снять с огня и смазать заправкой, как только они раскроются. Положите гребешки обратно в раковины.

УДАЛИТЕ зубчики чеснока и перелейте заправку в небольшой соусник. Переложите морепродукты на теплое сервировочное блюдо. Немедленно подавайте с заправкой, хлебом и чашами для ополаскивания пальцев.



Лангустины более мясисты, чем любые другие креветки. Приготовление их в открытом виде позволяет прожарить мясо внутри панциря, а также сильнее пропитать его ароматом розмарина.



Начинка из петрушки, хлебных крошек и чеснока смешивается со сбитым яйцом. Мидии заполняются начинкой и перевязываются пищевой веревкой, а затем варятся в томатном соусе. Перед подачей веревку следует удалить.



ФАРШИРОВАННЫЕ МИДИИ

МИДИИ ОСОБЕННО ПОПУЛЯРНЫ В ОБЛАСТИ АПУЛИЯ – КАБЛУКЕ ИТАЛЬЯНСКОГО «САПОГА». ЭТО БЛЮДО С ЗАПАХАМИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА, ЧЕСНОКА, ПОМИДОРА И БАЗИЛИКА ОЧЕНЬ ЛЮБЯТ ОБИТАТЕЛИ ЭТОЙ ЧАСТИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ.

24 мидии
3 столовые ложки оливкового масла
4 измельченных зубчика чеснока
500 мл томатной пасты
1 ½ столовые ложки крупно нарубленного базилика
15 г мелко нарубленной петрушки
40 г свежих белых хлебных крошек
2 сбитых яйца
Щепотка красного жгучего перца

4 ПОРЦИИ

ОЧИСТИТЕ хорошенько ракушки мидий. Выбросьте все разбитые, треснувшие или не закрывающиеся при постукивании о стол. Вставьте острый нож в то место, из которого высовываются нити и, пользуясь им, как рычагом, приоткройте раковину, не трогая тело моллюска и оставив половинки раковины соединенными. Удалите и выбросьте нити. Промойте мидии.

НАГРЕЙТЕ масло в большой кастрюле и аккуратно спассеруйте половину чеснока в течение 15-20 секунд так, чтобы он не потемнел. Добавьте томатную пасту и базилик, слегка посолите, поперчите и доведите до кипения. Убавьте огонь и томите 5 минут, затем долейте 310 мл холодной воды. Вновь доведите до кипения, накройте и оставьте на малом огне.

СМЕШАЙТЕ петрушку, хлебные крошки и оставшийся чеснок, затем перемешайте все это с яйцами. Добавьте красный жгучий перец и посолите. С помощью чайной ложки заполните каждую мидию небольшим количеством этой смеси. Перевяжите мидии, чтобы они не раскрылись, с помощью пищевой веревки, иначе начинка может вывалиться.

ПОЛОЖИТЕ фаршированные мидии в томатный соус, накройте крышкой и тушите на медленном огне 10 минут.

ВЫЛОВИТЕ мидии шумовкой и удалите веревку. Уложите их на теплое блюдо и подавайте с томатным соусом, хлебом и чашами для ополаскивания пальцев.





ЖАРЕННЫЙ УГОРЬ С ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ

2 угря по 800 г или 1 угорь весом 1,25 кг
(без кожи)

4 половинки лимона

4 порезанных зубчика чеснока

25-30 крупных свежих лавровых листьев

Крупная соль

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 200 °C. Слегка смажьте большую неглубокую форму растительным маслом. Протрите угря тканью, чтобы очистить его, затем натрите его срезом половинки лимона. Разрежьте угря на куски по 5 см, выбросив голову и части, содержащие внутренности.

УЛОЖИТЕ половину угря в форму одним слоем. Посыпьте сверху чесноком и выдавите немного лимонного сока. Слегка поперчите. Сверху положите половину лавровых листьев, затем щедро посолите. Повторите чередование слоев с теми же ингредиентами.

ЗАПЕКАЙТЕ 35-40 минут, пока угорь не делается мягким.



ЖАРЕННЫЙ УГОРЬ
С ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ

СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ

4 небольшие очищенные скумбрии

4 столовые ложки оливкового масла

2 крупно порубленных зубчика чеснока

½ чайной ложки паприки

1 столовая ложка лимонного сока

8 небольших веточки розмарина и еще

4 для подачи

Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

РАСПЛАСТАЙТЕ скумбрию, нажимая пальцами по обе стороны хребта, высвобождая мякоть по линии позвоночника. Удалите кости. Хвост оставьте, так рыба будет выглядеть более привлекательно.

СМЕШАЙТЕ оливковое масло, чеснок, паприку и лимонный сок в плоской, достаточно широкой посуде, чтобы в ней поместились все скумбрии в один ряд. Хорошенько посолите и поперчите. Сделайте по два диагональных надреза с каждой стороны рыбы и положите ее в маринад на 30 минут. Переверните один раз.

РАЗОГРЕЙТЕ сковородку для гриля или барбекю. Удалите с рыб чеснок. Закрепите по веточке розмарина с каждой стороны рыб с помощью деревянных зубочисток или, если вы воспользовались барбекю, возьмите четыре небольших металлических решетки для рыбы (розмарин удерживается решеткой, а рыбу легко переверачивать).

НАМАЖЬТЕ сковородку для гриля оливковым маслом, убавьте огонь и положите скумбрию. Жарьте по 5 минут с каждой стороны, один раз перевернув, пока рыба полностью не прожарится. Осторожно удалите розмарин. Подавайте каждую рыбу с долькой лимона, украсив свежей веточкой розмарина.



Если вы предпочитаете подавать рыбу целиком, оставьте скумбриям головы.



ДОМАШНЯЯ ПТИЦА,
МЯСО И ДИЧЬ





Ранним утром в Болонье весь город отправляется за покупками.

ЦЫПЛЕНОК КАЧЬЯТОРА

ЦЫПЛЕНОК КАЧЬЯТОРА (или ЦЫПЛЕНОК ПО-ОХОТНИЧЬИ) ОБЯЗАН СВОИМ ПРОИСХОЖДЕНИЕМ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ИТАЛИИ. НО, КАК ЭТО ЧАСТО ВОДИТСЯ В ИТАЛИИ, В КАЖДОЙ ОБЛАСТИ ОДНО И ТО ЖЕ КУШАНИЕ ГОТОВИТСЯ ПО-СВОЕМУ. НИЖЕПРИВЕДЕННЫЙ ВАРИАНТ С ПОМИДОРАМИ, ПОЖАЛУЙ, НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕН.

- 3 столовые ложки оливкового масла
- 1 мелко порубленная крупная луковица
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 1 мелко нарубленная веточка сельдерея
- 150 г мелко нарубленной панчетты
- 125 г крупно нарезанных молодых шампиньонов
- 4 куриные голени
- 4 куриных бедрашка
- 80 мл сухого вермута или белого сухого вина
- 2 x 400 г консервированных рубленых помидоров
- ¼ чайной ложки коричневого сахара
- 1 веточка орегано и еще 4-5 веточек для украшения
- 1 веточка розмарина
- 1 лавровый лист

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ половину оливкового масла в большой кастрюле. Добавьте лук, чеснок и сельдерей, пассеруйте, время от времени помешивая, на умеренном огне 6-9 минут, пока лук не подрумянится.

ДОБАВЬТЕ панчетту и грибы, увеличьте огонь и жарьте, периодически помешивая, 4-5 минут. Выложите все на тарелку и отставьте в сторону.

ДОЛЕЙТЕ в кастрюлю оставшее оливковое масло и слегка обжарьте куски курятины партиями по несколько штук. Когда они подрумянятся, посолите и поперчите. Удалите весь лишний жир и положите все части птицы снова в кастрюлю. Добавьте вермут, увеличьте огонь и кипятите, пока бульон не испарится практически полностью.

ДОБАВЬТЕ помидоры, сахар, орегано, розмарин, лавровый лист и 80 мл холодной воды. Доведите до кипения и перемешайте с заранее приготовленной смесью с панчеттой. Накройте крышкой и тушите на медленном огне 20 минут, пока курятина не станет мягкой, но не будет отставать от костей.

ЕСЛИ соус недостаточно густой, выньте курятину из кастрюли, увеличьте огонь и кипятите, пока он не загустеет. Выбросьте стебли трав и попробуйте, хватает ли соли и перца. Украсьте оставшимися веточками орегано и подавайте.





ЦЫПЛЯТА ПО-ДЬЯВОЛЬСКИ

ЦЫПЛЕНОК ПО-ДЬЯВОЛЬСКИ – БЛЮДО ТОСКАНСКОЙ КУХНИ. ПТИЦУ СЛЕДУЕТ ЗАМАРИНОВАТЬ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ И КРАСНОМ ЖГУЧЕМ ПЕРЦЕ. ТРАДИЦИОННО ЕЕ ЖАРЯТ НА ГРИЛЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ – ЯЗЫКИ ПЛАМЕНИ «ОБЛИЗЫВАЮТ» ПТИЦУ СНИЗУ, СЛОВНО ОНА ГОРИТ В АДСКОМ ПЛАМЕНИ.

2 цыпленка по 900 г
170 мл оливкового масла
Сок 1 крупного лимона
2 листа шалфея
3-4 мелко порубленных мелких красных жгучих перчика или ½ столовой ложки молотого красного перца
2 луковицы лука-шалота
2 зубчика чеснока
4 столовые ложки рубленой петрушки
2 ½ столовые ложки размягченного сливочного масла
Ломтики лимона

4 ПОРЦИИ

РАЗРЕЖЬТЕ каждую птицу по грудке и, надавив, распластайте ее, придав форму бабочки. Прижмите руками – нужно создать ровную поверхность для жарки. Положите в плоскую посуду достаточных размеров, чтобы уместить рядом обоих цыплят.

СМЕШАЙТЕ в миске оливковое масло, лимонный сок, шалфей и красный перец, хорошенько посолите и поперчите. Намажьте этой смесью птиц и поставьте в холодильник мариноваться на 30 минут. Переверните их и оставьте еще на 30 минут.

В ЭТО ВРЕМЯ измельчите лук-шалот, чеснок, петрушку и сливочное масло в блендере или кухонном комбайне до образования однородной, пастообразной массы. (Если вы хотите проделать эту процедуру вручную, порубите овощи, а затем смешайте их с размягченным маслом). Посолите и поперчите. Разогрейте гриль.

ПОЛОЖИТЕ птиц на противень для гриля кожей вниз. Поместите их примерно на расстоянии 10 см от источника тепла и жарьте 10 минут, один-два раза сбрызнув маринадом. Переверните и продолжайте жарить, периодически поливая маринадом, еще 10-12 минут – пока из птиц не будет вытекать прозрачный сок, если вы глубоко проткнете курятину шампуром.

НОЖОМ нанесите приготовленную масляную пасту на кожу цыплят. Убавьте огонь и жарьте еще примерно 3 минуты. Кожа должна слегка подрумяниться. Подавать горячими или холодными, с дольками лимона.



Дикорастущий красный жгучий перец был в чести в Мексике еще в первом тысячелетии до нашей эры. Вероятно, растение было доставлено в Европу Колумбом – жгучий перец добрался до Южной Италии в 1526 году и, как и во многих других странах, стал использоваться в разнообразных местных кушаньях.





В Италии рынки обычно располагаются на особой площади, которая называется «Пьяцца Эрбе» (Площадь зеленщиков – прим. ред).



Горы Сибиллини, Умбрия.

ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК С РОЗМАРИНОМ

ЕСЛИ ПТИЦУ ПОСТОЯННО ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ В ПРОЦЕССЕ ЖАРКИ, МЯСО ГРУДКИ СОХРАНЯЕТ ВОСХИТИТЕЛЬНУЮ СОЧНОСТЬ – ВМЕСТО ТОГО, ЧТОБЫ ВЫТЕКАТЬ НА ПРОТИВЕНЬ, СОК ПРОПИТЫВАЕТ МЯСО. ТАКЖЕ ПОСТОЯННОЕ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ НЕ ДАЕТ ТУШКЕ ЦЫПЛЕНКА ПОТЕРЯТЬ ФОРМУ.

- 2 веточки розмарина
- 3 зубчика чеснока
- 1 чайная ложка бальзамического уксуса
- 1 цыпленок весом 1,5 кг
- 2 столовые ложки оливкового масла первого холодного отжима
- 2 столовые ложки обычного оливкового масла
- 125 мл куриного бульона

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 200 °С. Поместите одну веточку розмарина, чеснок и бальзамический уксус внутрь выпотрошенной птицы. Добавьте большую щепотку соли и немного молотого черного перца. Свяжите ножки вместе.

НАТРИТЕ кожу птицы оливковым маслом первого холодного отжима. Налейте оливковое масло в глубокий противень и положите туда цыпленка грудкой вверх. Сверху положите вторую веточку розмарина.

ПОСТАВЬТЕ противень в духовку и жарьте 1 час, переворачивая птицу и поливая ее соком от жарки каждые 15 минут.

УЛОЖИТЕ цыпленка на горячее блюдо для подачи и уберите веточку розмарина. Слейте жир из противня и поставьте противень на плиту на большой огонь. Налейте в него куриный бульон и поскребите лопаткой противень, чтобы в бульоне растворилось то, что прилипло ко дну. Кипятите бульон, пока он частично не выкипит и не загустеет. Попробуйте, достаточно ли соли и перца, затем перелейте в соусник, который подается вместе с курицей. На гарнир лучше всего подойдет жареный картофель с розмарином.





ЦЫПЛЯТА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В УКСУСЕ

КАК И ВО МНОГИХ ДРУГИХ СЛУЧАЯХ, ПРОСТОТА ЭТОГО ИТАЛЬЯНСКОГО БЛЮДА ПОДРАЗУМЕВАЕТ, ЧТО ГОТОВИТЬ ЕГО НУЖНО ИЗ САМЫХ ХОРОШИХ ПРОДУКТОВ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ПТИЦУ, ВЫРАШЕННУЮ НА СВОБОДЕ. ВЫ ОЦЕНИТЕ ЕЕ ПРЕВОСХОДНЫЙ ВКУС, ХОТЯ ЗАПЛАТИТЬ ПРИДЕТСЯ НЕСКОЛЬКО ДОРОЖЕ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВЕСЬ ОСТАВШИЙСЯ ОТВАР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНОВ.

4 небольших цыпленка весом по 500 г
1 нарубленная крупная морковь
1 нарубленная крупная луковица
1 нарубленная веточка сельдерея
Пучок пряностей
1 ½ столовые ложки сахарного песка
500 мл белого винного уксуса
3 столовые ложки бальзамического уксуса
1 столовая ложка сливочного масла
1 столовая ложка муки
170 мл куриного бульона
4 веточки розмарина

4 ПОРЦИИ

УДАЛИТЕ весь жир с цыплят, хорошенько посолите и поперчите снаружи и изнутри. Свяжите ножки вместе и подоткните крылышки назад. Высыпьте морковь, лук и сельдерей в кастрюлю достаточных размеров, чтобы туда поместились в один ряд цыплята (только сразу цыплят не кладите). Положите пучок пряностей, сахарный песок, белый винный уксус, бальзамический уксус и доведите до кипения. Убавьте огонь и томите на медленном огне 5 минут.

ПОЛОЖИТЕ цыплят на овощи грудкой кверху. Долейте достаточно кипятка, чтобы полностью накрыть птиц, положите на кастрюлю крышку и варите на медленном огне 25 минут, пока цыплята не проварятся полностью. Выключите огонь и оставьте цыплят в кастрюле на 10 минут.

РАСТОПИТЕ сливочное масло в небольшой кастрюле. Добавьте муку и грейте, перемешивая, 30 секунд. Постепенно, помешивая, влейте куриный бульон и варите на медленном огне, пока смесь не сделается однородной и густой. Долейте 3-4 столовые ложки отвара от цыплят и попробуйте. Продолжайте потихоньку добавлять отвар (около 125 мл в общей сложности), пока соус не придется вам по вкусу. Увеличьте огонь и кипятите. Соус должен слегка загустеть. Посолите и поперчите.

ВЫНЬТЕ цыплят из кастрюли, дайте стечь жидкости и уложите на горячее блюдо для подачи. Полейте соусом, украсьте веточками розмарина и подавайте.



Цыплят готовят в отваре, благодаря которому их мясо будет сочным и пропитается ароматом уксуса.



Родиной бальзамического уксуса является Модена, где настоящие сорта уксуса выдерживаются, как минимум, 12 лет (а часто и намного дольше). На их этикетке написано: *Aceto balsamico tradizionale di Modena* – традиционный бальзамический уксус из Модены. Первоначально такой уксус производили лишь богатые семейства, которые могли позволить себе роскошь ожидания, пока уксус созреет. Тот вариант, который теперь производится на промышленной основе, продается без пометки «традиционный».



Перед употреблением свежие виноградные листья опускают в крутой кипяток.



Перепелов маринуют в лимонном соке с оливковым маслом.



ПЕРЕПЕЛА НА ГРИЛЕ

ПЕРЕПЕЛА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

- 4 веточки розмарина
- 4 перепела
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 4 чайные ложки бальзамического уксуса
- 2 чайные ложки коричневого сахара
- 4 крупных виноградных листа

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °С. Положите в каждую перепелку по веточке розмарина, а затем свяжите ножки вместе. Заверните крылышки за спинку.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в сковороде и положите туда перепелов. Подрумяньте их со всех сторон, а затем добавьте уксус, сахар и прокипятите все вместе. Снимите с огня.

ОПУСТИТЕ виноградные листья на 15 секунд в кипящую воду, а затем заверните в каждый лист перепела. Положите завернутых перепелов в глубокий противень грудкой вниз и жарьте 15 минут.

ПЕРЕПЕЛА НА ГРИЛЕ

ЧЕСТНО ГОВОРЯ, ПЕРЕПЕЛА ЛУЧШЕ ВСЕГО УДАЮТСЯ, ЕСЛИ ИХ ГОТОВИТЬ ПРОСТО И БЕЗ ИЗЛИШНЕЙ СУЕТЫ. В НИЖЕПРИВЕДЕННОМ РЕЦЕПТЕ МАЛЕНЬКИХ ПТИЦ МАРИНУЮТ И ЖАРЯТ. ГОТОВЯТСЯ ОНИ БЫСТРО, НО ЗОЛОТОЕ ПРАВИЛО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПЕРЕПЕЛОВ – НЕ ПЕРЕЖАРИТЬ ИХ. РЕЦЕПТ ПРИГОДЕН ТАКЖЕ ДЛЯ ГОЛУБЕЙ.

- 4 перепела
- 2 ½ столовые ложки лимонного сока
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 8 небольших листьев шалфея
- 2 разрезанных пополам зубчика чеснока
- 1 небольшой, очищенный от семян и крупно порубленный красный жгучий перчик
- 2 столовые ложки рубленой петрушки
- Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

РАСРЕЖИТЕ каждого перепела по грудке острым ножом, а затем переверните. Надавите сверху основанием ладони, чтобы распластать их. Переложите перепелов в мелкое блюдо достаточных размеров. Они должны уместиться в один ряд.

СМЕШАЙТЕ лимонный сок, оливковое масло, листья шалфея, чеснок и красный перец, посолите и поперчите по вкусу. Залейте перепелов и оставьте мариноваться 30 минут (через 15 минут переверните их). Разогрейте гриль.

ПОЛОЖИТЕ перепелов кожей вверх на противень. Поместите его на расстоянии 15-20 см от нагревателя и жарьте перепелов примерно по 5 минут с каждой стороны, пока они не подрумянятся и не прожарятся полностью.

ПОДАВАЙТЕ горячими или холодными, с дольками лимона и посыпав рубленой петрушкой.





ЖАРЕНАЯ УТКА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

ПО ЛЕГЕНДЕ, ПАРМСКУЮ ВЕТЧИНУ ПОДАВАЛИ ГАННИБАЛУ НА ПИРШЕСТВЕ В ГОРОДЕ ПАРМА В 217 ГОДУ ДО НАШЕЙ ЭРЫ. СЕГОДНЯ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВО ПОДЧИНЯЕТСЯ СТРОГОМУ КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ, И ТОЛЬКО ВЕТЧИНА ИЗ ОБЛАСТИ ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ УДОСТОВЕРЕНА ПРАВА НАЗЫВАТЬСЯ «ПАРМСКОЙ». ОНА ИМЕЕТ НА КОЖЕ КЛЕЙМО В ВИДЕ ГЕРЦОГСКОЙ КОРОНЫ ПАРМЫ.

2 толстых ломтя «деревенского» хлеба, например, чиабатты, со срезанной коркой
125 мл молока
1 утка весом примерно 2 кг
6 толстых ломтей пармского окорока
3 измельченных зубчика чеснока
125 г свиного фарша
125 г телячьего фарша
2 мелко нарубленные луковицы лука-шалота
2 столовые ложки тертого сыра пармезан
1 столовая ложка мелко нарубленной петрушки
1 яйцо
80 мл оливкового масла
60 г сливочного масла
2 веточки розмарина
4 столовые ложки граппы или бренди
250 мл куриного бульона
3 столовые ложки сметаны

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 220 °С. Замочите хлеб в молоке. Очистите утку и удалите жир, оставив ровно столько кожи, чтобы в дальнейшем можно было зашить живот.

ДОВЕДИТЕ до кипения воду в большой кастрюле. Наколите дырочки по всей поверхности утки и поместите ее в кипяток, добавив чайную ложку соли. Варите 12 минут. Затем выньте ее из кастрюли и положите на 10 минут в дуршлаг, животом вниз, чтобы дать стечь жидкости. Хорошенько промокните снаружи и изнутри бумажным полотенцем.

МЕЛКО нарубите 2 ломтя пармской ветчины и смешайте ее с чесноком, свиным и телячьим фаршем, луком-шалотом, пармезаном и петрушкой. Хорошенько отожмите хлеб и добавьте к смеси. Добавьте яйцо, посолите, поперчите, и тщательно перемешайте. Заполните внутренность утки начинкой, затем плотно зашейте пищевой веревкой. Свяжите веревкой вместе ноги и крылья.

В **ГЛУБОКИЙ** противень налейте оливковое масло, положите сливочное масло и розмарин и нагревайте в духовке 5 минут. Положите утку в середину, грудкой вверх и жарьте 10 минут. Полейте соком от жарки и положите оставшиеся ломти пармской ветчины поверх грудки, по возможности накрыв ножки. Убавьте температуру до 190 °С и жарьте еще час, несколько раз поливая соком. Удалите пармскую ветчину, поднимите температуру до 210 °С и готовьте еще 10 минут.

ПЕРЕЛОЖИТЕ утку на разделочную доску и выдержите 10 минут. Удалите весь жир из противня, оставив только сок, и поставьте противень на плиту на сильный огонь. Добавьте граппу и кипятите, пока содержимое не загустеет, почти полностью испарившись. Тогда добавьте куриный бульон. Продолжайте кипятить, пока соус слегка не загустеет, затем добавьте сметану. Хорошо посолите и поперчите, перелейте в соусник. Перед подачей удалите веревку, разделайте утку и долейте весь выделившийся сок к соусу.



Нафаршируйте утку, зашейте ее пищевой веревкой – вам придется приобрести специальные большие иголки в магазине кухонных принадлежностей. Ломти ветчины не позволят утке высохнуть.



Сицилийские фисташки.



Марсала – крепленое вино, названное так по имени города на Сицилии, в окрестностях которого расположены виноградники. Марсала была придумана английским виноторговцем, который добавил к вину винный спирт, чтобы оно не прокисло во время перевозки морем.



ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ФИСТАШКАМИ

В ИТАЛИИ ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА ТРАДИЦИОННО ПОДАЕТСЯ С *MOSTARDA DI CREMONA*, ИТАЛЬЯНСКОЙ ПРИПРАВой, ПРИГОТОВЛЕННОЙ ИЗ ЗАСАХАРЕННЫХ ФРУКТОВ, ТАКИХ КАК ГРУША, АБРИКОС, ДЫНЯ И АПЕЛЬСИН, ЗАКОНСЕРВИРОВАННЫХ ВМЕСТЕ С ГОРЧИЦЕЙ, МЕДОМ, ВИНОМ И СПЕЦИЯМИ. ЭТОТ РЕЦЕПТ ПРИГОДЕН ТАКЖЕ, ЧТОБЫ ЖАРИТЬ ЦЕСАРКУ.

НАЧИНКА

45 г очищенных фисташек
100 г мелко нарубленной ветчины прошутто
225 г свиного фарша
225 г куриного фарша
1 яйцо
80 мл сметаны
150 г каштанового пюре
½ чайной ложки мелко нарубленного шалфея или ¼ чайной ложки сухого шалфея
Щепотка красного жгучего перца

1 индейка весом 3 кг
300 г размягченного сливочного масла
1 крупно порубленная луковица
4 листа шалфея
1 веточка розмарина
½ веточки сельдерея, порезанной на 2-3 части
1 морковь, порезанная на 3-4 части
250 мл сухого белого вина
125 мл сухой марсалы
250 мл куриного бульона

8 ПОРЦИЙ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ начинку, прогрейте духовку до 170 °С. Высыпьте фисташки на противень и обжаривайте 6-8 минут. Затем поместите их в миску вместе с другими компонентами начинки, хорошенько посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

ЗАПОЛНИТЕ внутреннюю полость индейки начинкой и зашейте ее пищевой веревкой. Скрестите ножки и перевяжите их, а крылышки подоткните назад. Вотрите в кожу 100 г сливочного масла. Высыпьте лук в середину глубокого противня и положите на него индейку грудкой вверх. Положите еще 100 г сливочного масла в противень вместе с шалфеем, розмарином, сельдереем и морковью. Сверху полейте белым вином и марсалай. Жарьте 2 ½ - 3 часа, периодически поливая соком. Когда кожица подрумянится, накройте индейку смазанной маслом фольгой.

ПЕРЕЛОЖИТЕ индейку на разделочную доску и оставьте в теплом месте. Поместите овощи из противня в кухонный комбайн и измельчите или протрите их через сито. Добавьте сок и шкварки со дна противня и сбивайте все до получения однородной массы. Перелейте смесь в кастрюлю, добавьте оставшиеся 100 г сливочного масла, куриный бульон и доведите до кипения. Варите, пока смесь не загустеет до консистенции хорошего соуса, посолите и поперчите. Перелейте ее в соусник.

РАЗДЕЛАЙТЕ индейку, подавайте ее вместе с начинкой, соусом и, желательно, с *Mostarda di Cremona*.





РАГУ ИЗ ДИЧИ

ТЕМНОЕ МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ ИМЕЕТ ОСОБЫЙ ВКУС. ВЫРОВНЯТЬ ЕГО МОГУТ СИЛЬНЫЕ АРОМАТЫ ГВОЗДИКИ, МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЯГОД И ДУШИСТОГО ПЕРЦА. ИМЕННО ЭТИ МОШНЫЕ ПРЯНОСТИ И ДОБАВЛЯЮТСЯ В РАГУ ИЗ ДИЧИ. ПОДАВАТЬ ЕГО СЛЕДУЕТ С ГУСТОЙ ПОЛЕНТОЙ ИЛИ КАРТОФЕЛЕМ, ЧТОБЫ ОНИ ПРОПИТАЛИСЬ РОСКОШНЫМ СОУСОМ.

1 веточка розмарина
1 крупная луковица
1 зубчик чеснока
85 г ветчины прошутто
100 г сливочного масла
1 кг дичи, нарезанной крупными кубиками
1 литр говяжьего бульона
80 мл красного винного уксуса
80 мл крепкого красного вина
2 гвоздики
4 ягоды можжевельника
Щепотка душистого перца
1 лавровый лист
3 столовые ложки муки
2 столовые ложки сухой марсалы или бренди
1 ½ чайные ложки тертой лимонной цедры
1 ½ столовые ложки мелко нарубленной петрушки

4 ПОРЦИИ

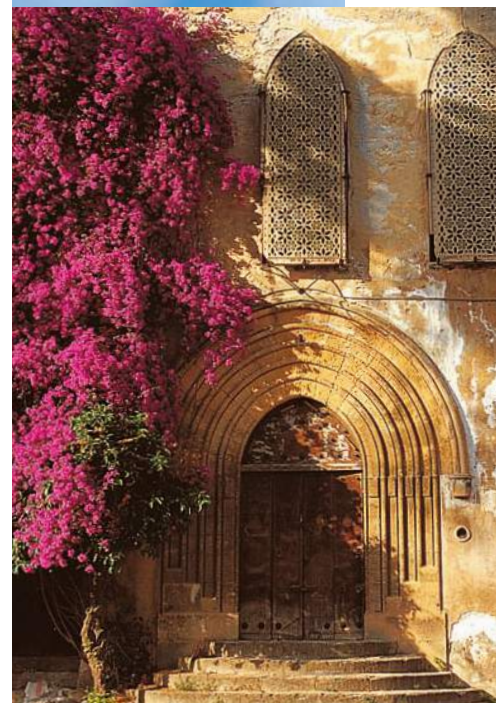
ОБОРВИТЕ с веточки листья розмарина и мелко порубите их вместе с луком, чесноком и ветчиной. Нагрейте половину сливочного масла в кокотнице. Добавьте нарубленную смесь и пассеруйте ее на умеренном огне 5 минут. Поперчите. Увеличьте пламя, положите дичь и тушите 10 минут или пока она не потемнеет со всех сторон.

НАЛЕЙТЕ бульон в другую кастрюлю и доведите его до кипения, затем убавьте огонь и поддерживайте в слабо кипящем состоянии.

УВЕЛИЧЬТЕ огонь под дичью, добавьте уксус и кипятите, пока отвар не загустеет как сироп. Влейте красное вино. Когда оно также станет густоватым, влейте, перемешивая, половину кипящего бульона. Добавьте гвоздику, можжевеловые ягоды, душистый перец, лавровый лист и накройте кокотницу. Томите на медленном огне 1 час, один или два раза перемешав. Если требуется, влейте немного горячей воды для поддержания уровня жидкости.

ОДНОВРЕМЕННО растопите в отдельной кастрюле оставшееся сливочное масло. Смешайте его с мукой и нагревайте на умеренном огне 1 минуту. Медленно вливайте оставшийся бульон и кипятите, пока соус слегка не загустеет.

ДОБАВЬТЕ соус, не переставая мешать, в кокотницу с дичью, затем влейте марсалу. Снимите крышку с кокотницы и тушите на медленном огне еще 20 минут. Попробуйте, достаточно ли соли и перца. Смешайте цедру лимона с петрушкой и посыпьте блюдо перед подачей.



Квартал Кальса, Палермо



Коктейльная пика удерживает вместе шалфей, ветчину и телятину.

САЛТИМБОККА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

8 небольших телячьих эскалопов
8 ломтиков ветчины прошутто
8 листьев шалфея
2 столовые ложки оливкового масла
60 г сливочного масла
185 мл сухого белого вина или сухой марсалы

4 ПОРЦИИ

ПОМЕСТИТЕ телятину между двух листов полиэтиленовой пленки и отбейте ее кухонным молотком. Слегка посолите и поперчите. Обрежьте ломтики ветчины по размерам телячьих эскалопов. Накройте каждый эскалоп ломтиком ветчины, а сверху положите лист шалфея. Скрепите все коктейльной пикой.

НАГРЕЙТЕ оливковое и половину сливочного масла в большой сковороде. Кладите в нее телятину партиями, ветчиной кверху, и жарьте на умеренном огне по 3-4 минуты, пока телятина полностью не прожарится. По мере готовности перекладывайте каждую партию в теплое блюдо.

СЛЕЙТЕ масло из сковороды и налейте туда вино. Кипятите его на сильном огне, пока половина не выкипит, соскабливая лопаткой то, что прилипает ко дну сковороды. Добавьте оставшееся сливочное масло. Когда оно растает, посолите и поперчите. Перед подачей полейте этим соусом телятину.

ТЕЛЯТИНА ПО-МИЛАНСКИ

8 телячьих отбивных
2 яйца
50 г молотых сухарей
3 столовые ложки тертого сыра пармезан
3 столовые ложки сливочного масла
1 столовая ложка растительного масла
4 дольки лимона, обваленные в мелко нарубленной петрушке

4 ПОРЦИИ

СРЕЖЬТЕ с телячьих отбивных и с реберной косточки весь жир. Положите каждую отбивную между двумя листами полиэтиленовой пленки и отбейте ее кухонным молотком.

СЛЕГКА сбейте яйца с солью и перцем и вылейте их в тарелку. Смешайте сухари с пармезаном и поместите их в другую тарелку. Обмакните каждую отбивную в яйцо с обеих сторон. Стряхните избыток яйца, затем обваляйте мясо в смеси сухарей с пармезаном, плотно прижимая каждую сторону к сухарям. Положите их на блюдо и поставьте на 30 минут в холодильник.

РАЗОГРЕЙТЕ сливочное и растительное масло в большой сковороде. Как только масло перестанет пениться, положите на сковороду отбивные и осторожно обжарьте их по 4 минуты с каждой стороны, пока панировка не приобретет темно-золотистый цвет. Подавайте немедленно с лимонными дольками.



ТЕЛЯТИНА ПО-МИЛАНСКИ







ОССОБУКО ПО-МИЛАНСКИ

ОССОБУКО – МИЛАНСКОЕ БЛЮДО, А В КУХНЕ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ ПОМИДОРЫ ОБЫЧНО НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ. ОТСУТСТВИЕ КРЕПКОГО ВКУСА ПОМИДОРОВ ПОЗВОЛЯЕТ ПРОЯВИТЬСЯ БОЛЕЕ НЕЖНОМУ ВКУСУ ГРЕМОЛАТЫ. ПОДАВАЙТЕ ЭТО ОССОБУКО С РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ.

12 кусков телячьей рульки длиной около 4 см
Мука, подсоленная и поперченная
60 мл оливкового масла
60 г сливочного масла
1 зубчик чеснока
250 мл сухого белого вина
1 лавровый или лимонный лист
Щепотка душистого ямайского перца
Щепотка молотой корицы

ГРЕМОЛАТА (соус)
2 чайные ложки тертой лимонной цедры
6 столовых ложек мелко нарубленной петрушки
1 мелко нарубленный зубчик чеснока

Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

ОБВЯЖИТЕ каждый кусок телячьей рульки, чтобы мясо держалось на кости, затем обсыпьте подсоленной и поперченной мукой. Нагрейте оливковое и сливочное масло вместе с чесноком в большой кокотнице достаточных размеров, чтобы вместить куски телячьей рульки в один слой. Положите куски в кокотницу и обжаривайте 12-15 минут, пока они не станут совсем коричневыми. Тогда расположите их вертикально в один слой, влейте вино, добавьте лавровый лист, душистый перец и корицу. Накройте кокотницу крышкой.

ТУШИТЕ на малом огне 15 минут, затем добавьте 125 мл теплой воды. Продолжайте тушить под крышкой от 40 минут до 1 часа (время зависит от жесткости телятины), пока мясо не станет настолько мягким, что его можно будет проткнуть вилкой. Один или два раза проверьте, достаточно ли жидкости и, если требуется, долейте еще воды. Переложите телятину на блюдо и оставьте в теплом месте. Выбросьте зубчик чеснока и лавровый лист.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ гремолаты увеличьте огонь под кокотницей и перемешивайте 1-2 минуты, пока соус не загустеет, постоянно соскабливая лопаткой дно кокотницы. Смешайте лимонную цедру, петрушку и чеснок и добавьте к соусу. Если необходимо, посолите и поперчите. Положите телятину. Подогрейте и подавайте с дольками лимона.



Кокотница для оссобуко должна быть достаточно большой – нужно уложить куски рульки в один слой так, чтобы они протушились равномерно.



Попросите мясника нарубить кусочки для оссобуко из задней ноги телят – в этой части мясо нежнее. Куски должны быть достаточно мясистыми.



Очень удобно связать пряности в пучок – когда блюдо будет готово, травы можно легко удалить.

ОССОБУКО С ПОМИДОРАМИ

ЭТОТ ВАРИАНТ ОССОБУКО – САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ. ВОЗМОЖНО, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОМИДОРОВ НЕ СОВСЕМ СООТВЕТСТВУЕТ ТРАДИЦИИ, НО НЕПРЕХОДЯЩАЯ ПОПУЛЯРНОСТЬ РЕЦЕПТА СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ В ЕГО ПОЛЬЗУ. ПОДАВАТЬ С ГУСТОЙ ПОЛЕНТОЙ.

10 кусков телячьей рульки шириной около 4 см
Мука, подсолненная и поперченная
60 мл оливкового масла
60 г сливочного масла
1 зубчик чеснока
1 мелко нарубленная небольшая морковь
1 мелко нарубленная крупная луковица
½ мелко нарубленной веточки сельдерея
250 мл сухого белого вина
375 мл телячьего или куриного бульона
400 г консервированных рубленых помидоров
Пучок пряностей

4 ПОРЦИИ

ОБВЯЖИТЕ каждый кусок телячьей рульки, чтобы мясо держалось на кости, а затем присыпьте подсолненной и поперченной мукой. Нагрейте оливковое и сливочное масло, а также чеснок в большой кокотнице достаточных размеров, чтобы вместить куски телячьей рульки, уложенные в один слой. Положите телятину в кокотницу и обжаривайте 12-15 минут, пока куски не станут совсем коричневыми. Выньте телятину из кокотницы и отложите в сторону. Выбросьте чеснок.

ДОБАВЬТЕ в кокотницу морковь, лук и сельдерей, пассеруйте на малом огне 5-6 минут, следите, чтобы овощи не потемнели. Увеличьте огонь до максимума, влейте вино и кипятите 2-3 минуты. Добавьте бульон, помидоры и пряности. Посолите и поперчите.

ВЕРНИТЕ в кокотницу куски телячьей рульки, положив их вертикально в один слой. Накройте кастрюлю, ослабьте огонь и томите 1 час, пока мясо не делается настолько мягким, чтобы его можно было проткнуть вилкой.

ЕСЛИ вы предпочитаете более густой соус, выньте телятину из кокотницы и увеличьте огонь. Кипятите соус, пока он не загустеет, затем положите телятину обратно в кастрюлю. Удалите пряности и попробуйте, достаточно ли соли и перца.





ВИТЕЛЛО ТОНАТО (ТЕЛЯТИНА ПОД СОУСОМ ИЗ ТУНЦА)

СУЩЕСТВУЮТ ДВА ВАРИАНТА ЭТОГО СЕВЕРОИТАЛЬЯНСКОГО БЛЮДА, ОБА ПОД СОУСОМ ИЗ ТУНЦА И АНЧОУСОВ. СОГЛАСНО СТАРЕЙШЕМУ, МИЛАНСКОМУ ВАРИАНТУ, СОУС РАЗБАВЛЯЕТСЯ СЛИВКАМИ. ДАННЫЙ РЕЦЕПТ ОТНОСИТСЯ К ПЬЕМОНТСКОЙ ТРАДИЦИИ, И ВМЕСТО СЛИВОК ЗДЕСЬ ИСПОЛЬЗУЮТ МАЙОНЕЗ.

1,25 кг бескостной телячьей грудинки
500 мл белого сухого вина
500 мл куриного бульона
2 зубчика чеснока
1 разрезанная на четыре части луковица
1 крупно порубленная морковь
1 крупно порубленная веточка сельдерея
2 лавровых листа
3 гвоздики
10 горошин перца

СОУС

100 г консервированного тунца в оливковом масле
15 г филе анчоуса
2 яичных желтка
2 столовые ложки лимонного сока
125 мл оливкового масла

Веточки петрушки
Каперсы
Тонкие ломтики лимона

4 ПОРЦИИ

ПОМЕСТИТЕ телятину, вино, бульон, чеснок, лук, морковь, сельдерей, лавровый лист, гвоздику и перец в большую кастрюлю. Добавьте воды, чтобы телятина была покрыта на две трети, и доведите до кипения. Затем ослабьте огонь, накройте крышкой и томите на медленном огне один час с четвертью, пока мясо не сделается мягким. Оставьте на 30 минут, чтобы оно остыло, выньте из кастрюли и процедите бульон. Перелейте бульон в другую кастрюлю и кипятите на сильном огне, пока его объем не сократится до 250 мл.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ соуса измельчите в блендере или небольшом кухонном комбайне тунца и филе анчоуса вместе с маслом. Добавьте яичные желтки, столовую ложку лимонного сока и продолжайте сбивать до получения однородной массы. Не останавливая блендер, медленно влейте в него оливковое масло. Постепенно добавляйте упаренный бульон, пока соус не приобретет консистенцию жидкого майонеза. (Если вы действуете вручную, мелко нарубите тунца и анчоусы, смешайте с яйцами и лимонным соком, а затем сбивайте их с маслом и бульоном). Смешайте с оставшимся лимонным соком, хорошенько посолите и поперчите.

ДЛЯ ПОДАЧИ тонко нарежьте ломтиками холодную телятину и уложите их в центре сервировочного блюда, чтобы каждый ломтик перекрывал предыдущий. Полейте соусом и украсьте петрушкой, каперсами и ломтиками лимона.



Обычно в продаже встречаются каперсы, законсервированные в уксусе (перед употреблением их лучше промыть). Однако засоленные каперсы лучше по качеству. Перед употреблением промойте и высушите их.



Пока вы готовите соус, оставьте телятину остывать в бульоне.



Телячьи эскалопы перед приготовлением обычно отбивают для получения тонких нежных ломтиков, в которые можно завернуть начинку и которые быстро жарятся. Перевяжите инвольтини пищевой веревкой, чтобы они не развернулись в процессе жарки.

ИНВОЛЬТИНИ (ТЕЛЯЧЬИ ФАРШИРОВАННЫЕ РУЛЕТКИ)

«ИНВОЛЬТИНИ» ПЕРЕВОДИТСЯ КАК «МАЛЕНЬКИЕ СВЕРТКИ». ЕСЛИ ВЫ ОТПРАВИТЕСЬ ПУТЕШЕСТВОВАТЬ ПО ИТАЛИИ, ВЫ ВСТРЕТИТЕ ЭТО КУШАНИЕ ВО МНОЖЕСТВЕ ВАРИАНТОВ. ПО ТРАДИЦИИ, ИНВОЛЬТИНИ ГОТОВИЛИСЬ ИЗ МЯСА ИЛИ РЫБЫ И ФАРШИРОВАЛИСЬ ХЛЕБНЫМИ КРОШКАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ ИЛИ ИЗЮМОМ. МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТАКЖЕ ИНДЕЙКУ ИЛИ КУРИНУЮ ГРУДКУ.

- 8 ростков спаржи
- 4 телячьих эскалопа
- 4 тонких ломтика мортаделлы (желательно с фисташками)
- 4 тонких ломтика сыра Бель Паззе
- Мука, подсоленная и поперченная
- 3 столовые ложки сливочного масла
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 3 столовые ложки сухой марсалы

4 ПОРЦИИ

ВЫМОЙТЕ спаржу и удалите деревянистые кончики стеблей (возьмите каждый побег за оба конца и осторожно сгибайте его – он сломается сам). Бланшируйте спаржу в подсолненной кипящей воде 3 минуты. Слейте, сохранив 3 столовые ложки отвара.

ПОЛОЖИТЕ каждый телячий эскалоп между двумя листами полиэтилена и отбейте кухонным молотком. У вас должны получиться прямоугольники 12 x 18 см. Слегка посолите и поперчите. Обрежьте ломтики мортаделлы и сыра так, чтобы они были чуть меньше, чем куски телятины.

НАКРОЙТЕ каждый кусок телятины ломтиком мортаделлы, затем ломтиком сыра. Посередине положите побег спаржи, строго поперек так, чтобы верхушка слегка выступала за край телятины. Положите другой побег спаржи параллельно, но так, чтобы его кончик выступал с другой стороны. Плотно сверните каждый ломтик телятины и перевяжите пищевой веревкой с двух концов. Обваляйте в подсолненной и поперченной муке.

НАГРЕЙТЕ на сковороде 2 столовые ложки сливочного масла вместе с оливковым. Поджаривайте рулеты на медленном огне примерно 10 минут, часто переворачивая, пока они не сделаются золотистыми и мягкими. Переложите на горячее сервировочное блюдо и поставьте в теплое место.

ДОБАВЬТЕ в сковородку марсалу, отвар спаржи и оставшееся сливочное масло, быстро доведите до кипения. Кипятите на медленном огне 3-4 минуты, соскребывая лопаткой то, что прилипло ко дну сковородки. Жидкость должна частично выкипеть и потемнеть. Попробуйте, достаточно ли соли и перца, затем полейте рулеты и сразу же подавайте.





УЛЕТАЮЩИЕ ПТИЧКИ

ЭТО БЛЮДО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НОСИТ ТАКОЕ НЕОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ ПО ДВУМ ПРИЧИНАМ. ВО-ПЕРВЫХ, ПОТОМУ ЧТО ОНО ПРИПРАВЛЕНО ШАЛФЕЕМ, КОТОРЫЙ ОБЫЧНО УПОТРЕБЛЯЕТСЯ С ПТИЦЕЙ. ВО-ВТОРЫХ, ПОТОМУ ЧТО ОНО НАПОМИНАЕТ ЗАЖАРЕННУЮ НА ВЕРТЕЛЕ ДИКУЮ ПТИЦУ. ВЫ МОЖЕТЕ ЖАРИТЬ ШПАЖКИ НА ГРИЛЕ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НАМАЗАВ МЯСО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

650 г ломтиков телячьего окорока
90 г тонко нарезанной панчетты
50-60 листьев шалфея
90 г нарезанной кубиками панчетты
75 г сливочного масла

6 ПОРЦИЙ

ЗАМОЧИТЕ 12 бамбуковых шпажек в холодной воде на 1 час.

ПОЛОЖИТЕ телятину между двумя листами полиэтиленовой пленки и хорошенько отбейте кухонным молотком. Нарежьте на прямоугольники размером 6 x 3 см и обрежьте ломтики панчетты таким же образом.

РАЗЛОЖИТЕ телятину партиями на разделочной доске и поперчите. На каждый ломтик телятины положите ломтик панчетты, а сверху – пол-листа шалфея. Сверните каждый кусок телятины, начиная с короткой стороны.

НАСАДИТЕ на каждую шпажку кубик панчетты, а за ним – лист шалфея. Проткните шпажкой рулет телятины так, чтобы он не развернулся. Насадите на шпажку еще четыре рулета, а за ними лист шалфея и, наконец, кубик панчетты. Прodelайте то же самое с остальными шпажками.

НАГРЕЙТЕ сливочное масло в большой сковороде. Когда оно запенится, положите туда партию шпажек и жарьте на сильном огне, периодически поворачивая, примерно 12 минут, пока рулеты полностью не прожарятся. Слегка посолите, поперчите и подавайте с полентой.



Перед началом приготовления замочите шпажки в воде, иначе они обгорят. (Разумеется, это не касается металлических шампуров). Сверните миниатюрные рулетики из телятины, панчетты и шалфея, насадите их на шампуры так, чтобы они не могли развернуться. Зафиксируйте их с обоих концов листом шалфея и кубиком панчетты.



Улицы, выходящие к Неаполитанскому заливу.

ПИККАТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

- 4 больших телячьих эскалопа
- Мука, подсолненная и поперченная
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 80 мл сухого белого вина
- 250 мл куриного бульона
- 3 столовые ложки лимонного сока
- 2 столовые ложки промытых и порезанных (если попались крупные) каперсов
- 1 столовая ложка мелко нарубленной петрушки
- 8 мелких каперсов (для украшения)

4 ПОРЦИИ

ПОМЕСТИТЕ телятину между двумя листами полиэтиленовой пленки и отбейте кухонным молотком. Слегка присыпьте с обеих сторон мукой.

НАГРЕЙТЕ оливковое и сливочное масло в большой сковороде. Обжаривайте эскалопы на умеренном огне примерно по 2 минуты с каждой стороны, пока они не приобретут золотистый оттенок. Посолите, поперчите и переложите на горячее блюдо.

ВЛЕЙТЕ вино в сковороду, прибавьте огонь и кипятите, пока в ней не останется 3-4 столовые ложки жидкости. После этого влейте бульон и кипятите 4-5 минут, пока он слегка не выкипит и не загустеет. Тогда добавьте лимонный сок, каперсы, и кипятите 1 минуту, постоянно перемешивая. Попробуйте, достаточно ли соли и перца, затем опять положите эскалопы в сковороду и оставьте ее на огне еще на 30 секунд. Посыпьте петрушкой и сразу же подавайте, украсив мелкими каперсами.

БИФШТЕКС АЛЛА ПИЦЦАЙОЛА

- 4 стейка из тонкого края или толстого филея
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 550 г помидоров
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 3 листа базилика, порванных на части
- 1 чайная ложка мелко нарубленной петрушки

4 ПОРЦИИ

ОБМАЖЬТЕ стейки 1 столовой ложкой оливкового масла, хорошо посолите и поперчите. Положите их на блюдо и отставьте в сторону.

КРЕСТООБРАЗНО надрежьте верхушку каждого помидора. Опустите их в кипятки на 20 секунд, затем дайте стечь воде и снимите кожицу, начиная от надрезов. Порубите помидоры, удалив сердцевину.

НАГРЕЙТЕ 2 столовые ложки оливкового масла в кастрюле на малом огне и положите туда чеснок. Пассеруйте 1-2 минуты, чтобы он размягчился, но не потемнел, затем добавьте помидоры, посолите и поперчите. Увеличьте огонь, доведите до кипения и пассеруйте еще 5 минут. Добавьте базилик и перемешайте.

НАГРЕЙТЕ оставшееся оливковое масло в большой сковороде. Обжаривайте стейки на умеренном огне по 2 минуты с каждой стороны (жарьте партиями, чтобы не перегрузить сковороду). Положите их слегка перекрывающимися рядами к центру сковороды и залейте соусом так, чтобы он полностью покрыл стейки. Накройте сковороду и томите на малом огне 5 минут или по вашему вкусу. Посыпьте петрушкой и сразу же подавайте.



БИФШТЕКС АЛЛА ПИЦЦАЙОЛА





БОЛЛИТО МИСТО (АССОРТИ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА)

ЭТО БЛЮДО ТРЕБУЕТ УЧАСТИЯ ПО-НАСТОЯЩЕМУ ХОРОШЕГО МЯСНИКА. ЕСЛИ ВАМ ПОСЧАСТИЛИСЬ НАЙТИ ДЗАМПОНЕ (*ZAMPONE* – ФАРШИРОВАННЫЕ СВИНЫЕ НОЖКИ), ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИХ ВМЕСТО КОТЕКИНО (*COTECHINO* – СВИНЫЕ САРДЕЛЬКИ). ДЛЯ ПОДАЧИ ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ ЛИШЬ МАЛАЯ ЧАСТЬ ОСТАВШЕГОСЯ ОТ ГОТОВКИ ОТВАРА. ОСТАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАКОГО-НИБУДЬ СУПА.

800 г сарделек котекино
Небольшой говяжий язык (весом 1,25 кг)
3 веточки петрушки
4 маленьких морковки
1 нарезанная поперек веточка сельдерея
2 крупно нарубленные луковичи
10 горошин перца
2 лавровых листа
1,25 кг говяжьей грудинки
1 столовая ложка томатной пасты
1 цыпленок весом 900 г
12 целых мелких репок турнепс
18 мелких луковок (можно консервированных)

8 ПОРЦИЙ

ДОВЕДИТЕ воду в кастрюле до кипения. Бросьте сардельки котекино в кипяток, предварительно проткнув их в нескольких местах. Убавьте огонь, накройте кастрюлю и томите на медленном огне примерно 1 ½ часа, пока колбаса не делается мягкой. Когда она будет готова, оставьте ее в кастрюле.

ОДНОВРЕМЕННО доведите до кипения воду в большой кастрюле. Бросьте туда язык, петрушку, морковь, сельдерей, рубленый лук, перец, лавровый лист и добавьте 1 чайную ложку соли. Снова доведите до кипения, снимите пену и добавьте говяжью грудинку и томатную пасту. Накройте кастрюлю, убавьте огонь и варите на медленном огне 2 часа, время от времени снимая пену.

ДОБАВЬТЕ цыпленка, репу и лук и томите на малом огне еще час. Если потребуется, долийте кипяток, чтобы мясо было постоянно покрыто водой. В последние 20 минут варки добавьте котекино.

ВЫКЛЮЧИТЕ огонь и достаньте язык. Очистите и нарежьте его ломтиками, затем уложите ломтики на горячее блюдо. Нарежьте котекино и говядину ломтиками, а цыпленка – кусками. Разложите все мясо на блюде, а вокруг уложите морковки, репки и луковки. Полейте все небольшим количеством отвара и подавайте с сальса верда (см. стр. 285) и кремонской горчицей (*Mostarda di Cremona*).



«Ассорти из отварного мяса» – традиционное блюдо в преуспевающей Северной Италии, где в изобилии разводят коров и свиней, а родиной отменного боллито мисто считается Пьемонт. Лучшие рестораны предложат вам семь различных видов мяса с тремя видами соусов на сервировочном столике. В других местах, а также приготовленное дома для больших семейных торжеств, боллито мисто несколько менее богато, и его состав сводится всего лишь к двум-трем видам мяса.



Когда вы заворачиваете говядину в ветчину, вы преследуете две цели. Во-первых, ветчина удерживает аромат чеснока и розмарина, во-вторых, защищает мясо от жара духовки, так что оно остается мягким и сочным.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В КРАСНОМ ВИНЕ

ЕСЛИ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ЦЕЛУЮ ВЫРЕЗКУ (А НЕ ЕЕ КУСОК), ПОДОГНИТЕ ЕЕ ТОНКИЕ КОНЦЫ ПОД ОСНОВНУЮ ЧАСТЬ, ЧТОБЫ ТОЛЩИНА МЯСА БЫЛА РАВНОМЕРНОЙ, И СООТВЕТСТВЕННО УВЕЛИЧЬТЕ КОЛИЧЕСТВО ОСТАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ПОДАВАЙТЕ С ГУСТОЙ ПОЛЕНТОЙ.

750 г очищенной от жира говяжьей вырезки
3 тонко нарезанных зубчика чеснока
2 столовые ложки рубленого розмарина
8-10 тонких ломтиков ветчины прошутто, панчетты или копченого бекона
2 столовые ложки оливкового масла
20 г сушеных лесных грибов (например, белых)
1 луковица, разрезанная пополам и нарезанная ломтиками
170 мл красного вина (например, Бароло)
400 г консервированных рубленых помидоров

4 ПОРЦИИ

НАДРЕЖЬТЕ неглубоко в нескольких местах кусок говядины. В каждый надрез вложите кусочек чеснока, в общей сложности использовав один зубчик. Обсыпьте говядину 1 столовой ложкой розмарина, посолите и поперчите. Уложите ломтики ветчины на разделочной доске вплотную друг к другу, чтобы получить лист ветчины, в который будет завернута говядина. Сверху поперек положите вырезку и полностью оберните ее ветчиной. Чтобы закрепить ветчину на говядине, в нескольких местах обвяжите пищевым шпагатом. Оставьте в холодильнике минимум на 15 минут.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 190 °С. Нагрейте в кокотнице оливковое масло. Положите туда мясо и обжаривайте со всех сторон, пока ветчина не приобретет золотисто-коричневый цвет. Следите, чтобы она не пригорела. Немножко ветчины может отвалиться, но это не имеет значения; главное, чтобы говядина была обжарена со всех сторон. Выньте ее из кокотницы.

ПОЛОЖИТЕ грибы на 10 минут вымачиваться в 185 мл горячей воды. В это время отправьте в кокотницу лук, уменьшите огонь и осторожно пассеруйте, пока он не размягчится. Добавьте оставшийся чеснок и розмарин, пассеруйте еще несколько минут.

ВЫНЬТЕ грибы из воды и положите к луку. Воду не выливайте. Жарьте грибы пару минут, затем влейте воду из-под грибов, удалив осадок, и кипятите, пока почти вся жидкость не испарится. Долейте вино и кипятите несколько минут, затем добавьте помидоры и кипятите еще 5-10 минут до получения густого соуса.

ПОСОЛИТЕ, поперчите и положите в кокотницу говядину, поворачивая ее, чтобы вся она была покрыта соусом. Накройте кокотницу крышкой и поставьте в духовку. Тушите 15 минут, чтобы получить мясо с кровью, или 20 минут, чтобы мясо было средней прожарки. Выньте кокотницу из духовки и оставьте под крышкой, по меньшей мере, на 15 минут до подачи.







ГОВЯДИНА В СОУСЕ РАГУ

ЭТО КУШАНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ И ЗАКУСКОЙ, И ОСНОВНЫМ БЛЮДОМ. ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ ПОДАТЬ РАГУ СО СПАГЕТТИ ИЛИ БУКАТИНИ В КАЧЕСТВЕ ПЕРВОГО БЛЮДА, А ГОВЯДИНУ С ОВОЩАМИ ИЛИ САЛАТОМ – НА ВТОРОЕ. РАГУ (*RAGU*) – ТРАДИЦИОННЫЙ БОЛОНСКИЙ СОУС НА ОСНОВЕ ПОМИДОРОВ.

Кусок говядины (например, огузок или окорок) весом 1,5 кг
 60 г свиного сала, нарезанного на мелкие тонкие кусочки
 30 г сливочного масла
 3 столовые ложки оливкового масла
 Щепотка острого красного перца
 2 мелко нарубленных зубчика чеснока
 2 мелко нарубленные луковицы
 2 мелко нарубленные морковки
 1 мелко нарубленная веточка сельдерея
 ½ мелко нарубленного красного перца
 3 нарезанных лука-порей
 185 мл красного вина
 1 столовая ложка томатной пасты
 375 мл говяжьего бульона
 185 мл томатного пюре
 8 порванных на части листьев базилика
 ½ чайной ложки мелко нарубленных листьев орегано или ¼ чайной ложки сушеного орегано
 2 столовые ложки мелко нарубленной петрушки
 60 мл сметаны

6 ПОРЦИЙ

КОНЧИКОМ острого ножа надрежьте достаточно глубоко со всех сторон кусок говядины. В каждый надрез вложите кусочек сала.

В **КОКОТНИЦЕ** нагрейте оливковое масло и обжаривайте говядину 10-12 минут, пока она не потемнеет со всех сторон. Посолите, добавьте красный жгучий перец, чеснок, лук, морковь, сельдерей, перец и лук-порей. Продолжайте обжаривать на умеренном огне 10 минут, пока овощи слегка не потемнеют.

УВЕЛИЧЬТЕ огонь, влейте вино и кипятите, пока оно частично не испарится. Смешайте с томатной пастой, затем влейте бульон. Томите на медленном огне 30 минут. Добавьте томатное пюре, базилик, орегано и поперчите. Накройте кокотницу и тушите 1 час, пока говядина не сделается мягкой.

ВЫНЬТЕ говядину из кокотницы и дайте ей 10 минут постоять перед тем, как нарезать. Попробуйте соус, достаточно ли в нем соли и перца, затем добавьте в него петрушку и сметану.



Кокотница должна быть достаточных размеров, чтобы мясо поместилось в ней свободно, не касаясь стенок, то есть соус должен покрывать его со всех сторон. Добавьте к соусу немного сметаны, чтобы придать его вкусу бархатистость.



Чеснок и шалфей, положенные на противень под мясо, создают для него подстилку и не позволяют вариться в собственном соку – свинина должна запекаться. Залейте ее молоком и запекайте, не накрывая, до образования хрустящей корочки.

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОКЕ

ПОПРОСИТЕ МЯСНИКА СНЯТЬ КОЖУ И ВЫРЕЗАТЬ КОРЕЙКУ ВДОЛЬ ХРЕБТОВОЙ КОСТИ СВИНИНЫ. В МОЛОЧНО-ЛИМОННОМ СОУСЕ МОГУТ ПОПАДАТЬСЯ КОМКИ, НО НА ВКУС ОН ЧУДЕСЕН – ЕСЛИ ХОТИТЕ, МОЖЕТЕ ЕГО ПРОЦЕДИТЬ.

2,25 кг свиной корейки одним куском (без кожи и хребтовой кости)
60 мл оливкового масла
4 зубчика чеснока, разрезанных вдоль пополам
15 г листьев шалфея или розмарина
1 литр молока
Тертая цедра 2 лимонов
Сок 1 лимона

6 ПОРЦИЙ

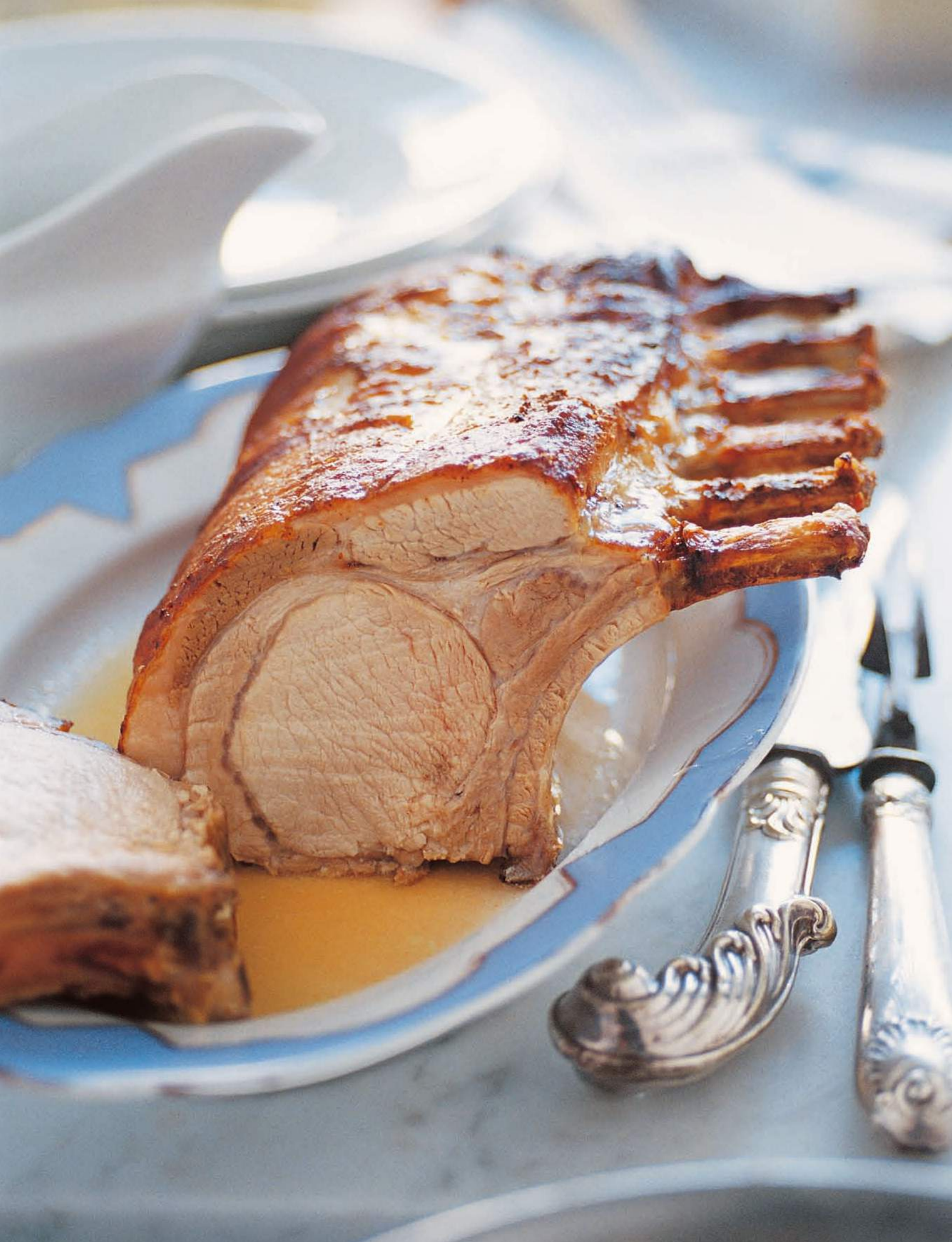
РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 200 °С. Подготовьте свинину, удалив почти все сало (сохранив лишь тонкий его слой). Кости и жир позволяют свинине оставаться сочной.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой глубокой форме. Положите туда свинину и обжарьте ее со всех сторон на плите. Выньте свинину и слейте оставшийся от жарки жир. Затем добавьте чеснок и шалфей, а сверху положите свинину. Посолите, поперчите и залейте свинину молоком. Снова поставьте на плиту и доведите до кипения. Снова снимите форму с плиты, добавьте лимонную цедру и сбрызните лимонным соком.

ПЕРЕнесите форму в духовку и запекайте примерно 20 минут. Затем снизьте температуру до 150 °С и продолжайте запекать еще 1 – 1 ¼ часа в зависимости от толщины мяса. Если требуется, добавьте еще немного молока, эту операцию следует проделывать столь часто, сколько требуется, чтобы мясо запекалось в жидкости. Каждые 30 минут поливайте мясо соком от жарки. Не накрывайте: сок должен выкипеть, а жир – образовать хрустящую корочку.

ЧТОБЫ ПРОВЕРИТЬ, готово ли мясо, проткните его шампуром до середины, сосчитайте до десяти, а затем выньте шампур. Коснитесь им внутренней стороны своего запястья, и если он окажется горячим, то мясо прожарилось насквозь. Перед тем, как нарезать, дайте мясу выстояться 10 минут.

ЕСЛИ ХОТИТЕ, процедите соус (в этом нет необходимости, но он может выглядеть как свернувшееся молоко) и подавайте вместе с мясом. Блюдо прекрасно сочетается с тушеным фенхелем, капустой каволо неро или жареными овощами.





ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

3 крупных кочана фенхеля
 ½ столовой ложки мелко порубленного
 розмарина
 4 измельченных зубчика чеснока
 1,5 кг свиной корейки с удаленной кожей
 и хребтовой костью
 3 белые луковицы
 80 мл оливкового масла
 185 мл сухого белого вина
 80 мл оливкового масла первого
 холодного отжима
 250 мл куриного бульона
 3-4 столовые ложки сметаны

6 ПОРЦИЙ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 200 °С. Срежьте зеленые верхушки фенхеля и порубите их так, чтобы получилось 2 столовые ложки. Смешайте их с розмарином, чесноком и приличным количеством соли и черного перца. Острым ножом достаточно глубоко надрежьте всю поверхность свинины и натрите этой смесью поверхность мяса, внутри надрезов и между костями. Порежьте две луковицы и положите их в глубокий противень. Свинину уложите на лук и сбрызните оливковым маслом.

ЗАПЕКАЙТЕ в духовке 30 минут. Полейте свинину соком от жарки, затем убавьте температуру до 180 °С. Запекайте еще 30 минут. Полейте свинину снова и слегка посолите. Влейте половину белого вина. Продолжайте запекать еще 30-45 минут, не забываяте орошать мясо соком (один или два раза).

ТЕМ ВРЕМЕНЕМ удалите жесткие наружные листья фенхеля. Нарежьте кочаны вертикально на ломтики толщиной 1 см и поместите их в большую кастрюлю. Тонко нарежьте оставшийся лук и добавьте его в кастрюлю вместе с оливковым маслом первого холодного отжима и небольшим количеством соли. Долейте достаточно воды, чтобы она покрыла овощи, накройте крышкой и доведите до кипения. Варите на медленном огне примерно 45 минут, пока фенхель не делается мягким и маслянистым, а большая часть жидкости испарится.

ВЫНЬТЕ свинину из противня и положите ее в теплое место. Вычерпайте лишнее масло из противня, а лук выбросьте. Поставьте противень на плиту на сильный огонь и влейте в него оставшееся вино, постоянно перемешивая и соскабливая остатки со дна противня. Добавьте бульон и кипятите соус, пока он слегка не загустеет. Снимите с огня, посолите, поперчите и перемешайте со сметаной. Нарежьте свинину и подавайте на фенхеле с соусом.



Надрезав свинину по всей поверхности и нашпиговав ее фенхелем, розмарином и чесноком, вы пропитаете ее ароматами трав. Отдельно сварите нарезанный фенхель.



Смесь для фрикаделек готовьте руками – это наиболее простой и хороший способ.



Обед на свежем воздухе (*al fresco*) в Болонье.

ИТАЛЬЯНСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

ПОЧТИ В КАЖДОМ ИТАЛЬЯНСКОМ ДОМЕ СУЩЕСТВУЕТ СОБСТВЕННЫЙ СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ ФРИКАДЕЛЕК ИЛИ ПОЛЬПЕТТЕ (*POLPETTE*), КАК ИХ ЗДЕСЬ НАЗЫВАЮТ. ИХ ПОДАЮТ С ПАСТОЙ ИЛИ ХЛЕБОМ. БЛЮДО ЛУЧШЕ ГОТОВИТЬ НАКАНУНЕ, ЧТОБЫ ВКУС И АРОМАТЫ НАСТОЯЛИСЬ.

185 мл оливкового масла
1 мелко нарубленная луковица
100 г слегка измельченных кедровых орешков
3 измельченных зубчика чеснока
40 г крупно нарубленной петрушки
5 г крупно нарубленного базилика или розмарина
2 чайные ложки молотых семян фенхеля
55 г свежих хлебных крошек
250 г сыра рикотта
25 г тертого сыра пармезан
Тертая цедра 1 крупного лимона
1 яйцо
500 г свиного или говяжьего фарша

СОУС

800 г свежих или 2 банки по 400 г консервированных помидоров
125 мл красного вина

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ половину оливкового масла в кастрюле и пассеруйте лук с кедровыми орешками, пока лук не размякнет, а орешки не приобретут золотисто-коричневую окраску. Добавьте чеснок и пассеруйте еще несколько минут, после чего снимите с огня и остудите.

ПОЛОЖИТЕ травы, семена фенхеля, хлебные крошки, рикотту, пармезан, цедру лимона и яйцо в миску, затем добавьте фарш. Добавьте остывший лук с кедровыми орешками, посолите, поперчите и быстро перемешайте до получения однородной массы. Поставьте фарш в холодильник, как минимум, на 30 минут или лучше на ночь.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ фрикаделек скатайте примерно 50 г фарша в шарик размером с каштан и слегка приплюсните его с обеих сторон, чтобы его было удобно обжаривать. Прodelайте то же самое с остальным фаршем.

НАГРЕЙТЕ оставшееся оливковое масло в большой сковороде и обжаривайте фрикадельки с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. В случае необходимости, жарьте их в два захода, чтобы не перегружать сковороду. Убедитесь, что масла достаточно, иначе фрикадельки могут пригореть или прилипнуть ко дну. Когда фрикадельки обжарятся, выньте их из сковороды.

ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗУЕТЕ свежие помидоры для приготовления соуса, то сделайте крестообразный надрез на верхушке каждого из них, на 20 секунд погрузите в кипяток, дайте стечь воде, снимите кожицу, начиная с надреза. Мелко нарубите мякоть. Поместите помидоры и вино в кастрюлю, посолите, поперчите и кипятите на медленном огне 5 минут. Осторожно опустите в кастрюлю фрикадельки и убавьте огонь. Накройте кастрюлю и томите еще 10 минут. Перед подачей дайте отстояться около 10 минут.





ЗАПЕЧЕННАЯ БАРАНИНА

ДАННЫЙ РЕЦЕПТ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ И ДЛЯ РЕБЕРНОЙ, И ДЛЯ ФИЛЕЙНОЙ ЧАСТИ ТЕЛЯТИНЫ. ЧТО ЖЕ КАСАЕТСЯ ВРЕМЕНИ ТЕМПЕРАТУРНОЙ ОБРАБОТКИ, ТО ДЛЯ ТЕЛЯТИНЫ СЛЕДУЕТ ИСХОДИТЬ ИЗ 25 МИНУТ НА 450 Г МЯСА ПЛЮС 10 МИНУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНО ДЛЯ ВСЕГО КУСКА.

2 веточки розмарина
3 зубчика чеснока
75 г панчетты
Баранья нога весом 2 кг, отрезанная сразу же над коленом, очищенная от избыточного жира
1 крупная луковица, разрезанная вдоль на 4 части
125 мл оливкового масла
375 мл сухого белого вина

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 230 °С.

ОБОРВИТЕ листья с веточек розмарина и порубите их вместе с чесноком и панчеттой предельно мелко, до состояния пюре (для этой цели прекрасно подойдет кухонный комбайн). Слегка посолите и основательно поперчите.

КОНЧИКОМ острого ножа надрежьте всю поверхность баранины на глубину примерно 1 см. Натрите розмариновым пюре всю ногу, затапливая его в надрезы.

ПОЛОЖИТЕ четвертинки лука в середину глубокого противня, сверху – баранину и слегка полейте ее оливковым маслом. Запекайте 15 минут. Убавьте температуру до 180 °С и вылейте на ногу 250 мл вина. Запекайте еще 1 час до среднего пропекания или, если хотите, дольше. Пару раз полейте соком и добавьте немного воды, если нога начнет подгорать. Переложите баранину на разделочную доску и оставьте на 10 минут.

ВЫБРОСЬТЕ лук и вычерпайте из противня избыток жира. Поставьте противень на сильный огонь на плиту, влейте туда оставшееся вино и кипятите 3-4 минуты, пока соус не уменьшится в объеме и слегка не загустеет. Попробуйте, достаточно ли соли и перца. Нарежьте баранину и подавайте ее на теплом сервировочном блюде, полив сверху соусом.



Сильно, но осторожно погружайте нож в мясо, интервалы между надрезами должны быть равномерными. Во время запекания пару раз полейте баранину соком.





На рынке в Сицилии мясник срезает жир с бараньей ноги.

ПРЯНОЕ РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРАСНОГО ЖГУЧЕГО ПЕРЦА ГОВОРIT НАМ О ТОМ, ЧТО ЭТО БЛЮДО ЮЖНОЕ, ПРОИСХОДЯЩЕЕ, ВЕРОЯТНО, ИЗ БАЗИЛИКАТЫ. ЗДЕСЬ ОВЦЕВОДСТВО ВСЕГДА БЫЛО ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ДОХОДА. ПАСТУХИ ЧАСТО ДОБАВЛЯЛИ В ЕДУ ДИКОРАСТУЩИЕ ТРАВЫ И ПРЯНЫЕ РАСТЕНИЯ, СОБРАННЫЕ ПОБЛИЗОСТИ.

- 3 столовые ложки оливкового масла
- 1,25 кг бараньего окорока или лопатки, нарезанных кубиками примерно по 4 см
- 1 мелко нарубленная небольшая луковица
- 1 мелко нарубленная веточка сельдерея
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 125 мл сухого вина марсала
- $\frac{3}{4}$ чайной ложки молотого красного жгучего перца
- 1 столовая ложка раздавленных можжевельных ягод
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 250 мл куриного бульона
- 1 веточка розмарина
- 12 мелких луковок
- 2 нарезанные кубиками картофелины
- 2 столовые ложки мелко нарубленной петрушки

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °C.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кокотнице. Кладите туда баранину порциями, чтобы она свободно умещалась в кастрюле, посолите, поперчите и слегка обжарьте на сильном огне. Вынимайте из кокотницы каждую порцию, когда мясо приобретет коричневый цвет. Обжарив баранину и вынув ее из кокотницы, бросьте в нее лук, сельдерей и чеснок, убавьте огонь и пассеруйте 4-5 минут до размягчения.

ПОЛОЖИТЕ баранину обратно в кокотницу. Влейте туда марсалу и кипятите на сильном огне, пока она не станет темно-коричневой и наполовину не испарится. Тогда добавьте жгучий перец и можжевельные ягоды. Перемешивая, выдержите на сильном огне еще 10-15 секунд. После чего добавьте томатную пасту, куриный бульон, розмарин и около 250 мл воды (или столько, чтобы полностью покрыть мясо).

НАКРОЙТЕ кокотницу крышкой и тушите в духовке 45 минут. Добавьте лучок и картофель и тушите еще 45 минут. Перед подачей смешайте с петрушкой.





СОСИСКИ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

3 столовые ложки оливкового масла
850 г итальянских сосисок
1 нарубленная луковица
3 тонко нарезанных зубчика чеснока
1 ½ столовые ложки рубленого розмарина
800 г консервированных рубленых помидоров
16 слегка раздавленных можжевельных ягод
Щепотка тертого мускатного ореха
1 лавровый лист
1 измельченный стручок красного жгучего перца
185 мл красного вина
95 г зеленой чечевицы

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кокотнице и поджаривайте сосиски 5-10 минут, пока они не потемнеют. Выньте сосиски из кокотницы и ослабьте огонь. Добавьте в кокотницу лук и чеснок, осторожно пассеруйте, пока лук не размякнет.

ВСЫПЬТЕ, помешивая, розмарин, затем добавьте помидоры и потихоньку кипятите, пока не получится густой соус. Добавьте можжевельные ягоды, мускатный орех, лавровый лист, красный жгучий перец, вино и 410 мл воды. Доведите до кипения, затем положите чечевицу и сосиски. Хорошенько перемешайте, накройте кокотницу и тушите на медленном огне примерно 40 минут или пока чечевица не сделается мягкой. Пару раз перемешайте, чтобы чечевица не приставала ко дну. Если чечевица так и не сварилась, добавьте еще немного воды.

СОСИСКИ С БРОККОЛИ

850 г итальянских сосисок
600 г капусты брокколи, разделенной на мелкие соцветия
1 чайная ложка оливкового масла
2 мелко нарубленные луковицы шалота
3 измельченных зубчика чеснока
Четверть измельченного красного жгучего перца
125 мл куриного бульона
1 столовая ложка лимонного сока
6 маслин без косточек

4 ПОРЦИИ

ПРОТКНИТЕ ножом сосиски и уложите их одним слоем на сковороду с антипригарным покрытием. Залейте сосиски водой. Доведите до кипения, уменьшите огонь и тушите 20 минут. Переворачивайте сосиски время от времени и добавляйте воду в случае необходимости. Сосиски готовы, когда в сковороде больше не будет воды, а останется лишь немного жира на дне.

ТЕМ ВРЕМЕНЕМ доведите до кипения воду в большой кастрюле. Положите туда брокколи и чайную ложку соли. Варите на медленном огне 4-5 минут, пока капуста не сделается достаточно мягкой. Слейте воду и отставьте брокколи в сторону.

НАЛЕЙТЕ в сковороду оливковое масло и слегка обжарьте сосиски. Сдвиньте их к одному краю и добавьте в сковороду лук-шалот, чеснок и красный жгучий перец. Жарьте на медленном огне 3-4 минуты, время от времени помешивая. Затем добавьте бульон и лимонный сок, увеличьте огонь и кипятите, пока соус не упарится вдвое. Добавьте брокколи и маслины, полейте брокколи соусом и подавайте в горячем виде.



Умбрия – плодородный центр Италии. Миниатюрная чечевица, которую выращивают в Кастелуччо, считается лучшей в стране. Традиционно ее готовят в канун Нового года, чтобы в наступающем году обрести богатство.



СОСИСКИ С БРОККОЛИ



Святой Теодор, убивающий дракона.
Площадь Святого Марка в Венеции.

БАРАНЬИ ПОЧКИ С ФЕНХЕЛЕМ

- 20 бараньих почек
- 80 мл уксуса
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 тонко нарезанные крупные луковицы
- 1 тонко нарезанный небольшой кочан фенхеля
- 3 столовые ложки мелко нарубленной петрушки
- 4 ломтя вчерашнего «деревенского» хлеба, например, чиабатты, со срезанными корками
- 1 разрезанный пополам зубчик чеснока
- 4 ПОРЦИИ

РАЗРЕЖЬТЕ почки пополам и положите их в стеклянную миску. Налейте уксус и достаточное количество холодной воды, чтобы покрыть почки. Оставьте минимум на 30 минут.

ТЕМ ВРЕМЕНЕМ разогрейте оливковое и сливочное масло в большой сковороде. Положите туда лук и фенхель, хорошенько посолите, поперчите и пассеруйте на очень малом огне 20-25 минут, но так, чтобы они не подгорели. Переложите в миску.

УДАЛИТЕ из почек сердцевину и нарежьте их тонкими ломтиками. Поджарьте на сковороде на среднем огне, пока они не выпустят всю жидкость и не приобретут коричневый цвет. Откиньте их на дуршлаг, слив жидкость. Промойте почки холодной водой и тщательно высушите.

ПРОТРИТЕ досуха сковороду бумажным полотенцем, а затем выложите на нее поджаренную луковую смесь и почки. Добавьте петрушку, хорошенько посолите и поперчите. Жарьте на умеренном огне, часто перемешивая, 3-4 минуты, пока почки не потемнеют.

ПОДЖАРЬТЕ хлеб в тостере и натрите его срезанной поверхностью зубчика чеснока. Подавайте вместе с почками.

ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 60 г сливочного масла
- 2 крупные луковицы, разрезанные пополам и тонко нарезанные
- 600 г очень тонко нарезанной телячьей печени
- 1 столовая ложка мелко нарубленной петрушки
- Дольки лимона
- 4 ПОРЦИИ

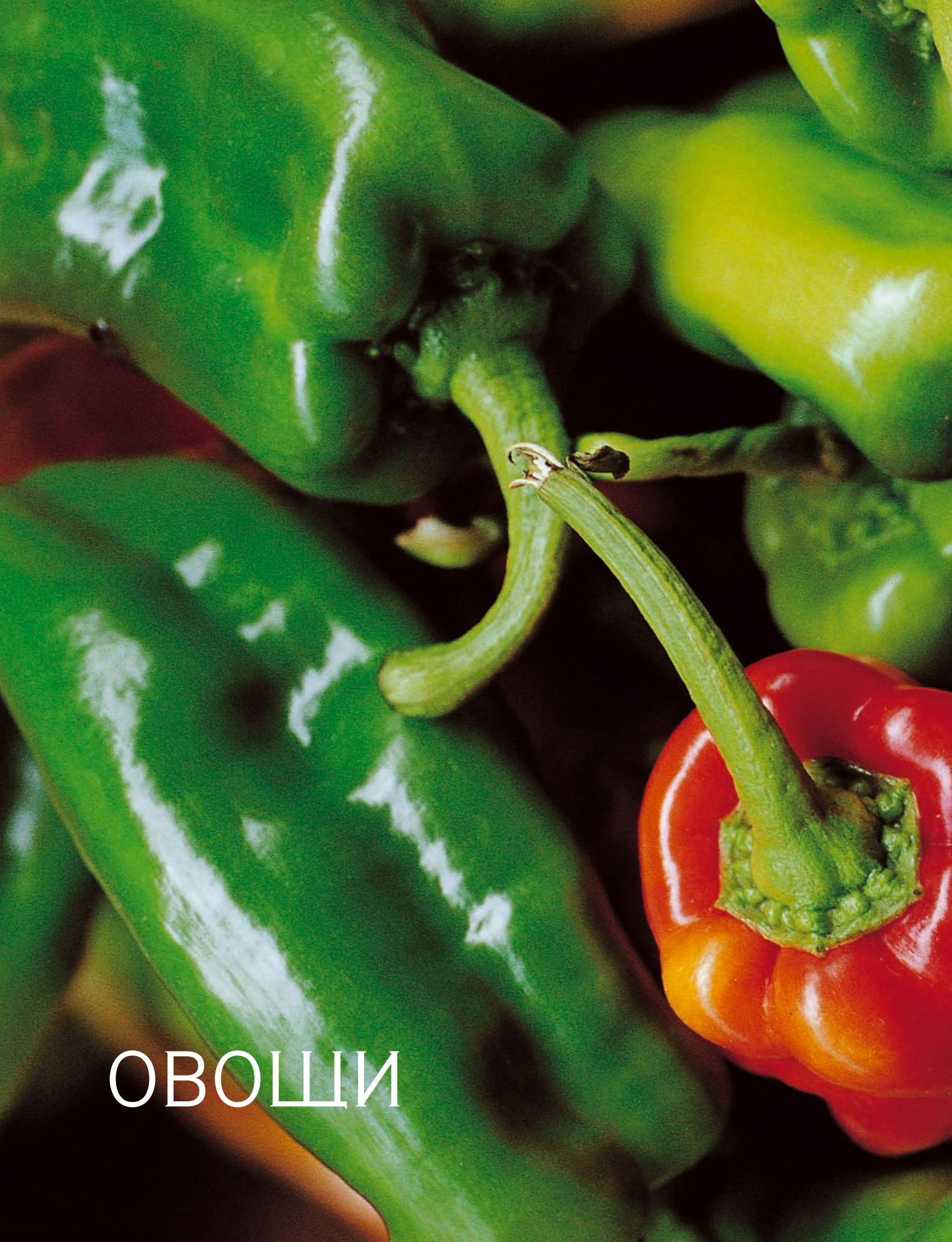
НАГРЕЙТЕ оливковое масло и половину сливочного в большой сковороде и положите туда лук. Накройте и пассеруйте на медленном огне 30-40 минут, время от времени помешивая, пока лук сильно не размякнет и не станет золотистым. Хорошенько посолите, поперчите и переложите в миску.

РАСТОПИТЕ оставшееся сливочное масло в сковороде, увеличьте огонь и быстро обжарьте печень, пока она не потемнеет со всех сторон. Верните лук на сковороду и жарьте, часто перемешивая, еще 1-2 минуты, пока печень не будет готова. Снимите с огня, перемешайте с петрушкой и попробуйте, достаточно ли соли и перца. Подавайте с дольками лимона.



ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ





ОВОЩИ





Заранее поджаренные баклажаны придают особенный вкус готовому блюду.



БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНА

НАЗВАНИЕ ЭТОГО БЛЮДА ВВОДИТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ, ПОСКОЛЬКУ НА САМОМ ДЕЛЕ РЕЦЕПТ НЕ ИМЕЕТ К ПАРМЕ НИ МАЛЕЙШЕГО ОТНОШЕНИЯ. ЕГО ИЗОБРЕТЕНИЕ ПРИПИСЫВАЕТ СЕБЕ ПРАКТИЧЕСКИ КАЖДАЯ ПРОВИНЦИЯ ИТАЛИИ, ХОТЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЦАРЕЛЛЫ И ПОМИДОРОВ ЯВНО УКАЗЫВАЕТ НА ЮГ СТРАНЫ.

1,5 кг баклажанов
Мука
330 мл оливкового масла
500 мл томатного пюре (пассата)
2 столовые ложки листьев базилика, порванных крупно
250 г тертого сыра моцарелла
100 г тертого сыра пармезан

8 ПОРЦИЙ

ТОНКО нарежьте баклажаны в продольном направлении. Уложите ломтики в большой дуршлаг, пересыпав солью каждый слой. Оставьте на 1 час, чтобы избавиться от горечи. Промойте ломтики и промокните их досуха с обеих сторон бумажным полотенцем. Слегка обваляйте ломтики в муке.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °C и смажьте маслом форму для запекания размером 32 x 20 см.

НАГРЕЙТЕ 125 мл оливкового масла в большой сковороде. Быстро обжарьте баклажаны порциями на умеренном огне, чтобы они сделались золотистыми и хрустящими с обеих сторон. Если требуется, добавьте еще оливкового масла. Хорошенько обсушите бумажным полотенцем каждую партию баклажанов, которую вы снимаете со сковороды.

РАЗЛОЖИТЕ в форме одним слоем часть ломтиков баклажана, чтобы они слегка перекрывали друг друга. Поперчите. Покройте баклажаны 4 столовыми ложками томатного пюре и слегка посыпьте базиликом. Затем посыпьте небольшим количеством моцареллы, а потом – небольшим количеством пармезана. Продолжайте укладывать слоями, пока не израсходуете все ингредиенты.

ЗАПЕКАЙТЕ 30 минут. Перед подачей выньте из духовки и оставьте на 30 минут остывать.





ЛА БАНДЬЕРА

«ЛА БАНДЬЕРА» – ТАК НАЗЫВАЕТСЯ ИТАЛЬЯНСКИЙ ФЛАГ. ЭТО БЛЮДО ИЗ АПУЛИИ, РАСПОЛОЖЕННОЙ НА ЮГЕ ИТАЛИИ, ВКЛЮЧАЕТ ПОМИДОРЫ, РУККОЛУ И ПАСТУ – ИНГРЕДИЕНТЫ КРАСНОГО, ЗЕЛЕННОГО И БЕЛОГО ЦВЕТА СООТВЕТСТВУЮТ ЦВЕТАМ ИТАЛЬЯНСКОГО ФЛАГА.

2 нарезанные кубиками картофелины
300 г пасты (дитали, пеннете или маккерончини ригати)
4 столовые ложки оливкового масла
3 измельченных зубчика чеснока
½ чайной ложки рубленого филе анчоуса
2 x 400 г крупно порубленных консервированных помидоров
¼ чайной ложки сахарного песка
2 столовые ложки рубленых листьев базилика
40 г листьев рукколы, порванных на мелкие кусочки, если листики рукколы оказались крупными
2 столовые ложки тертого сыра пекорино, плюс дополнительно для подачи

4 ПОРЦИИ

ДОВЕДИТЕ воду в большой кастрюле до кипения. Бросьте туда картофель и положите чайную ложку соли. Через 3-4 минуты добавьте, непрерывно помешивая, пасту и варите ее, пока она не делается мягкой снаружи, но твердой внутри (*al dente*).

ТЕМ ВРЕМЕНЕМ нагрейте оливковое масло, чеснок и анчоусы в большой сковороде на малом огне. Примерно через 30 секунд, прежде, чем чеснок потемнеет, добавьте помидоры, сахарный песок и базилик, слегка увеличьте огонь, посолите, поперчите и томите на медленном огне, пока паста в кастрюле не будет готова.

СЛЕЙТЕ воду и положите картофель и пасту в томатный соус. Добавьте рукколу и сыр пекорино, хорошо перемешайте и сразу же подавайте, посыпав сверху небольшим количеством сыра пекорино.



Цвета итальянского флага присутствуют во множестве блюд. Так, помидоры, красные перцы и зеленые овощи часто едят вместе с моцареллой и пастой.



ПАСТА С БОБАМИ И КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

200 г широкой зеленой фасоли фава
300 г пасты (дитали, пеннете или маккерончини ригати)
80 мл оливкового масла
2 измельченных зубчика чеснока
1 нарезанный соломкой красный перец
Щепотка красного жгучего перца
200 г нарезанного кубиками сыра моцарелла
3 столовые ложки тертого сыра пекорино

4 ПОРЦИИ

ДОВЕДИТЕ воду в большой кастрюле до кипения. Положите туда фасоль и варите 2 минуты. Шумовкой переложите фасоль в миску и накройте тарелкой. Положите пасту в кипяток, перемешав и добавив 1 чайную ложку соли, и варите, пока паста не делается снаружи мягкой, но твердой внутри (*al dente*). Пока паста варится, выложите бобы из стручков фасоли.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой сковороде, положите в нее чеснок и красный перец. Пассеруйте на малом огне 2-3 минуты, но не доводите до темного цвета, затем добавьте красный жгучий перец.

СЛИВ воду, положите пасту на сковороду вместе с бобами, моцареллой и сыром пекорино. Основательно перемешайте и нагревайте, пока моцарелла не начнет плавиться. Посолите, поперчите и подавайте.



ПАСТА С БОБАМИ И КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ



Фасоль обязана своей популярностью Тоскане (жителей которой шутливо называют «едоками фасоли»), откуда она распространилась по всей стране. Многие сорта фасоли можно купить в сухом виде; перед приготовлением их нужно замочить на ночь.

ФАСОЛЬ АЛЬ УЧЧЕЛЛЕТТО

350 г сухой фасоли сорта каннеллини
Пучок душистых трав
125 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока
1 веточка шалфея или ½ чайной ложки
сушеного шалфея
4 очищенных и порубленных свежих
помидора
1 столовая ложка бальзамического уксуса

6 ПОРЦИЙ

ЗАМОЧИТЕ фасоль в холодной воде на ночь, затем слейте. Положите ее в большую кастрюлю с холодной водой и пучком душистых трав и доведите до кипения. Добавьте 2 столовые ложки оливкового масла, ослабьте огонь и томите на медленном огне 1 час. Добавьте 1 чайную ложку соли и 500 мл кипятка и готовьте еще 30 минут, пока фасоль не станет мягкой. Слейте воду.

РАЗРЕЖЬТЕ зубчики чеснока пополам и положите их в большую кастрюлю вместе с шалфеем и оставшимся оливковым маслом. Слегка нагрейте, чтобы извлечь аромат, но не поджаривайте. Добавьте помидоры и обжаривайте на медленном огне 10 минут. Затем выбросьте чеснок и шалфей.

ДОБАВЬТЕ фасоль, хорошенько посолите, поперчите и тушите на медленном огне 15 минут. Сначала долейте немного кипятка, но затем, до конца приготовления, предоставьте жидкости выкипать. Непосредственно перед подачей добавьте уксус. Подавать в горячем виде.



ТУШЕНАЯ ФАСОЛЬ БОРЛОТТИ

ТУШЕНАЯ ФАСОЛЬ БОРЛОТТИ

ЭТУ ФАСОЛЬ ЛУЧШЕ ЕСТЬ ЧУТЬ ТЕПЛОЙ ИЛИ ХОЛОДНОЙ, А НЕ С ПЫЛУ С ЖАРУ. ОНА ПРЕВОСХОДНО ХРАНИТСЯ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ДО ШЕСТИ ДНЕЙ. ОДНАКО, ЕСЛИ ВЫ ПРИГОТОВИЛИ ЕЕ ЗАРАНЕЕ, ПЕТРУШКОЙ ПОСЫПАТЬ ФАСОЛЬ НУЖНО ПРЯМО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ.

350 г сухой фасоли сорта борлотти
440 мл сухого красного вина
1 мелко нарубленная небольшая луковица
3 гвоздики
125 мл оливкового масла
1 веточка розмарина
3 измельченных зубчика чеснока
Щепотка молотого красного жгучего
перца
3 столовые ложки рубленой петрушки

6 ПОРЦИЙ

ЗАМОЧИТЕ фасоль в холодной воде на ночь, затем слейте. Положите ее в большую кастрюлю и добавьте вино, лук, гвоздику, половину оливкового масла и 875 мл воды. Накройте крышкой и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите без крышки 1 час.

НАГРЕЙТЕ оставшееся оливковое масло в небольшой сковороде. Оборвите листья с веточки розмарина и мелко их порубите. Бросьте их в масло вместе с чесноком и красным жгучим перцем, пассеруйте 1 минуту. Добавьте содержимое сковороды к фасоли и тушите на медленном огне от 30 минут до 1 часа, пока фасоль не делается мягкой.

СЛЕЙТЕ фасоль, но отвар сохраните. Налейте его обратно в кастрюлю и кипятите на медленном огне, пока он не загустеет. Посолите и поперчите. Снова положите фасоль в кастрюлю и тушите на медленном огне еще 5 минут. Перед подачей смешайте с петрушкой и на 15 минут оставьте остывать.





КРАСНЫЙ ЦИКОРИЙ НА ГРИЛЕ

2 головки красного цикория
60 мл оливкового масла
1 чайная ложка бальзамического уксуса

4 ПОРЦИИ

УДАЛИТЕ наружные листья цикория. Разрежьте вдоль на четвертинки и тщательно промойте. Слейте воду, затем промокните насухо бумажным полотенцем.

РАЗОГРЕЙТЕ сковороду для гриля. Слегка сбрызните цикорий оливковым маслом, посолите и поперчите. Жарьте 2-3 минуты, пока наружные листья не размячатся и не потемнеют, затем переверните и обжарьте с другой стороны. Переложите в блюдо и сбрызните оставшимся оливковым маслом и уксусом. Подавайте к жареному на гриле мясу или в холодном виде как часть закусочного ассорти.



В Италии выращивают несколько сортов красного цикория, все – на Севере страны. Данный круглый сорт «Росса ди Верона» – из Кьоджи. Длиннолистная разновидность выращивается в Тревизо.

ЧЕРТОПОЛОХ С ПАРМЕЗАНОМ

ОБЫЧНЫЕ АРТИШОКИ ВЫРАЩИВАЮТ РАДИ ЦВЕТОВ И ЛИСТЬЕВ, А ДРУГИЕ РАЗНОВИДНОСТИ ЧЕРТОПОЛОХА – РАДИ СТЕБЛЕЙ. НА СРЕЗЕ ОНИ БЫСТРО БУРЕЮТ, ПОЭТОМУ ИХ СЛЕДУЕТ ДЕРЖАТЬ В ПОДКИСЛЕННОЙ ВОДЕ. СИЦИЛИЙЦЫ АНАЛОГИЧНЫМ СПОСОБОМ ГОТОВЯТ СТЕБЛИ ЛЮБЫХ МОЛОДЫХ АРТИШОКОВ.

Сок 1 лимона
750 г испанских артишоков (разновидность чертополоха)
1 столовая ложка муки
60 г сливочного масла
1 тонко нарезанная небольшая луковица
4 столовые ложки тертого сыра пармезан

4 ПОРЦИИ

НАЛЕЙТЕ половину лимонного сока в большую миску с холодной водой. Удалите зеленые листья, боковые побеги и жесткие части стеблей артишоков, сохранив лишь нежные белые стебли. Обрежьте их до длины 8 см и положите в миску с водой и небольшим количеством лимонного сока.

ДОВЕДИТЕ в большой кастрюле воду до кипения. Добавьте оставшийся лимонный сок, муку и большую щепотку соли. Положите туда артишоки. Варите их на медленном огне примерно 50 минут, пока они не станут мягкими. Слейте воду и положите артишоки в миску с холодной водой. Ножом удалите волокна как из сельдерея.

ПРОГРЕЙТЕ духовку до 180 °C и смажьте маслом огнеупорную форму размером 25 x 15 см. Растопите сливочное масло в небольшой сковородке и положите туда лук. Пассеруйте на малом огне 10 минут, пока он не станет мягким и золотистым.

УЛОЖИТЕ половину артишоков на дно формы и поперчите. Выложите сверху половину лука и посыпьте половиной пармезана. Уложите еще один такой же слой и запекайте в духовке 30 минут.



ЧЕРТОПОЛОХ С ПАРМЕЗАНОМ



ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С РОЗМАРИНОМ

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

ЮГ ИТАЛИИ ЛЮБИТ ПАСТУ, НА СЕВЕРЕ ПРЕДПОЧИТАЮТ РИС И ПОЛЕНТУ. КАРТОФЕЛЬ НИКОГДА НЕ БЫЛ РАСПРОСТРАНЕН В ИТАЛИИ СТОЛЬ ШИРОКО, КАК В НЕКОТОРЫХ ДРУГИХ СТРАНАХ. НО ВСЕ ЖЕ И ЗДЕСЬ ЕСТЬ ТРАДИЦИОННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ.

- 1 небольшая луковица, нарезанная тонкими колечками
- 75 г сливочного масла
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1 кг нарезанного тонкими кружочками картофеля
- 100 г тертого сыра моцарелла
- 50 г тертого сыра пармезан
- 2 столовые ложки молока

4 ПОРЦИИ

ПОЛОЖИТЕ лук в миску, залейте холодной водой и оставьте на 1 час. Хорошенько слейте. Разогрейте духовку до 210 °С. Застелите фольгой глубокую разъемную форму для выпечки диаметром 20 см. Смажьте фольгу маслом.

РАСТОПИТЕ масло в небольшой сковороде, добавьте чеснок и отставьте ее в сторону. Уложите слой картофеля на дно формы, затем слой лука, масла, моцареллы и пармезана. Повторяйте эту операцию, пока не израсходуете все ингредиенты, закончив картофелем и сохранив немного масла, чтобы смазать последний слой. По ходу дела солите и перчите каждый слой. Сбрызните сверху молоком.

ЗАПЕКАЙТЕ 1 час, пока сверху не образуется золотисто-коричневая корочка, а картофель не станет мягким. Если корочка начала подгорать, а картофель еще не готов, накройте форму фольгой. Перед подачей на 10 минут оставьте остывать. Разберите форму, удалите фольгу и переложите торт на теплое блюдо.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

- 80 мл оливкового масла первого холодного отжима
- 750 г картофеля, нарезанного кубиками по 4 см
- Длинная веточка розмарина
- Крупная соль

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 170 °С. Налейте масло в огнеупорную форму. Положите картофель, перемешав его с маслом, а затем равномерно распределив так, чтобы кубики не соприкасались. Посыпьте картофель листиками розмарина.

ЗАПЕКАЙТЕ 30 минут, вслед за тем переверните и обильно посыпьте крупной солью. Поставьте снова в духовку и запекайте еще 30-40 минут до образования золотистой хрустящей корочки. Подавать горячим или холодным.





ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЛУКА-ПОРЕЯ

3 столовые ложки сливочного масла
400 г белой части лука-порея, разрезанной пополам, а затем нарезанной ломтиками
3 тонко нарезанных зубчика чеснока
1 столовая ложка рубленого тимьяна
1 кг порезанного тонкими кружочками картофеля
350 г сыра маскарпоне
250 мл овощного бульона

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °С. Нагрейте сливочное масло в сковороде и пассеруйте лук-порей 10 минут до размягчения. Посолите, поперчите, добавьте чеснок и тимьян, пассеруйте еще пару минут. Смажьте круглую форму для запекания диаметром 20 см сливочным маслом.

УЛОЖИТЕ на дно формы слой картофеля, посолите его и поперчите. Сверху насыпьте 3 столовые ложки лука-порея и положите несколько ложек сыра маскарпоне. Продолжайте укладывать слои, закончив слоем картофеля и небольшим количеством маскарпоне. Полейте сверху бульоном и накройте фольгой.

ЗАПЕКАЙТЕ 45 минут, затем удалите фольгу и запекайте еще 15 минут, чтобы верхний слой хорошо подрумянился.



ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ТЫКВЫ

450 г нарезанного тонкими кружочками картофеля
Мелко нарубленные листья 3 крупных веточек тимьяна или розмарина
700 г тонко нарезанной тыквы
1 измельченный крупный зубчик чеснока
500 мл сметаны

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °С. Слегка смажьте форму для запекания размером 25 x 23 см небольшим количеством сливочного масла. Уложите на дно формы слой картофеля, посолите его, поперчите и посыпьте травами, затем проделайте то же самое с тыквой. Смешайте чеснок со сметаной и полейте запеканку сверху. Накройте форму смазанной маслом фольгой и запекайте 45 минут.

ПРОВЕРЬТЕ запеканку на готовность, воткнув в середину нож. Если все слои окажутся мягкими, то она готова. Удалите фольгу и увеличьте температуру до 190 °С. Запекайте еще 15 минут, пока сверху не образуется темно-коричневая корочка. Оставьте на 10 минут остывать, а затем подавайте. Такая запеканка превосходно сочетается с приготовленным на гриле мясом, но хороша и сама по себе, с зеленым салатом.



ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ
И ТЫКВЫ



ОВОЩНОЙ ПИРОГ

- 150 г спаржи
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 1 нарубленная луковица
- 1 цуккини, разрезанный вдоль пополам и тонко нарезанный
- 2 измельченных крупных зубчика чеснока
- 100 г шпината с удаленными стеблями
- 1 столовая ложка рубленого базилика
- 75 г тертого сыра пармезан
- 250 г сыра рикотта
- 250 г сыра маскарпоне
- 4 яйца

4 ПОРЦИИ

ВЫМОЙТЕ спаржу и удалите деревянистые основания стеблей (возьмите каждый побег за оба конца и осторожно согните его – он сломается сам). Отделите острые концы побегов и нарежьте оставшиеся стебли. Доведите подсоленную воду в небольшой кастрюле до кипения и варите стебли спаржи примерно 2 минуты. Добавьте острые концы и варите еще 1 минуту. Слейте воду и отложите спаржу в сторону.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °С. Нагрейте оливковое масло в кастрюле и пассеруйте лук до размягчения. Усиьте нагрев и добавьте цуккини. Обжаривайте их, время от времени перемешивая, пока они не станут мягкими и золотисто-коричневыми. Добавьте чеснок и жарьте еще 1 минуту. Наконец, добавьте шпинат и, быстро перемешав, готовьте, пока он не съжится.

СНИМИТЕ кастрюлю с огня, добавьте спаржу и базилик, посолите, поперчите и поставьте остывать.

СМАЖЬТЕ разъемную форму для выпечки диаметром 20 см сливочным маслом и присыпьте 1 столовой ложкой сыра пармезан. Смешайте рикотту, маскарпоне, яйца и 50 г пармезана и добавьте к остывшим овощам. Хорошо перемешайте и проверьте, достаточно ли соли и перца.

ПЕРЕЛОЖИТЕ смесь в форму и посыпьте оставшимся пармезаном. Поставьте в духовку на противне, так как из формы может вытечь немного жидкости, и запекайте примерно 30 минут. Верх должен быть светлого золотисто-коричневого цвета, а смесь – слегка студенистой внутри. Поставьте остывать на 30 минут, затем держите 3 часа в холодильнике, пока пирог не затвердеет. Подавать просто с рукколой или зеленым салатом.



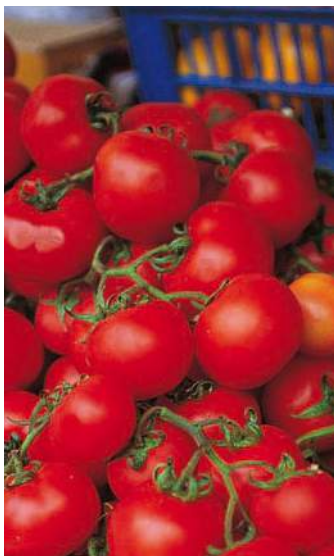


ПИЦЦА И ХЛЕБ





Неаполь в тени Везувия.



ПИЦЦА МАРГАРИТА

ПИЦЦА СО ШПИНАТОМ

2 столовые ложки оливкового масла
 2 измельченных зубчика чеснока
 2 столовые ложки кедровых орешков
 1 кг крупно нарубленного шпината
 1 основа для пиццы диаметром 30 см
 (см. стр. 281)
 Кукурузная мука
 1 порция томатного соуса (см. стр. 285)
 220 г нарубленного сыра моцарелла
 15 мелких маслин, например, лигурийских
 3 столовые ложки тертого сыра пармезан

НА ОДНУ ПИЦЦУ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 240 °С. Нагрейте оливковое масло в сковороде и пассеруйте чеснок и кедровые орешки на малом огне, пока они не станут золотистыми. Добавьте шпинат, усильте нагрев и перемешивайте, пока он не съжится. Посолите и поперчите.

ПОЛОЖИТЕ основу для пиццы на противень, присыпанный кукурузной мукой, и налейте на нее ложкой томатный соус, от центра к краям. Посыпьте половиной моцареллы. Сверху положите шпинат и маслины, а затем – остальную моцареллу и пармезан.

ЗАПЕКАЙТЕ 12-15 минут, пока пицца не подрумянится и не поднимется. Перед подачей смажьте края оливковым маслом.

ПИЦЦА МАРГАРИТА

ЭТА КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА БЫЛА, ВЕРОЯТНО, ПРИДУМАНА В 1889 ГОДУ РАФФАЭЛЕ ЭСПОЗИТО В ЧЕСТЬ КОРОЛЕВЫ МАРГАРИТЫ. КОРОЛЕВА ТАК МНОГО СЛЫШАЛА О ЗНАМЕНИТЫХ НЕАПОЛИТАНСКИХ ПИЦЦАХ, ЧТО ПРИКАЗАЛА ПОДАТЬ ЕЙ ПРОСЛАВЛЕННОЕ УГОЩЕНИЕ ВО ВРЕМЯ ПОСЕЩЕНИЯ ГОРОДА.

1 основа для пиццы диаметром 30 см
 (см. стр. 281)
 Кукурузная мука
 1 порция томатного соуса (см. стр. 285)
 150 г нарубленного сыра моцарелла
 9 небольших листьев базилика
 1 столовая ложка оливкового масла

НА ОДНУ ПИЦЦУ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 240 °С. Положите основу для пиццы на присыпанный кукурузной мукой противень и ложкой налейте на нее томатный соус по направлению от центра к краям. Сверху равномерно посыпьте моцареллой и базиликом, сбрызните оливковым маслом.

ЗАПЕКАЙТЕ 12-15 минут, пока пицца не подрумянится и не поднимется. Перед подачей смажьте края пиццы оливковым маслом.





ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА

1 основа для пиццы диаметром 30 см
(см. стр. 281)
Кукурузная мука
1 порция томатного соуса (см. стр. 285)
1 столовая ложка тертого сыра пармезан
60 г рубленого сыра моцарелла
30 г тонких ломтиков ветчины,
разрезанных на мелкие кусочки
1 тонко нарезанный помидор сорта Рома
(сливовидный)
3 листа базилика, мелко порванных
4 маринованные в масле, обсушенные
и нарезанные на четвертинки,
мелкие сердцевинки артишоков
4 нарезанных мелких шампиньона
Щепотка сушеного орегано
1 столовая ложка оливкового масла

НА ОДНУ ПИЦЦУ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 240 °С. Положите основу для пиццы на присыпанный кукурузной мукой противень и ложкой налейте на нее томатный соус по направлению от центра к краям. Сверху посыпьте пармезаном.

МЫСЛЕННО разделите пиццу на четыре части. Два противоположащих сектора посыпьте моцареллой. На один из них уложите ветчину, а на другой – помидоры. Слегка посолите ломтики помидора и посыпьте их базиликом.

УЛОЖИТЕ на третий сектор артишоки, а на четвертый – грибы. Оба эти сектора посыпьте орегано.

СБРЫЗНИТЕ пиццу оливковым маслом и запекайте 12-15 минут, пока пицца не подрумянится и не поднимется.



Италия – крупнейший в мире производитель артишоков, при том что 98% урожая предназначается для экспорта. Этот прекрасный овощ, цвет которого варьируется от зеленого до фиолетового, на самом деле – растение, близкое к чертополоху.

ПИЦЦА МЕЛАНЗАНА

220 г длинных баклажанов, порезанных
тонкими ломтиками
60 мл оливкового масла
1 основа для пиццы диаметром 30 см
(см. стр. 281)
Кукурузная мука
1 порция томатного соуса (см. стр. 285),
приготовленного со щепоткой молотого
жгучего красного перца
170 г рубленого сыра моцарелла
15 маслин
1 столовая ложка каперсов
4 столовые ложки тертого сыра пекорино
1 столовая ложка оливкового масла

НА ОДНУ ПИЦЦУ

УЛОЖИТЕ баклажаны слоями в дуршлаг, пересыпав солью каждый слой. Оставьте настаиваться на 1 час. Вытрите соль бумажным полотенцем. Разогрейте духовку до 240 °С.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой сковороде и порциями быстро обжарьте баклажаны с обеих сторон. Обсушите их бумажным полотенцем.

ПОЛОЖИТЕ основу для пиццы на присыпанный кукурузной мукой противень и налейте на нее томатный соус от центра к краям. Уложите по кругу ломтики баклажана, начиная от центра, и посыпьте их моцареллой. Сверху положите маслины, каперсы и сыр пекорино, сбрызните оливковым маслом. Запекайте 12-15 минут, пока пицца не подрумянится и не поднимется.



ПИЦЦА МЕЛАНЗАНА



ПИЦЦА МАРГАРИТА появилась на свет в знаменитой пиццерии «Антика Пиццерия Бранди» (*Antica Pizzeria Brandi*), которая существует в Неаполе уже более 100 лет. Здесь пицца готовится вручную, традиционным способом. Кухня открыта всем взорам, так что посетители могут наблюдать за работой пиццайоло, а кирпичная дровяная печь для выпекания пиццы достигает столь высокой температуры и столь массивна, что способна удерживать жар в течение всей ночи.

ПИЦЦА

ПИЦЦА ПОЯВИЛАСЬ НА СВЕТ КАК ФАСТ-ФУД, КОГДА ЕЕ ЕЛИ ГОРЯЧЕЙ НА УЛОЧКАХ НЕАПОЛЯ. В НАШИ ДНИ ОНА ЗАВОЕВАЛА ВСЬ МИР. ОДНАКО И СЕГОДНЯ В НЕАПОЛЕ ИСКУСНЫЕ *PIZZAIOLI* (ИЗГОТОВИТЕЛИ ПИЦЦЫ) ГОТОВЯТ ЛУЧШУЮ НА СВЕТЕ ПИЦЦУ, ИСПОЛЬЗУЯ ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛУ И БАЗИЛИК.

Пицца как лепешка, покрытая начинкой, по-видимому, была распространена в Греко-Римском мире, а в разных областях возникали местные варианты этого блюда. Тем не менее, со временем, только пиццу из Неаполя стали воспринимать в качестве настоящей. Пер-

вые неаполитанские пиццы были белыми и готовились с чесноком, салом, солью и анчоусами. С появлением помидоров преобразились как пицца, так и неаполитанцы, первыми в Европе оценившие этот овощ. Они с большим успехом стали выращивать помидоры из семян, доставленных из Нового Света. Первой пиццей с помидорами оказалась, по-видимому, классическая маринара (*marinara*).

ПИЦЦА МАРГАРИТА

В середине девятнадцатого столетия в Неаполе открылись пиццерии, а бродячие торговцы предлагали куски пиццы прохожим. Так возник определенный образ жизни. Пицца обрела широкую известность благодаря путешественникам, которые отваживались посещать бедные районы, чтобы попробовать новое хваленое блюдо. В ходе своего визита в 1889 году королева Маргарита также пожелала отведать знаменитой пиццы. Для этого вызвали пиццайоло Рафаэле Эспозито, который придумал пиццу из моцареллы, помидоров и базилика, воспроизводящую цвета итальянского флага, а впоследствии названную именем королевы.



КАЖДОЙ пицце достаточно лишь одной-двух минут, чтобы подрумяниться и подняться. Пицца – это классический фаст-фуд. В Неаполе круглые пиццы выпекаются на заказ и режутся на четвертинки, которые заворачивают в бумагу и предлагают гостям на вынос. В других городах чаще можно встретить *pizza a taglio*, пиццу, которую выпекают на большом противне и продают кусками. Эта традиция, по-видимому, возникла в Риме; такую пиццу можно заказать в различных местах на вес, ее разогревают и подают в качестве закуски или обеда.

АССОЦИАЦИЯ НАСТОЯЩЕЙ НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЫ

Ассоциация Настоящей Неаполитанской Пиццы была учреждена для сохранения подлинной пиццы. Ее принципы состоят в том, что тесто должно быть приготовлено только из муки, дрожжей, соли и воды и решительно без помощи механизмов. Пицца должна выпекаться непосредственно в кирпичной или каменной дровяной печи при температуре выше 400 °C. *Cornicione* (край) должен быть мягким и выше основы. Пицца должна выпекаться всего за 2 минуты и делаться румяной и слегка хрустящей. Все ингредиенты должны быть готовы одновременно.

ПИЦЦА ПОКОРЯЕТ МИР

Неаполитанские эмигранты привезли пиццу с собой в Америку. Начиная с 1950-х годов пиццу можно было чаще встретить в Америке, нежели в Северной Италии. Когда же остальная Италия добралась, в конце концов, до пиццы, ее приспособили к местным вкусам: в римской пицце больше начинки, она более тонкая и хрустящая и не имеет возвышающегося края.





КАЛЬЦОНЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И САЛЯМИ

КАЛЬЦОНЕ

КАЛЬЦОНЕ ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ПИЦЦЫ ТЕМ, НАЧИНКА ЗАВОРАЧИВАЕТСЯ В ОСНОВУ. НАЗВАНИЕ ЭТОГО НЕАПОЛИТАНСКОГО БЛЮДА ПЕРЕВОДИТСЯ КАК «ШТАНИНА», ПО-ВИДИМОМУ, ИЗ-ЗА НЕКОТОРОГО СХОДСТВА. КОЛИЧЕСТВО КАЖДОЙ ИЗ НИЖЕПРИВОДИМЫХ НАЧИНОК ПОЗВОЛЯЕТ ИСПЕЧЬ КАЛЬЦОНЕ ДЛИНОЙ 25 СМ, ЧТО ДОСТАТОЧНО НА ОДНУ ИЛИ ДВЕ ПОРЦИИ.

ОБЩИЕ КОМПОНЕНТЫ

½ порции теста для пиццы (см. стр. 281)
на каждый кальцоне
1 ½ столовые ложки оливкового масла
Кукурузная мука

МОЦАРЕЛЛА И ВЕТЧИНА

170 г сыра моцарелла, нарезанного кубиками по 2 см
2 тонких ломтика ветчины прошутто, разрезанных пополам
1 сердцевина артишока, маринованная в масле, обсушенная и разрезанная вдоль на 3 части

КАРТОФЕЛЬ, ЛУК И САЛЯМИ

2 столовые ложки растительного масла
1 очень тонко нарезанная небольшая луковица
75 г очень тонко нарезанного неочищенного красного мелкого картофеля
75 г порубленного сыра моцарелла
60 г нарезанной салями
2 столовые ложки тертого сыра пармезан

КАЖДЫЙ РЕЦЕПТ ПОЗВОЛЯЕТ ИСПЕЧЬ ОДИН КАЛЬЦОНЕ ДЛИНОЙ 25 СМ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 230 °С. Слегка смажьте противень растительным маслом и присыпьте его кукурузной мукой.

НА СЛЕГКА присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в круг диаметром 18 см. Затем основаниями ладоней, от центра к краям, растяните круг до диаметра около 30 см. Переложите его на противень. Слегка смажьте всю поверхность оливковым маслом.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ кальцоне с моцареллой и ветчиной, равномерно насыпьте моцареллу на одну половину основы для пиццы, оставив узкую каемку по краю. Скатайте половинки ломтиков ветчины в небольшие трубочки и положите их на сыр. Сверху расположите кусочки артишоков, хорошенько посолите и поперчите.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ кальцоне с картофелем, луком и салями, нагрейте оливковое масло в сковороде и положите туда ломтики лука. Пассеруйте 1 минуту, затем высыпьте сверху ломтики картофеля. Обжаривайте, перемешивая, 3-4 минуты, пока картофель не зазолотится. Посолите и поперчите. Выложите все на одну половину основы для пиццы, оставив по краю узкую каемку. Посыпьте сверху моцареллой, а следом за ней – ломтиками салями и пармезаном.

ВНЕ ЗАВИСИМОСТИ от начинки закройте ее свободной частью основы – нужно получить пирог в форме полумесяца. Наложите друг на друга оставленные каемки и плотно прижмите их так, чтобы они склеились. Загните их и заверните скручивающими движениями, чтобы окончательно закрыть начинку. Смажьте поверхность кальцоне небольшим количеством оливкового масла и поставьте в духовку. Запекайте примерно 20 минут до появления золотистой корочки.





ФОКАЧЧА С ЗЕЛЕНЫМИ ОЛИВКАМИ И РОЗМАРИНОМ

ОДНА ПОРЦИЯ ТЕСТА (СМ. СТР. 282) ПОЗВОЛЯЕТ ПРИГОТОВИТЬ ДВЕ ФОКАЧЧИ. ЛЮБОЙ ИЗ НИЖЕПРИВЕДЕННЫХ РЕЦЕПТОВ СООТВЕТСТВУЕТ ОДНОЙ ФОКАЧЧЕ, ТАК ЧТО ИЗ КАЖДОЙ ПОРЦИИ ТЕСТА ВЫ МОЖЕТЕ СДЕЛАТЬ ДВЕ ФОКАЧЧИ С РАЗНОЙ НАЧИНКОЙ.

½ порции теста для фокаччи (см. стр. 282), раскатанного и положенного на противень

175 г зеленых оливок

Оливковое масло

2 чайные ложки крупной соли

Листья 2 веточек розмарина

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 220 °С. Когда тесто второй раз поднимется, распределите оливки по поверхности и сильно их вдавите.

СМАЖЬТЕ фокаччу оливковым маслом, посыпьте солью и розмарином. Запекайте 20 минут, пока не подрумянится.

НА ОДНУ ФОКАЧЧУ



ФОКАЧЧА С ЗЕЛЕНЫМИ ОЛИВКАМИ И РОЗМАРИНОМ

ФОКАЧЧА С ПАНЧЕТТОЙ И ПАРМЕЗАНОМ

½ порции теста для фокаччи (см. стр. 282), раскатанного и положенного на противень

90 г нарезанной кубиками панчетты

10 листьев базилика, порванных пополам

Оливковое масло

2 столовые ложки тертого сыра пармезан

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 220 °С. Когда тесто поднимется во второй раз, рассыпьте кубики панчетты по его поверхности и сильно их вдавите. В каждое углубление воткните половинку листа базилика. Смажьте поверхность теста оливковым маслом, посыпьте пармезаном и запекайте 20 минут, пока фокачча не подрумянится.

НА ОДНУ ФОКАЧЧУ



ФОКАЧЧА С ГОРГОНЗОЛОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

ФОКАЧЧА С ГОРГОНЗОЛОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

150 г сыра горгонзола или другого мягкого голубого сыра

1-3 столовые ложки сыра маскарпоне

½ порции теста для фокаччи (см. стр. 282), раскатанного и помещенного на противень

10 листьев шалфея, крупно порубленных

2 столовые ложки кедровых орешков

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 220 °С. Слегка разомните вилкой горгонзолу, а затем смешайте ее с достаточным количеством маскарпоне, чтобы получилась не слишком жидкая паста, которую можно намазывать. Когда тесто поднимется второй раз, покройте его поверхность сырной смесью. Сверху положите листья шалфея и кедровые орешки; запекайте примерно 20 минут, пока фокачча не подрумянится.

НА ОДНУ ФОКАЧЧУ



ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

ЭТО ОСНОВНОЙ ХЛЕБ ИТАЛИИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ТОСКАНЫ, ГДЕ МЕСТНЫЙ *PANE TOSCANO* ВЫПЕКАЮТ БЕЗ СОЛИ). ЕСЛИ ВЫ ПОДАЕТЕ ЕГО СВЕЖИМ С МАСЛОМ, ТО ЛУЧШЕ ЭТО ДЕЛАТЬ В ДЕНЬ ВЫПЕЧКИ, В ТО ВРЕМЯ КАК ОДНОДНЕВНЫЙ ХЛЕБ НЕЗАМЕНИМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БРУСКЕТТЫ И КРОСТИНИ.

ОПАРА

185 мл подогретого молока
2 чайные ложки меда
1 чайная ложка сухих дрожжей
или 7 г свежих дрожжей
125 г муки

ТЕСТО

1 чайная ложка сухих дрожжей
или 7 г свежих дрожжей
2 ½ чайные ложки соли
500 г муки

НА 2 КАРАВАЯ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ опару, смешайте молоко и мед в большой миске с 3 столовыми ложками теплой воды. Всыпьте дрожжи и перемешайте, чтобы все растворилось. Поставьте в сухом месте для брожения. Если через 5 минут дрожжи не запузырились, выбросьте все и начните сначала. Добавьте муку и сбейте смесь до консистенции густой сметаны. Неплотно накройте пластиковой пленкой и оставьте на ночь при комнатной температуре.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ тесто, посыпьте опару дрожжами. Перемешайте опару с помощью резака для теста. Постепенно влейте 250 мл воды, смешивая ее с опарой. Добавьте соль и муку, замешивая руками до тех пор, пока смесь не превратится в мягкое тесто.

ПЕРЕЛОЖИТЕ тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и месите 10 минут, пока оно не делается однородным и эластичным. Положите тесто в слегка смазанную растительным маслом миску и накройте влажным кухонным полотенцем. Оставьте подниматься в тепле на 1 – 1 ½ часа, пока тесто не увеличится в два раза. Затем выложите его на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и месите 1-2 минуты.

РАЗДЕЛИТЕ тесто на две части и придайте им форму круглых караваев, затем слегка приплюсните. Слегка смажьте большой противень растительным маслом и присыпьте мукой. Положите караваи на противень и надрежьте верхушку каждого из них крест-накрест на глубину примерно 5 мм. Слегка присыпьте мукой.

НАКРОЙТЕ влажным кухонным полотенцем и оставьте подниматься в теплом месте примерно на 40 минут, пока тесто не удвоится в размерах. Разогрейте духовку до 200 °С. Выпекайте 30-35 минут, пока при постукивании снизу каравай не будет издавать глухой звук, как будто он пустотелый. Переложите хлеб на металлический стеллаж, чтобы он остыл.







ПИЦЦЕТТА

½ порции теста для пиццы (см. стр. 281)

Кукурузная мука

250 г сыра моцарелла

1 столовая ложка оливкового масла

ПИЦЦЕТТА С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ

50 г сыра пармезан

4 измельченных зубчика чеснока

2 чайные ложки рубленого розмарина

1 ½ столовые ложки оливкового масла

3 тонко нарезанных зубчика чеснока

ПИЦЦЕТТА С ПОМИДОРАМИ И МАСЛИНАМИ

200 г маслин без косточек

400 г помидоров сорта Рома (сливовидных)

3 измельченных зубчика чеснока

2 столовые ложки мелко нарезанного

базилика

3 столовые ложки оливкового масла

5 небольших веточек базилика

НА 10 ПИЦЦЕТТ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 240 °С. Изготовьте из теста для пиццы 10 основ. Положите основы на два посыпанных кукурузной мукой противня. Натрите моцареллу. Смажьте основы для пиццы оливковым маслом и посыпьте моцареллой. Приготовьте пять пиццетт с чесноком и розмарином и пять – с помидорами и маслинами.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ пиццетту с чесноком и розмарином, натрите пармезан. Посыпьте пять основ чесноком и розмарином и сбрызните их оливковым маслом. Посыпьте пармезаном и украсьте несколькими ломтиками чеснока.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ пиццетту с помидорами и маслинами, нарежьте маслины и помидоры кубиками. Смешайте маслины, помидоры, чеснок и нарезанный базилик и выложите смесь на основы. Сбрызните оливковым маслом и украсьте веточками базилика.

ЗАПЕКАЙТЕ пиццетты 10 минут, пока основа не делается золотистой и хрустящей.



Старинный пресс для оливкового масла в поместье Равида в Менфи на острове Сицилия. Камень вращается ослими, которые ходят по кругу. Перед тем, как отжать оливки для получения масла, их перемалывали между двух камней.

ГРИССИНИ (ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ)

1 столовая ложка солодового сиропа

2 чайные ложки сухих дрожжей или 15 г свежих дрожжей

500 г муки

1 ½ чайной ложки соли

2 столовые ложки оливкового масла

Мелкая манная крупа

НА 20 ШТУК

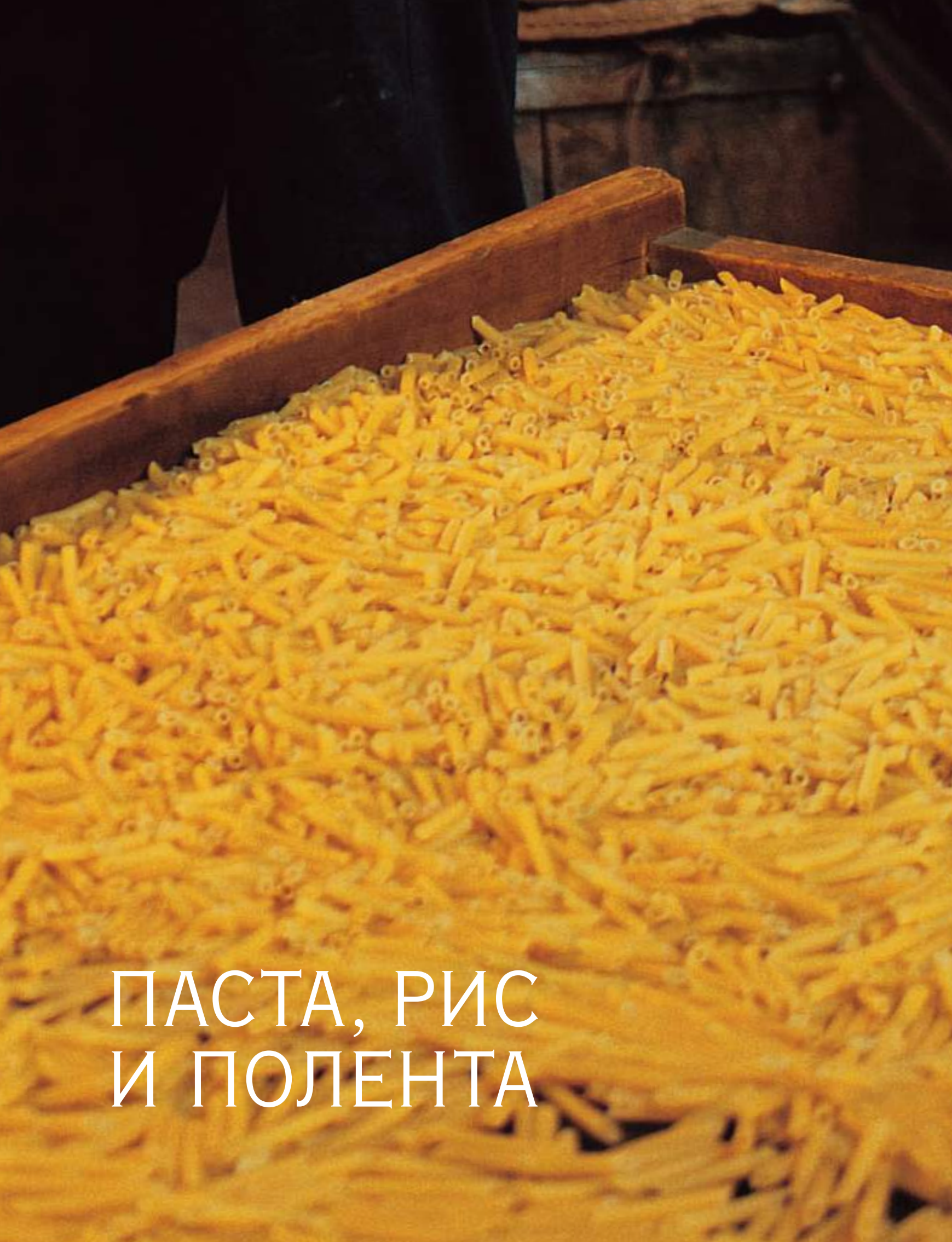
НАЛЕЙТЕ 310 мл теплой воды в миску и смешайте ее с солодовым сиропом и дрожжами. Оставьте стоять, пока дрожжи не начнут пузыриться. Всыпьте в отдельную миску муку и соль, добавьте дрожжи, оливковое масло и перемешивайте, пока все содержимое миски не делается однородной массой.

СКАТАЙТЕ шар и месите его на посыпанной мукой поверхности 5-6 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным. Раскатайте тесто на слегка смазанном маслом противне. Смажьте тесто оливковым маслом. Покройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на 1 час, чтобы тесто удвоилось в объеме.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 230 °С и слегка смажьте оливковым маслом два противня. Посыпьте тесто манной крупой. Разрежьте его на четыре части по длине, затем разрежьте каждую из них на пять полосок. Возьмите каждую полоску за оба конца и растяните до длины 20 см. Положите полоски на противни с промежутком 5 см. Выпекайте 20 минут до появления хрустящей золотистой корочки. Дайте слегка остыть, сначала на противнях, а потом – на проволочных подставках.



ГРИССИНИ



ПАСТА, РИС И ПОЛЕНТА





Свежие белые грибы (порчини) считаются королевскими грибами. Существует несколько их разновидностей. Грибы появляются в течение лета и осени. Порчини часто сушат и консервируют в масле на зиму.



Церковь Санта-Мария делла Салюте в Венеции.

ПОЛЕНТА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

ЕЩЕ В РИМСКИЕ ВРЕМЕНА ПРИГОТОВЛЕННАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ ГРУБОГО ПОМОЛА ПОЛЕНТА БЫЛА ПИЩЕЙ БЕДНОТЫ. В НАШИ ДНИ ОНА ПОЛЬЗУЕТСЯ БОЛЬШОЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ. ИНОГДА КУКУРУЗНАЯ КРУПА БЫВАЕТ СТОЛЬ МЕЛКОЙ, ЧТО ИМЕЕТ ПРАКТИЧЕСКИ БЕЛЫЙ ЦВЕТ; ЧАШЕ ОНА ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТАЯ.

ПОЛЕНТА

- 1 столовая ложка соли
- 300 г кукурузной крупы грубого помола
- 50 г сливочного масла
- 75 г тертого сыра пармезан
- 60 мл оливкового масла
- 400 г лесных грибов (например, белых), нарезанных, если крупные
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1 столовая ложка рубленого тимьяна
- 150 г сыра маскарпоне

6 ПОРЦИЙ

В КАСТРЮЛЕ с толстым дном доведите до кипения полтора литра воды, добавьте соль. Тонкой струйкой всыпьте в воду кукурузную крупу, интенсивно перемешивая. Сразу же убавьте огонь, чтобы вода слабо кипела. Непрерывно перемешивайте в течение первых 30 секунд, чтобы избежать появления комков – чем больше вы мешаете, тем однороднее будет полента. Хорошенько перемешав в самом начале, вы можете оставить поленту вариться при среднем уровне кипения, помешивая ее каждые несколько минут, чтобы она не прилипла ко дну. Варите 40 минут.

В ЭТО ВРЕМЯ подготовьте грибы. Нагрейте оливковое масло в широкой кастрюле или сковороде. Когда масло нагреется, положите ровно столько грибов, чтобы полностью закрыть дно и жарьте на довольно сильном огне, часто перемешивая. Посолите и поперчите. Иногда в процессе приготовления грибы могут выделять воду: продолжайте обжаривать их, пока жидкость не испарится. В последнюю минуту добавьте немного чеснока, а затем немного тимьяна.

ВЫЛОЖИТЕ эту порцию грибов из кастрюли и повторите то же самое с остальными грибами. Затем верните все грибы в кастрюлю (если полента еще не готова, оставьте грибы в кастрюле, а потом слегка разогрейте). Добавьте сыр маскарпоне и дайте ему растаять на грибах.

К СВАРЕННОЙ поленте добавьте сливочное масло и 50 г тертого пармезана, поперчите. Разложите поленту на тарелки, а сверху положите грибы. Посыпьте оставшимся пармезаном и сразу же подавайте.





ПИРОГ ИЗ ПОЛЕНТЫ С ЧЕТЫРЬМЯ ВИДАМИ СЫРА

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ВРЕМЯ, ПРИГОТОВЬТЕ ПОЛЕНТУ САМИ. ДЕЛО МОЖЕТ ПОКАЗАТЬСЯ ДОЛГИМ, ПОСКОЛЬКУ ВАМ ПРИДЕТСЯ ПОСТОЯННО ПЕРЕМЕШИВАТЬ ПОЛЕНТУ, НО ВЫ БУДЕТЕ ВОЗНАГРАЖДЕНЫ ЕЕ ИЗУМИТЕЛЬНЫМ ВКУСОМ. ИТАЛЬЯНЦЫ ВЫХОДЯТ ИЗ ПОЛОЖЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ КАСТРЮЛИ ДЛЯ ПОЛЕНТЫ С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ЛОЖКОЙ.

ПОЛЕНТА

1 столовая ложка соли
300 г кукурузной крупы грубого помола
75 г сливочного масла

ТОМАТНЫЙ СОУС

3 столовые ложки оливкового масла
2 тонко нарезанных зубчика чеснока
15 г крупно порубленного розмарина
или тимьяна
800 г консервированных помидоров

200 г нарезанного кубиками сыра
горгонзола
250 г нарезанного кубиками сыра таледжо
250 г сыра маскарпоне
100 г тертого сыра пармезан

6 ПОРЦИЙ

В КАСТРЮЛЕ с толстым дном доведите до кипения полтора литра воды и добавьте соль. Тонкой струйкой всыпьте в воду кукурузную крупу, интенсивно перемешивая. Немедленно убавьте огонь, чтобы вода только слабо кипела. Непрерывно перемешивайте в течение первых 30 секунд, чтобы избежать появления комков – чем больше вы мешаете, тем однороднее будет полента. Хорошенько перемешав в самом начале, вы можете оставить поленту вариться при среднем уровне кипения, помешивая ее каждые несколько минут, чтобы избежать прилипания ко дну кастрюли. Варите 40 минут. Затем добавьте сливочное масло и хорошенько перемешайте.

ПЕРЕЛОЖИТЕ поленту в форму для запекания глубиной около 5 см (полента должна заполнить емкость лишь на половину ее высоты). Дайте ей полностью остыть.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ томатного соуса нагрейте оливковое масло в кастрюле и слегка спассеруйте чеснок до светло-коричневого цвета. Добавьте половину розмарина или тимьяна, а затем – помидоры. Посолите, поперчите, и осторожно кипятите, время от времени помешивая, пока смесь не превратится в густой томатный соус.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °С. Выложите поленту на разделочную доску и разрежьте ее по горизонтали на две части. Вылейте половину томатного соуса в освободившуюся форму. Положите половину поленты на соус, посолите и поперчите. Сверху насыпьте горгонзолу и таледжо. Чайной ложкой намажьте поленту сыром маскарпоне и посыпьте половиной сыра пармезан и оставшимися пряностями.

ПОЛОЖИТЕ сверху другую половину поленты и полейте ее оставшимся томатным соусом. Посыпьте оставшимся пармезаном и запекайте 30 минут. Дайте 10 минут настояться и подавайте с салатом из рукколы.



Осторожно положите в форму первый слой поленты, но не огорчайтесь, если он развалится – в процессе запекания полента превратится в однородную массу. Прежде чем поместить в форму второй слой поленты, ровным слоем разложите сыр.



Существует множество типов риса для ризотто, и отличаются они способностью впитывать влагу. Поэтому время приготовления не может быть установлено с точностью – остается только перемешивать рис до полной готовности.



В Антика Ризерия Феррон (*Antica Riseria Ferron*) в области Венето рис лущат вручную, а затем полируют, чтобы получить безупречные белые зерна.

РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ

РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ, КЛАССИЧЕСКИЙ ГАРНИР К ОССОБУКО, ОКРАШИВАЕТСЯ В ЯРКИЙ ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ БЛАГОДАря ШАФРАНУ. А БОГАТЫЙ ВКУС РИЗОТТО ПРИДАЕТ КОСТНЫЙ МОЗГ ГОВЯДИНЫ. ЕСЛИ КОСТНЫЙ МОЗГ ТРУДНО ДОСТАТЬ, МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕЛКО НАРУБЛЕННЫЙ ЖИР ВЕТЧИНЫ ПРОШУТТО, ПАНЧЕТТЫ ИЛИ САЛО.

185 мл сухого белого вермута
или белого вина
Большая щепотка тычинок шафрана
1,5 литра куриного бульона
100 г сливочного масла
75 г говяжьего костного мозга
1 мелко нарубленная крупная луковица
1 измельченный зубчик чеснока
360 г риса для ризотто (арборио,
виалоне нано или карнароли)
50 г тертого сыра пармезан

6 ПОРЦИЙ В КАЧЕСТВЕ ГАРНИРА

НАЛЕЙТЕ вермут в миску, положите туда шафран и оставьте размачиваться. Влейте бульон в кастрюлю, доведите до кипения и поддерживайте на малом огне.

РАСТОПИТЕ сливочное масло и говяжий костный мозг в глубокой сковороде. Положите туда лук, чеснок и пассеруйте до размягчения, но не позволяйте им стать коричневыми. Добавьте рис и уменьшите огонь до малого. Посолите, поперчите и быстро перемешайте, чтобы рис полностью смешался с содержимым сковороды.

ДОЛЕЙТЕ в сковороду вермут с шафраном. Увеличьте огонь и варите, перемешивая, пока вся жидкость не впитается. Тогда влейте половник кипящего бульона и варите на умеренном огне, постоянно помешивая. Когда весь бульон впитается, влейте следующий половник бульона, не переставая мешать. Продолжайте действовать в том же духе примерно 20 минут, пока бульон не будет полностью израсходован, а рис не сварится до состояния *al dente* – мягкий снаружи, но твердый внутри. (Вам может не понадобится весь бульон или, наоборот, потребуется небольшое дополнительное его количество – все ризотто немного отличаются друг от друга).

ПЕРЕМЕШАЙТЕ с пригоршней тертого пармезана, а остальной сыр подайте на стол, чтобы каждый мог положить себе столько, сколько захочет.





РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

НЕ ПОДАВАЙТЕ ЭТО БЛЮДО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С ПАРМЕЗАНОМ. В ЛОМБАРДИИ И ПЬЕМОНТЕ РИЗОТТО ИМЕЕТ СЛИВОЧНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ, НО ЗЕРНА СОХРАНЯЮТ ТВЕРДОЕ ЯДРО. ВЕНЕЦИАНЦЫ ГОТОВЯТ РИЗОТТО *ALL'ONDA*, ЖИДКИМ, ПОЧТИ КАК СУП, И ЕДЯТ ЕГО ЛОЖКОЙ. ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ ВАРИАНТ.

175 г филе кальмара
200 г креветок
4 столовые ложки оливкового масла
2 измельченных зубчика чеснока
175 г плотного белого рыбного филе
(например, налима, сибаса или пикши),
очищенного и нарезанного кусочками
16 очищенных морских гребешков
1 литр рыбного бульона
1 белая часть лука-порей,
тонко нарезанная
360 г риса для ризотто (арборио,
виалоне нано или карнароли)
125 мл сухого белого вина
3 нарубленных помидора сорта Рома
(сливовидных)
1 столовая ложка сливочного масла
1 ½ столовые ложки мелко порубленной
петрушки
1 ½ столовые ложки мелко порубленного
укропа

4 ПОРЦИИ

НАРЕЖЬТЕ филе кальмара на тонкие кольца. Очистите креветки, удалив вены и панцирь.

НАГРЕЙТЕ половину оливкового масла в глубокой сковороде. Бросьте туда чеснок и слегка спассеруйте 20-30 секунд, не доводя до потемнения. Добавьте кальмаров и креветки, слегка посолите и поперчите. Увеличьте огонь и обжаривайте, пока они не утратят блеск. Тогда выньте кальмаров и креветки из сковороды и отложите в сторону.

ПОЛОЖИТЕ в сковороду рыбу и морские гребешки, обжаривайте, пока они не изменят цвет. Затем достаньте их из сковороды и отложите в сторону.

НАЛЕЙТЕ в кастрюлю бульон, доведите до кипения и оставьте на малом огне.

ВЛЕЙТЕ в сковороду оставшееся оливковое масло. Бросьте туда лук-порей и пассеруйте 3-4 минуты, пока он не размякнет, но не побуреет. Сыпьте в кастрюлю рис и убавьте огонь до малого. Посолите, поперчите и быстро перемешайте, затем влейте белое вино. Увеличьте нагрев и варите, помешивая, пока вся жидкость не впитается.

ВЛЕЙТЕ, непрерывно помешивая, половник кипящего бульона и варите на умеренном огне. Когда бульон впитается, добавьте еще половник. Продолжайте в том же духе примерно 20 минут, пока не израсходуете весь бульон, а рис не сварится до состояния *al dente* – мягкий снаружи, твердый внутри. (Вам может не понадобиться весь бульон или, наоборот, потребуются небольшие его количество дополнительно – все ризотто немного отличаются друг от друга. При желании можете добавить больше бульона, чтобы ризотто получилось более жидким). Положите помидоры и жареные морепродукты, перемешайте.

СНИМИТЕ сковороду с огня и аккуратно смешайте ее содержимое со сливочным маслом и нарубленными травами. Посолите и поперчите. Разложите по теплым сервировочным тарелкам и сразу же подавайте.



Если вы быстро обжариваете морепродукты на сильном огне, вы сохраняете их мягкими.



Габриэле Феррон готовит ризотто в своем ресторане.



Для сохранения свежести пармезана натирайте его по мере необходимости. Соблюдайте осторожность при добавлении в ризотто кончиков спаржи – они легко ломаются.

РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ

ЭТО РИЗОТТО ОБЛАДАЕТ ОСОБЕННО ВЫРАЖЕННЫМ ВКУСОМ, ПОСКОЛЬКУ ПОБЕГИ СПАРЖИ ПРОТИРАЮТСЯ С БУЛЬОНОМ И В ТАКОМ ВИДЕ ДОБАВЛЯЮТСЯ К РИСУ В ПРОЦЕССЕ ЕГО ВАРКИ. В КОНЦЕ ДОБАВЛЯЮТСЯ СЛИВКИ, БЛАГОДАря ЧЕМУ ПОЛУЧАЕТСЯ НУЖНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ.

1 кг спаржи
500 мл куриного бульона
500 мл овощного бульона
4 столовые ложки оливкового масла
1 мелко нарубленная небольшая луковица
360 г риса для ризотто (арборио, виалоне нано или карнароли)
75 г тертого сыра пармезан
3 столовые ложки густых (жирных) сливок

4 ПОРЦИИ

ВЫМОЙТЕ спаржу и удалите деревянистые основания побегов (возьмите каждый побег за оба конца и слегка согните его – он сломается сам). Отделите нежные кончики побегов от стеблей.

ВАРИТЕ стебли спаржи в кипящей воде 8 минут, пока они не станут мягкими. Слейте воду и поместите их в блендер вместе с куриным и овощным бульонами. Сбивайте 1 минуту, затем перелейте все в кастрюлю, доведите до кипения и оставьте на малом огне.

ВАРИТЕ кончики побегов спаржи в кипящей воде 1 минуту, слейте и остудите в холодной воде.

РАЗОГРЕЙТЕ оливковое масло в глубокой сковороде. Бросьте туда лук и пассеруйте, пока он не станет мягким, но не потемнеет. Добавьте рис и уменьшите нагрев до слабого уровня. Посолите, поперчите и быстро перемешайте. Влейте, помешивая, половник кипящего бульона и варите на умеренном огне, не переставая перемешивать. Когда бульон впитается, добавьте еще половник. Продолжайте в том же духе примерно 20 минут, пока не израсходуете весь бульон, а рис не сварится до состояния *al dente* – мягкий снаружи, твердый внутри. (Вам может не понадобится весь бульон или, наоборот, потребуется небольшое дополнительное его количество – все ризотто немного отличаются друг от друга).

ДОБАВЬТЕ пармезан и сливки, осторожно перемешайте все с кончиками побегов спаржи. Посолите, поперчите и подавайте горячим.





РИЗОТТО С КРАСНЫМ ВИНОМ

СЕКРЕТ ПОИСТИНЕ ВПЕЧАТЛЯЮЩЕГО РИЗОТТО С КРАСНЫМ ВИНОМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРОДУКТОВ САМОГО ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА. ДЛЯ СТОЛЬ ПРОСТОГО БЛЮДА ТРЕБУЕТСЯ ХОРОШЕЕ ВИНО – ТРАДИЦИОННО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ БОГАТОЕ АРОМАТАМИ СУХОЕ ВИНО АМАРОНЕ ИЛИ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА.

500 мл куриного бульона
100 г сливочного масла
1 мелко порубленная луковица
1 измельченный крупный зубчик чеснока
2 столовые ложки рубленого тимьяна
220 г риса для ризотто (арборио, виалоне нано или карнароли)
500 мл красного сухого вина
50 г тертого сыра пармезан

4 ПОРЦИИ

НАЛЕЙТЕ бульон в кастрюлю, доведите до кипения и оставьте на малом огне.

РАЗОГРЕЙТЕ сливочное масло в глубокой сковороде. Бросьте в нее лук и чеснок и пассеруйте, пока они не размягчатся, но не потемнеют. Добавьте тимьян, рис и убавьте огонь до малого. Посолите, поперчите и быстро перемешайте.

ВЛЕЙТЕ половину красного вина. Увеличьте огонь и варите, помешивая, пока вся жидкость не впитается. Добавьте, перемешивая, половник кипящего бульона и варите на умеренном огне, постоянно мешая. Когда бульон полностью впитается, влейте следующий половник. Продолжайте действовать подобным образом примерно 10 минут, пока не используете половину бульона.

ДОЛЕЙТЕ в ризотто остальное красное вино, постоянно помешивая, пока оно полностью не впитается. Добавьте еще один половник бульона и продолжайте действовать в том же духе примерно 10 минут, пока не израсходуете весь бульон, а рис не сварится до состояния *al dente* – мягкий снаружи и твердый внутри. (Вам может не понадобится весь бульон или, наоборот, потребуется небольшое дополнительное его количество – все ризотто немного отличаются друг от друга).

ПЕРЕМЕШАЙТЕ с половиной пармезана, посыпав ризотто оставшимся сыром непосредственно перед подачей.



Хорошенько перемешайте рис с обжаренным в сливочном масле луком. Добавьте красное вино и постоянно мешайте, чтобы рис не приставал ко дну, а зерна не слипались между собой.



Добавленное к чернилам и рису вино помогает чернилам раствориться и равномерно впитаться в ризотто.

ЧЕРНОЕ РИЗОТТО

В ПРОДАЖЕ ЛЕГЧЕ ВСЕГО НАЙТИ НЕБОЛЬШИЕ ПАКЕТИКИ С ЧЕРНИЛАМИ КАЛЬМАРА. А ЕСЛИ ВАШ ТОРГОВЕЦ РЫБОЙ ПРЕДЛОЖИТ ВАМ НАСТОЯЩИЙ ЧЕРНИЛЬНЫЙ МЕШОК КАЛЬМАРА, ТО СЧИТАЙТЕ, ЧТО ВАМ ПОВЕЗЛО. В БОЛЬШИНСТВЕ СЛУЧАЕВ ОНИ ТЕРЯЮТСЯ ИЛИ ЛОПАЮТСЯ ВО ВРЕМЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ. ЧЕРНИЛА КАЛЬМАРА СЧИТАЮТСЯ МОРЕПРОДУКТОМ, ПОЭТОМУ НЕ ПОДАВАЙТЕ ЭТО РИЗОТТО С ПАРМЕЗАНОМ.

- 2 кальмара средних размеров
- 1 литр рыбного бульона
- 100 г сливочного масла
- 1 мелко нарубленная красная луковица
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 360 г риса для ризотто (арборио, виалоне нано или карнароли)
- 3 чернильных мешка кальмара или каракатицы (или 1 мешок крупной каракатицы)
- 170 мл белого вина
- 2 чайные ложки оливкового масла

6 ПОРЦИЙ

УДАЛИТЕ внутренности кальмаров, потянув за головы и щупальца. Обрежьте головы под глазами, сохранив только щупальца. Выбросьте головы, а щупальца отложите в сторону. Промойте тушки и удалите из них прозрачные пластинки. Мелко нарубите тушки.

НАЛЕЙТЕ бульон в кастрюлю, доведите его до кипения и оставьте на малом огне.

НАГРЕЙТЕ сливочное масло в глубокой сковороде и пассеруйте лук, пока он не станет мягким, но не потемнеет. Увеличьте нагрев и положите в сковороду рубленых кальмаров. Обжаривайте 3-5 минут, пока кальмары не станут матовыми. Добавьте чеснок и быстро перемешайте. Всыпьте рис и ослабьте огонь до малого. Посолите, поперчите, быстро и хорошенько перемешайте.

ВЫДАВИТЕ чернила из мешков и добавьте к рису вместе с вином. Усильте нагрев и перемешивайте, пока вся жидкость не впитается.

ДОБАВЬТЕ, перемешивая, половник кипящего бульона и варите на умеренном огне, постоянно помешивая. Когда весь бульон впитается, влейте еще один половник. Продолжайте в таком же духе примерно 20 минут, пока не израсходуете весь бульон, а рис не сварится до состояния *al dente* – мягкий снаружи, твердый внутри. (Вам может не понадобится весь бульон или, наоборот, потребуется небольшое дополнительное его количество – все ризотто немного отличаются друг от друга).

НАГРЕЙТЕ оливковое масло на другой сковороде и быстро обжарьте щупальца кальмара. Украсьте ризотто щупальцами и сразу же подавайте.





РИЗОТТО С ГРИБАМИ

20 г сушеных белых грибов
1 литр овощного или куриного бульона
2 столовые ложки оливкового масла
1 столовая ложка сливочного масла
1 мелко нарубленная небольшая луковица
2 измельченных зубчика чеснока
375 г риса для ризотто (арборио, виалоне нано или карнароли)
250 г нарезанных шампиньонов
Щепотка молотого мускатного ореха
50 г тертого сыра пармезан
3 столовые ложки мелко нарубленной петрушки

4 ПОРЦИИ

ЗАМОЧИТЕ белые грибы в 500 мл кипятка на 30 минут. Слейте, сохранив жидкость. Порубите белые грибы, а жидкость процедите через тонкое сито. Налейте бульон в кастрюлю, доведите его до кипения и оставьте на малом огне.

РАЗОГРЕЙТЕ оливковое и сливочное масло в большой сковороде с толстым дном. Пассеруйте лук и чеснок, пока они не размякнут, но не потемнеют. Всыпьте рис и убавьте огонь до малого. Посолите, поперчите, быстро и хорошенько перемешайте. Добавьте, не переставая помешивать, шампиньоны и мускатный орех. Посолите, поперчите и жарьте, перемешивая, 1-2 минуты. Добавьте белые грибы и жидкость, в которой они замачивались, увеличьте температуру и варите, пока вся влага не впитается.

ВЛЕЙТЕ, помешивая, половник бульона и варите на умеренном огне, не переставая перемешивать. Когда весь бульон впитается, добавьте еще один половник. Продолжайте в том же духе примерно 20 минут, пока не израсходуете весь бульон, а рис не сварится до состояния *al dente* – мягкий снаружи, твердый внутри. (Вам может не понадобиться весь бульон или, наоборот, потребуются небольшое дополнительное его количество). Снимите сковороду с огня и перемешайте ризотто с пармезаном и петрушкой. Посолите, поперчите и подавайте.



В сочетании со свежими шампиньонами сушеные белые грибы придадут блюдам приятный лесной вкус.



РИЗИ Э БИЗИ (РИСОВЫЙ СУП С ГОРОШКОМ)

РИЗИ Э БИЗИ ИМЕЕТ ГУСТУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ, ЭТО НЕЧТО СРЕДНЕЕ МЕЖДУ РИЗОТТО И СУПОМ. ВЫ МОЖЕТЕ ПРИГОТОВИТЬ ЕГО ДОСТАТОЧНО ЖИДКИМ, ЧТОБЫ ЕСТЬ ЛОЖКОЙ, ИЛИ СТОЛЬ ГУСТЫМ, ЧТОБЫ ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВИЛКОЙ. НЕКОТОРЫЕ ВАРИАНТЫ КРАЙНЕ ПРОСТЫ И НЕ СОДЕРЖАТ ПАНЧЕТТЫ.

1,5 литра куриного бульона
2 чайные ложки оливкового масла
40 г сливочного масла
1 небольшая луковица, мелко нарубленная
85 г нарезанной кубиками панчетты
2 столовые ложки рубленой петрушки
390 г лущеного зеленого горошка
200 г риса для ризотто (арборио, виалоне нано или карнароли)
50 г тертого сыра пармезан

4 ПОРЦИИ

НАЛЕЙТЕ бульон в кастрюлю, доведите его до кипения и оставьте на малом огне. Разогрейте оливковое и половину сливочного масла в большой широкой кастрюле с толстым дном и обжаривайте лук и панчетту на медленном огне 5 минут до размягчения. Положите, постоянно перемешивая, петрушку, горошек и 2 половника бульона. Варите на медленном огне 6-8 минут.

ДОБАВЬТЕ рис и оставшийся бульон. Продолжайте варить на медленном огне, пока рис не сварится до состояния *al dente* – мягкий снаружи, твердый внутри – а большая часть бульона не впитается. Перемешайте с оставшимся сливочным маслом и пармезаном, посолите, поперчите и подавайте.



РИЗИ Э БИЗИ



Формочка для печенья позволяет вырезать аккуратные круглые ньокки. Если у вас нет такой формочки, воспользуйтесь перевернутым стаканом или чашкой.



Этот сыродел только что разделил пополам целую головку пармезана. По традиции, пармезан чаще «отслаивают» (как на фото), чем нарезают.

НЬОККИ ПО-РИМСКИ

ТАКИЕ НЬОККИ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ЗАРАНЕЕ, ЗА ДЕНЬ ИЛИ ЗА ДВА, И ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ. НЬОККИ ПО-РИМСКИ ГОТОВЯТСЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ. ОНИ СИЛЬНО ОТЛИЧАЮТСЯ ОТ БОЛЕЕ ИЗВЕСТНЫХ КАРТОФЕЛЬНЫХ НЬОККИ, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ С СОУСОМ ДЛЯ ПАСТЫ.

45 г растопленного сливочного масла
35 г тертого сыра пармезан
3 яичных желтка
1 литр молока
Щепотка молотого мускатного ореха
200 г манной крупы

ПОДЛИВКА

40 г растопленного сливочного масла
80 мл сметаны
35 г тертого сыра пармезан

4 ПОРЦИИ

ЗАСТЕЛИТЕ фольгой форму размером 30 x 25 см. Сбейте вместе масло, пармезан и яичные желтки, слегка посолите и поперчите. Отставьте в сторону.

НАГРЕЙТЕ молоко в большой кастрюле. Добавьте мускатный орех, посолите и поперчите. Как только молоко закипит, всыпьте в него равномерной струйкой манную крупу, интенсивно помешивая. Затем уменьшите огонь и продолжайте варить, не переставая помешивать, еще 10-12 минут, пока все молоко не впитается и смесь не начнет отделяться от стенки кастрюли, превратившись в однородную массу.

СНИМИТЕ кастрюлю с огня и вмешайте в ее содержимое смесь с желтками. Когда не останется комков, быстро переложите тесто в форму. С помощью ножа, смоченного холодной водой, разгладьте поверхность до равномерной толщины. Отставьте остывать.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °C и смажьте маслом форму для выпечки размером 25 x 18 см.

ВЫНЬТЕ пластину теста из формы и удалите фольгу. С помощью смоченной холодной водой формочки для печенья диаметром 4 см вырежьте из теста кружочки. Положите кружочки в смазанную маслом форму так, чтобы они чуть-чуть друг друга перекрывали.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ подливки смешайте масло со сметаной. Полейте этой смесью ньокки, а сверху посыпьте пармезаном. Поставьте в духовку и запекайте примерно 25-30 минут до золотистого цвета. Сразу же подавайте.





КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С ПАНЧЕТТОЙ И ШАЛФЕЕМ

В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЬОККИ СЛЕДУЕТ СОХРАНЯТЬ КАРТОФЕЛЬ ПРЕДЕЛЬНО СУХИМ – ПРИ ИЗБЫТКЕ ВЛАГИ ТЕСТО ПОЛУЧАЕТСЯ ТЯЖЕЛЫМ. РАССЫПЧАТЫЙ КАРТОФЕЛЬ СОДЕРЖИТ МЕНЬШЕ ЖИДКОСТИ, ПОЭТОМУ ЛУЧШЕ ВСЕГО ЗАПЕЧЬ ЕГО В МУНДИРЕ.

НЬОККИ

1 кг неочищенного картофеля, богатого крахмалом
2 яичных желтка
2 столовые ложки тертого сыра пармезан
125-185 г муки

СОУС

1 столовая ложка сливочного масла
75 г панчетты или бекона, нарезанных тонкими полосками
8 мелких листьев шалфея или базилика
125 мл сметаны
50 г тертого сыра пармезан

4 ПОРЦИИ

СДЕЛАЙТЕ у картофеля проколы в нескольких местах и запекайте его 1 час в духовке, пока он не станет мягким. Оставьте на 15 минут, затем очистите и разомните или пропустите через пресс-пюре, либо ручную мясорубку (не используйте блендер или кухонный комбайн).

ВМЕШАЙТЕ в картофель яичные желтки и пармезан, затем постепенно добавляйте в него муку. Когда смесь делается слишком сухой, чтобы мешать ее ложкой, продолжайте месить руками. Переложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и слегка его обомните. Добавьте дополнительно достаточно муки, чтобы получилось мягкое, эластичное тесто, влажное, но не прилипающее к рукам.

РАЗДЕЛИТЕ тесто на шесть порций. Работайте с каждой порцией по отдельности: закатайте ее в жгут диаметром примерно 1,5 см на посыпанной мукой рабочей поверхности. Разрежьте жгут на кусочки длиной 1,5 см. Возьмите один кусочек теста и надавите на него пальцем, чтобы придать ему вогнутую форму, затем зубьями вилки сделайте глубокие бороздки. Заверните наружные края один к другому, чтобы внутри образовалась полость. Прделайте то же самое с остальным тестом.

ДОВЕДИТЕ до кипения подсоленную воду в большой кастрюле. Положите туда ньокки порциями по 20 штук. Осторожно перемешайте и вновь доведите до кипения. Варите 1-2 минуты, пока ньокки не всплывут на поверхность. Выловите их шумовкой, дайте стечь воде и положите в смазанную маслом форму для запекания. Разогрейте духовку до 200 °С.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ соуса растопите сливочное масло в небольшой сковороде и поджарьте панчетту до образования хрустящей корочки. Смешайте ее с листьями шалфея и сметаной. Посолите, поперчите и кипятите на медленном огне 10 минут, пока смесь не загустеет.

ПОЛЕЙТЕ ньокки соусом, осторожно перемешайте и посыпьте сверху пармезаном. Запекайте 15-20 минут, пока пармезан не расплавится и не станет золотистым. Подавать горячими.



Замесите тесто, чтобы оно собралось в один ком и стало однородным. Хорошенько посыпьте рабочую поверхность, руки и посуду мукой. Скатывайте тесто в жгут, режьте на кусочки и лепите ньокки как можно быстрее, чтобы тесто не пересохло.



Заверните начинку в блины и положите их в огнеупорное блюдо под углом так, чтобы во время запекания начинка не вываливалась.



КРЕСПЕЛЛЕ С НАЧИНКОЙ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ, ШПИНАТА И СЫРА

БЛИНЧИКИ КРЕСПЕЛЛЕ

КРЕСПЕЛЛЕ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ СОБОЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ВАРИАНТ БЛИНОВ, ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНЫ НА ЮГЕ СТРАНЫ. ИХ МОЖНО СВЕРНУТЬ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАПОДОБИЕ КАННЕЛОНИ ИЛИ СЛОЖИТЬ ВЧЕТВЕРО. КАЖДОГО ИЗ НИЖЕПРИВЕДЕННЫХ ВАРИАНТОВ НАЧИНКИ ДОСТАТОЧНО ПРИМЕРНО НА 12 БЛИНЧИКОВ.

БЛИНЫ
200 г муки
3 яйца
250 мл молока
3-4 столовые ложки сливочного масла

НАЧИНКА ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ, ШПИНАТА И СЫРА
1 столовая ложка сливочного масла
150 г куриной печени
Щепотка молотого мускатного ореха
60 г нарезанного шпината
220 г сыра рикотта
100 г тертого сыра пармезан
2 столовые ложки рубленой петрушки
1 порция томатного соуса (см. стр. 285)

НАЧИНКА ИЗ ВЕТЧИНЫ, ЯЙЦА И СПАРЖИ
150 г рубленой спаржи
20 г сливочного масла
1 столовая ложка муки
125 мл горячего молока
2 столовые ложки тертого сыра пармезан
1 чайная ложка рубленого базилика
2 сваренных вкрутую и нарубленных яйца
120 г нарезанной полосками ветчины
50 г растопленного сливочного масла
75 г тертого сыра пармезан

НА 12 БЛИНЧИКОВ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ блинов насыпьте муку в миску. Сделайте в центре углубление и добавьте яйца вместе с доброй щепоткой соли. Хорошенько перемешайте деревянной ложкой. Постепенно влейте молоко, смешанное с 185 мл воды, постоянно сбивая, пока у вас не получится однородное жидкое тесто. Оставьте на 2 часа.

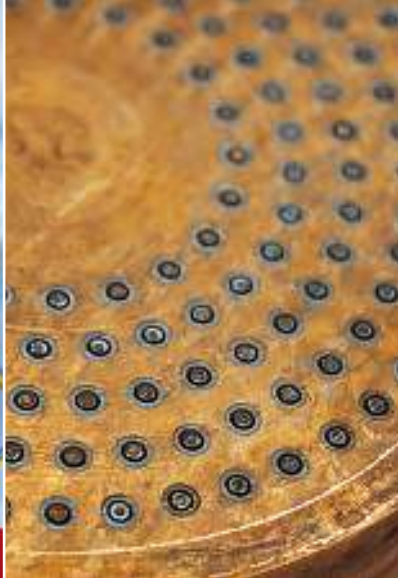
ПЕРЕМЕШАЙТЕ сбитое тесто. Если требуется, добавьте немного воды, чтобы восстановить первоначальную консистенцию. Нагрейте немного масла в сковороде для блинов диаметром 18 см. Налейте на сковороду 2-3 столовые ложки теста, наклоняя ее, чтобы оно покрыло все дно. Жарьте 1 минуту, пока не образуется аппетитная корочка, затем переверните и жарьте еще 30 секунд. Выложите в тарелку и сделайте то же самое с оставшимся тестом. Разогрейте духовку до 180 °C.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ начинки из куриной печени, шпината и сыра, нагрейте сливочное масло в кастрюле и обжаривайте куриную печень 3 минуты. Посолите, поперчите, посыпьте мускатным орехом и мелко порубите. Положите в кастрюлю шпинат и обжаривайте, пока он не съжится. Разомните рикотту вилкой и добавьте пармезан. Перемешайте с петрушкой, куриной печенью, шпинатом, посолите и поперчите. Положите полную ложку начинки в середину каждого блина и сверните его или сложите пополам, а потом еще раз пополам. Положите блинчики на смазанное маслом широкое огнеупорное блюдо, полейте томатным соусом и запекайте 20 минут.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ начинку из ветчины, яиц и спаржи, варите спаржу на медленном огне в подсоленной воде 3 минуты. Растопите в кастрюле сливочное масло, смешайте его с мукой, затем добавьте горячее молоко и мешайте, пока у вас не получится густой соус. Добавьте туда, перемешивая, пармезан, базилик, яйца, спаржу и ветчину, хорошенько посолите и поперчите. Положите полную ложку начинки в середину каждого блина и сверните его или сложите пополам, а потом еще раз пополам. Поместите блинчики на смазанное маслом большое огнеупорное блюдо, сверху сбрызните растопленным сливочным маслом и посыпьте пармезаном. Запекайте 20 минут.

КРЕСПЕЛЛЕ С ВЕТЧИНОЙ, ЯЙЦАМИ И СПАРЖЕЙ





ПРОИЗВОДСТВО СУХОЙ ПАСТЫ. «Пастифичо Фаэлла» близ Неаполя принадлежит синьору Марио Фаэлла и остается одной из немногих кустарных макаронных фабрик, сохраняющих многолетние традиции производства пасты. В настоящее время итальянские фермеры не в состоянии вырастить достаточно пшеницы, чтобы полностью удовлетворить весь спрос. Поэтому к муке высшей категории из итальянской твердой пшеницы (*Pasta di Semola di Grano Duro*) добавляют импортную муку и воду, получая *pasta alimentare*. Поскольку содержание белка в зерне довольно высокое, нет необходимости в других связыва-

ПАСТА

ПАСТА ИМЕЕТ ЮЖНОИТАЛЬЯНСКОЕ, ВОЗМОЖНО, СИЦИЛИЙСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ, НО ПЕРВОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ЕЕ ПРОИЗВОДСТВУ ВОЗНИКЛО В НЕАПОЛЕ. ПРЕИМУЩЕСТВА ЗДЕШНИХ УСЛОВИЙ ЗАКЛЮЧАЛИСЬ В ЧИСТЕЙШЕЙ ВОДЕ, ИЗОБИЛИИ ПШЕНИЦЫ И ШЕДРОМ СОЛНЦЕ.

Итальянские эмигранты прославили пасту по всему миру. В наше время Северная Италия предпочитает домашнюю яичную пасту (*pasta fresca*), часто с замечательным мясным или сливочным соусом, а иногда с растопленным сливочным маслом и пармезаном. Эмилия-Романья на Севере теперь соперничает с Неаполем в качестве центра производства домашней пасты. Юг производит сухую, фабричную пасту (*pasta secca*) из муки твердых сортов пшеницы и без яиц. Пшеница твердых сортов используется для того, чтобы можно было придать пасте опре-

деленную форму и приготовить ее *al dente* – мягкой снаружи, твердой внутри. В Италии принято есть пасту в качестве первого блюда – *primo piatti*, а не как основное блюдо, и она всегда готовится непосредственно перед употреблением.

ВАРИАНТЫ СУХОЙ, ФАБРИЧНОЙ ПАСТЫ

КОРОТКАЯ ПАСТА (*PASTA CORTA*) включает самые мелкие варианты, использующиеся в супах, а также привычные перышки-пенне (*penne*), бабочки-фарфале (*farfale*) и спиральки-фузилли (*fusilli*). Многие из этих сортов полые внутри. Делается это для того, чтобы они равномерно проваривались.

ДЛИННАЯ ПАСТА (*PASTA LUNGA*) включает спагетти, тальятелли и прочие варианты длиной более 10 см.

СУХАЯ ЯИЧНАЯ ПАСТА (*PASTA ALL'UOVO SECCA*) производится из муки твердой пшеницы и яиц и может быть приготовлена только в машине, поскольку тесто получается очень твердое. Форма варьируется от скрученных в клубки лент до фаршированных типов пасты, таких как тортеллини и равиоли.

ВАРИАНТЫ СВЕЖЕЙ, ДОМАШНЕЙ ПАСТЫ

ЯИЧНАЯ ПАСТА (*PASTA FRESCA ALL'UOVO*) готовится из яиц и муки

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ ПАСТЫ. Шеф-повары в «Борго Сан-Феличе» в Тоскане, как принято во многих других ресторанах Италии, готовят домашнюю пасту каждый день. Домашняя паста в отличие от сухой, фабричной пасты, требующей муки из твердых сортов пшеницы, чаще готовится из муки мягких сортов и яиц. Муку и яйца загружают в машину, которая замешивает тесто, прежде чем отпрессовать его через разнообразные по размерам матрицы. После того как паста





ющих веществах. К тому же именно поэтому пасту можно с легкостью прессовать сквозь матрицу. Традиционная латунная матрица дает возможность получить более белую пасту повышенной шероховатости и соус в нее впитывается лучше. Когда паста прессуется через матрицу, она приобретает форму, затем режется по длине, после чего высушивается на поддонах в теплом помещении. Наконец, она упаковывается и поступает в продажу на вес в небольшой магазинчик, расположенный прямо на фабрике.

из мягких сортов пшеницы. Такую пасту едят по преимуществу на Севере, ей легко придать форму, например, тортеллини (*tortellini*) или капеллетти (*cappelletti*), а также раскатать на листы для лазаньи и пасты в виде лент.

ПАСТА ИЗ МУКИ ТВЕРДЫХ СОРТОВ (*PASTA DI SEMOLA FRESCA*), которую готовят на Юге, в отличие от северной домашней пасты, производится из муки твердых сортов пшеницы. Наиболее часто встречающиеся формы – фузилли (*fusilli*), орекьетте (*orecchiette*) и строззапреди (*strozzapreti*).

СОУСЫ ДЛЯ ПАСТЫ

Паста дополняется определенными соусами. По форме пасту часто делят на гладкую (*lisci*) и ребристую (*rigati*), каждая из которых должна подаваться с таким количеством соуса, чтобы он только полностью ее покрыл. Если соус слишком густой, его можно разбавить отваром, оставшимся от приготовления пасты.

МЕЛКИЕ ФОРМЫ ПАСТЫ – альфабето (*alfabeto*), диталини (*ditalini*), орзо (*orzo*) и стеллине (*stelline*) – известны как пастина (*pastina*), и их добавляют в суп. Их форма весьма разнообразна, от букв и цифр до звездочек, колечек и ракушек.

ДЛИННАЯ ПАСТА – тренетте (*trenette*), лингуйне (*linguine*), спарет-

ти (*spaghetti*), букатини (*bucatini*), зити (*ziti*) – лучше всего сочетается с соусами тонкой структуры, такими как песто, томатный соус или мясной соус болоньезе. Они также используются для пастиччо (*pasticcio*).

ЛЕНТОВИДНАЯ ПАСТА – тальятелле (*tagliatelle*), феттучине (*fettuccine*) – подается с соусами, имеющими простые свежие ароматы, такими, как трюфельный или сливочный с грибами и ветчиной. Когда вместе подают желтую и зеленую пасту, их называют «сено-солома».

ФИГУРНАЯ ПАСТА – спиральки-фузилли (*fusilli*), ракушки-лумаке (*lumache*), ушки-орекьетте (*orecchiette*) – подается с более густыми, плотными соусами, заполняющими ее форму. Кроме того, фигурная паста прекрасно сочетается с соусами, содержащими кусочки колбасы, морепродуктов или овощей, а также с густыми блюдами, напоминающими суп, например, паста с фасолью (*pasta e fagioli*).

ФАРШИРОВАННАЯ ПАСТА – капеллини (*capellini*), тортелли (*tortelli*), равиоли (*ravioli*) – готовится с начинкой, например, мясом, тыквой или шпинатом. Фаршированная паста хорошо сочетается с простыми соусами, в частности, из сливочного масла с шалфеем, соусом из свежих помидоров или подается в бульоне (*pasta in brodo*).

проходит через машину, она обрезается по длине и укладывается для просушки на подносы, посыпанные мукой во избежание прилипания. Также мукой пересыпаются уложенные слои готовой пасты, прежде чем перемешать их – нужно, чтобы мука покрывала их со всех сторон. Такое же тесто раскатывается в листы для приготовления лазаньи или используется для фаршированной пасты, например, тортеллини или равиоли.





СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЭТОГО БЛЮДА ГОРЯЧО ОСПАРИВАЕТСЯ. БЫЛО ЛИ ОНО ПРИВЕЗЕНО В РИМ УГОЛЬЩИКАМИ (*CARBONARI*) ИЗ УМБРИИ? ИЛИ НА НЕГО ПОВЛИЯЛА ЕДА АМЕРИКАНСКИХ СОЛДАТ, КОТОРЫЕ ПИТАЛИСЬ В ОСНОВНОМ ЯИЧНИЦЕЙ С БЕКОНОМ? ИЛИ, МОЖЕТ БЫТЬ, ОНО НАЗВАНО В ЧЕСТЬ РАДИКАЛЬНЫХ БОРЦОВ ЗА СВОБОДУ ИТАЛИИ XIX СТОЛЕТИЯ – КАРБОНАРИЕВ (*I CARBONARI*)?

400 г спагетти
2 яйца
2 яичных желтка
65 г тертого сыра пармезан, плюс дополнительное количество для подачи
2 столовые ложки оливкового масла
30 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
200 г панчетты, нарезанной небольшими полосками

4 ПОРЦИИ

СВАРИТЕ пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, но твердая внутри. Одновременно смешайте в миске яйца, яичные желтки и пармезан, слегка посолите и поперчите.

НАГРЕЙТЕ оливковое и сливочное масло в большой сковороде. Раздавите чеснок вилкой и бросьте на сковороду вместе с панчеттой. Жарьте на умеренном огне, пока панчетта не станет хрустящей, удалите чеснок, когда он станет золотистым.

СЛЕЙТЕ воду, положите спагетти на сковороду и хорошо перемешайте. Снимите с огня и перемешайте с яичной смесью. Сразу же подавайте с пармезаном.



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

200 г очищенных грецких орехов
20 г крупно нарубленной петрушки
50 г сливочного масла
185 мл оливкового масла первого холодного отжима
1 измельченный зубчик чеснока
35 г тертого сыра пармезан
80 мл сметаны
400 г пасты, например, тальятелле

4 ПОРЦИИ

СЛЕГКА ОБЖАРЬТЕ (2 минуты) грецкие орехи на умеренном огне, пока они не станут коричневыми. Отставьте в сторону остывать на 5 минут.

ПОМЕСТИТЕ орехи в кухонный комбайн вместе с петрушкой и измельчите их. Добавьте сливочное масло и опять все измельчите.

ПОСТЕПЕННО, равномерной струйкой, при работающем двигателе, влейте в стакан комбайна оливковое масло. Добавьте чеснок, пармезан и сметану. Посолите и поперчите.

СВАРИТЕ пасту в большой кастрюле подсоленной кипящей воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, но твердая внутри. Слейте воду. Перед подачей перемешайте с соусом.



Грецкие орехи растут по всей Италии, но лучшими считаются орехи Кампании и Лигурии. Зеленые грецкие орехи используются для приготовления дигестива под названием *ночино* (*nocino*).



Черные трюфели собирают в районе Норчи в Умбрии. Если в данное время не сезон, используйте консервированные трюфели.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ТРЮФЕЛЯМИ

ЕСЛИ ВЫ СОБИРАЕТЕСЬ ПОЛАКОМИТЬСЯ ТАКОЙ РОСКОШНОЙ ЕДОЙ, КАК ТРЮФЕЛИ, НЕ ЭКОНОМЬТЕ НА ПАРМЕЗАНА – ДЛЯ НАИЛУЧШЕГО ВКУСА ВАМ НУЖЕН ТОЛЬКО САМЫЙ ЛУЧШИЙ ПАРМИДЖАНО-РЕДЖАНО. НЕ НАЙДЕТСЯ ПОД РУКОЙ СВЕЖИХ ТРЮФЕЛЕЙ, ПОЛОЖИТЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ.

- 135 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- 400 г домашних тальятелле
- 65 г тертого сыра пармезан
- 1 небольшой белый трюфель из Альбы или черный – из Норчи

4 ПОРЦИИ

РАСТОПИТЕ сливочное масло в сковороде на небольшом огне. Добавьте зубчик чеснока и нагревайте, пока масло не запузырится и станет слегка золотистым. Процедите масло.

В ТО ЖЕ ВРЕМЯ сварите пасту в большой кастрюле подсолненной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, но твердая внутри. Слейте воду и верните пасту в кастрюлю. Добавьте подготовленное масло и пармезан. Посолите, поперчите и осторожно перемешайте.

РАЗЛОЖИТЕ по подогретым тарелкам. С помощью овощерезки или картофелечистки настрогайте по несколько очень тоненьких ломтиков трюфеля в каждую тарелку и подайте на стол.

СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 2 щепотки молотого красного жгучего перца
- 1 чайная ложка рубленой петрушки
- 125 мл сухого белого вина
- 2 банки по 400 г консервированных рубленых помидоров
- 1 кг моллюсков (вонголе)
- 3 столовые ложки мелко нарубленной петрушки (дополнительно)
- 400 г спагетти или лингвине
- ½ чайной ложки тертой лимонной цедры
- Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой глубокой сковороде. Положите туда чеснок и красный жгучий перец, пассеруйте на медленном огне 30 секунд. Добавьте петрушку, вино и помидоры. Увеличьте огонь и кипятите, периодически помешивая, 8-10 минут, пока жидкость не упарится вдвое.

ОЧИСТИТЕ ракушки со всех сторон. Хорошенько промойте под проточной водой. Выбросьте все разбитые, треснувшие или не закрывающиеся при постукивании о стол. Добавьте ракушки в сковороду. Накройте крышкой, увеличьте огонь и варите 3-5 минут, пока ракушки не раскроются. Часто встряхивайте сковороду. Выньте ракушек из сковороды, выбросив те, которые не раскрылись. Смешайте с петрушкой, посолите и поперчите. Снимите крышку со сковороды и кипятите отвар, пока он не загустеет. Отложите в сторону 12 ракушек, а из остальных извлеките мясо.

СВАРИТЕ пасту в большой кастрюле подсолненной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, но твердая внутри. Слейте воду и перемешайте пасту с соусом. Добавьте цедру лимона, отложенные ракушки и мясо моллюсков, хорошенько перемешайте. Подавайте с дольками лимона.



СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ





ПАСТА С ФАСОЛЬЮ БОРЛОТТИ

200 г фасоли сорта борлотти
 2 столовые ложки оливкового масла
 100 г порезанной кубиками панчетты
 1 нарубленная веточка сельдерея
 1 мелко нарубленная луковица
 1 порезанная кубиками морковь
 1 измельченный зубчик чеснока
 3 столовые ложки рубленой петрушки
 1 лавровый лист
 400 г консервированных рубленых помидоров, откинутых на дуршлаг
 1,5 литра овощного бульона
 150 г диталини или макароны
 Немного оливкового масла первого холодного отжима
 Тертый сыр пармезан

4 ПОРЦИИ

ПОЛОЖИТЕ фасоль в большую кастрюлю, залейте холодной водой и оставьте замачиваться на ночь. После этого откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кастрюле и положите туда панчетту, сельдерея, лук, морковь и чеснок, обжаривайте на небольшом огне 5 минут, пока они не приобретут золотистый оттенок. Посыпьте черным перцем. Добавьте петрушку, лавровый лист, помидоры, бульон и фасоль, медленно доведите до кипения. Ослабьте нагрев и варите 1 – 1 ½ часа, пока фасоль не станет мягкой. Для поддержания первоначального уровня жидкости периодически добавляйте воду.

ДОБАВЬТЕ пасту и варите еще примерно 6 минут или пока паста не сварится до состояния *al dente* – мягкая снаружи, но твердая внутри. Снимите с огня и дайте выстояться 10 минут. Подавайте в горячем виде, слегка сбрызнув каждую тарелку небольшим количеством оливкового масла первого холодного отжима. Пармезан подавайте отдельно.



Нут выращивают на юге Италии, но используют в кухне всех областей как целыми горошинами, так и в молотом (*farinata*) виде.

ПАСТА С НУТОМ

250 г сухого нута
 3 столовые ложки оливкового масла
 1 мелко порубленная крупная луковица
 1 мелко нарубленная веточка сельдерея
 1 мелко нарубленная морковь
 2 измельченных зубчика чеснока
 1 веточка розмарина
 Щепотка молотого красного жгучего перца
 2 столовые ложки томатной пасты
 1,5 литра овощного бульона
 125 г мелкой пасты (например, макаронных ракушек)
 Немного оливкового масла первого холодного отжима
 Тертый сыр пармезан

4 ПОРЦИИ

ПОЛОЖИТЕ нут в большую кастрюлю, залейте холодной водой и оставьте замачиваться на ночь. После этого откиньте его на дуршлаг и промойте холодной водой.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кастрюле, добавьте рубленые овощи, чеснок, розмарин и пассеруйте на малом огне 8 минут. Добавьте красный жгучий перец, посолите и поперчите черным перцем. Перемешайте с томатной пастой и бульоном, затем положите в кастрюлю нут. Доведите до кипения. Ослабьте огонь и варите 1-1 ½ часа, пока нут не станет мягким. Для поддержания первоначального уровня жидкости периодически добавляйте воду.

ПОЛОЖИТЕ в кастрюлю пасту и продолжайте варить, пока она не достигнет состояния *al dente* – мягкая снаружи и твердая внутри. Уберите веточку розмарина. Сбрызните оливковым маслом первого холодного отжима и посыпьте пармезаном.



ПАСТА С НУТОМ



Некоторые особые пасты до сих пор производятся небольшими семейными заводиками. Они используют старинные методы и бронзовые матрицы для формования пасты.



ОРЕКЬЕТТЕ С ПОМИДОРАМИ И РИКОТТОЙ

ВЕСЕННЯЯ ПАСТА ПРИМАВЕРА

ПАСТА (ЭТО СЛОВО ПЕРЕВОДИТСЯ С ИТАЛЬЯНСКОГО ЯЗЫКА КАК «ТЕСТО») МОЖЕТ ПОХВАСТАТЬСЯ ДОЛГОЙ ИСТОРИЕЙ: ВЕРОЯТНО, ЕЮ НАСЛАЖДАЛИСЬ ЕЩЕ ДРЕВНИЕ ГРЕКИ И ЭТРУСКИ. В ЭТОМ РЕЦЕПТЕ СОУС СО СВЕЖИМИ МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ ВОЗВЕЩАЕТ О НАСТУПЛЕНИИ ВЕСНЫ.

- 120 г свежей или замороженной широкой зеленой фасоли фава
- 150 г порезанной на короткие кусочки спаржи
- 350 г домашних тальятелле
- 100 г стручковой зеленой фасоли, порезанной на короткие кусочки
- 120 г свежего или замороженного зеленого горошка
- 30 г сливочного масла
- 1 тонко нарезанный небольшой кочан фенхеля
- 375 мл сметаны
- 2 столовые ложки тертого сыра пармезан и еще немного для подачи

4 ПОРЦИИ

ДОВЕДИТЕ воду в большой кастрюле до кипения. Всыпьте 1 чайную ложку соли, фасоль фава и спаржу и варите на медленном огне 3 минуты.

ВЫЛОВИТЕ овощи шумовкой и отложите в сторону. Положите в кастрюлю тальятелле и, когда они размягчатся, добавьте к ним, помешивая, фасоль и горошек (если они замороженные, добавьте их несколькими минутами позже). Варите 4 минуты или пока паста не сварится до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри.

В ЭТО ЖЕ ВРЕМЯ нагрейте сливочное масло в большой сковороде. Положите в нее фенхель и пассеруйте на малом огне 5 минут. Следите, чтобы он не побурел. Добавьте сметану, посолите, поперчите и тушите на малом огне.

ВЫЛУЩИТЕ бобы из фасоли фава. Слейте пасту, зеленую фасоль и горошек, а затем положите их на сковороду. Добавьте 2 столовые ложки пармезана, бобы и спаржу. Слегка перемешайте, чтобы сыр покрыл все ингредиенты. Сразу же подавайте с остальным пармезаном.

ОРЕКЬЕТТЕ С ПОМИДОРАМИ И РИКОТТОЙ

- 400 г пасты орекьетте
- 450 г помидоров сорта Рома (сливовидных)
- 310 г сыра рикотта
- 50 г тертого сыра пармезан и еще дополнительно для подачи
- 8 листьев базилика, порванных на мелкие части

4 ПОРЦИИ

СВАРИТЕ пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри.

СДЕЛАЙТЕ крестообразный надрез на верхушке каждого помидора, окуните их в кипяток (можно использовать воду, где варится паста) на 20 секунд, затем обсушите и очистите, начиная с надреза. Удалите сердцевину и порубите. Разомните рикотту, добавьте пармезан, посолите и поперчите.

СЛЕЙТЕ воду и положите пасту обратно в кастрюлю. Добавьте смесь сыров, помидоры и базилик. Посолите, поперчите и перемешайте. Сразу подавайте с пармезаном.







ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ (ПО-БОЛОНСКИ) – ОДНО ИЗ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ И ИЗВЕСТНЫХ ПО ВСЕМУ МИРУ ИТАЛЬЯНСКИХ БЛЮД. САМИ ЖЕ ИТАЛЬЯНЦЫ НИКОГДА И НЕ ДУМАЛИ ПОДАВАТЬ ТРАДИЦИОННЫЙ БОЛОНСКИЙ СОУС СО СПАГЕТТИ – ОБЫЧНО ДЛЯ ЭТОГО ИСПОЛЬЗУЮТ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ.

60 г сливочного масла
 1 мелко порубленная луковица
 1 мелко порубленная веточка сельдерея
 1 мелко порубленная морковь
 90 г мелко порубленной панчетты
 или бекона
 225 г говяжьего фарша
 225 г свиного фарша
 2 порубленные веточки орегано
 или ¼ чайной ложки сушеного орегано
 Щепотка молотого мускатного ореха
 120 г мелко порубленной куриной печени
 125 мл сухого белого вина
 185 мл молока
 400 г консервированных рубленых помидоров
 250 мл говяжьего бульона
 400 г тальятелле
 Тертый сыр пармезан

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ сливочное масло в кастрюле и положите в нее лук, сельдерей, морковь и панчетту. Обжаривайте на медленном огне 6-8 минут, время от времени помешивая.

ДОБАВЬТЕ в кастрюлю говяжий и свиной фарш, а также орегано. Посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом. Жарьте примерно 5 минут, пока фарш не изменит цвет, но не станет коричневым. Добавьте куриную печень и жарьте, пока она не изменит цвет.

ВЛЕЙТЕ вино, усильте нагрев и кипятите на большом огне 2-3 минуты. Вино должно впитаться. Добавьте, постоянно помешивая, 125 мл молока, ослабьте нагрев и варите на медленном огне 10 минут. Добавьте помидоры и половину бульона, неплотно накройте кастрюлю крышкой и оставьте томиться на медленном огне 3 часа. Долейте столько бульона, сколько требуется, чтобы поддержать консистенцию соуса.

В ЭТО ЖЕ ВРЕМЯ сварите пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри. За 5 минут до подачи смешайте соус с оставшимся молоком. Попробуйте соус, достаточно ли соли и перца. Затем слейте тальятелле, смешайте с соусом и подавайте с тертым пармезаном.



Закоулки Болоньи.



Оливки, которым после отжима предстоит стать оливковым маслом.



ПЕННЕ АРРАБЬЯТА

СПАГЕТТИНИ С ЧЕСНОКОМ И МАСЛОМ

400 г спагеттини
80 мл оливкового масла
5 измельченных зубчиков чеснока
Щепотка молотого красного жгучего перца
2 столовые ложки мелко порубленной петрушки
Тертый сыр пекорино

4 ПОРЦИИ

СВАРИТЕ пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри.

В ЭТО ЖЕ ВРЕМЯ нагрейте оливковое масло в большой сковороде на очень малом огне. Положите туда чеснок, красный жгучий перец и слегка пассеруйте 2 минуты, пока чеснок не размягчится, но не потемнеет. Снимите сковороду с плиты.

СЛЕЙТЕ спагеттини, сохранив немного отвара. Поставьте сковороду обратно на плиту, положите туда спагеттини и петрушку, перемешайте. Попробуйте, достаточно ли соли и перца, и сразу же подавайте вместе с тертым сыром пекорино.

ПЕННЕ АРРАБЬЯТА

ЭТО БЛЮДО ОБЯЗАНО СВОИМ НАЗВАНИЕМ ЖГУЧЕМУ ПЕРЦУ (ARRABIATA В ПЕРЕВОДЕ С ИТАЛЬЯНСКОГО ЗНАЧИТ «БЕШЕНЫЙ»). ВМЕСТО КОНСЕРВИРОВАННЫХ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗРЕЛЫЕ СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОЧИЩЕННЫЕ ОТ КОЖУРЫ. ДОБАВЛЯТЬ ПАРМЕЗАН В ЭТУ ПАСТУ НЕ НУЖНО – ТОЛЬКО СОВСЕМ ЧУТЬ-ЧУТЬ ХОРОШЕГО ОЛИВКОВОГО МАСЛА ПЕРВОГО ОТЖИМА.

2 столовые ложки оливкового масла
2 тонко нарезанных крупных зубчика чеснока
1-2 сушеных красных жгучих перца средних размеров
800 г консервированных помидоров
400 г пенне или ригатони
1 веточка базилика, порванная на мелкие части

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в кастрюле и положите туда чеснок и жгучий перец. Пассеруйте на малом огне, пока чеснок не станет слегка золотисто-коричневым. В процессе пассерования переворачивайте перцы, чтобы они могли со всех сторон пропитаться маслом. Добавьте помидоры и посолите. Тушите, разминая помидоры деревянной ложкой, примерно 20-30 минут, пока соус не станет насыщенным и густым.

В ЭТО ЖЕ ВРЕМЯ сварите пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри. Слейте.

ДОБАВЬТЕ к соусу базилик, посолите и поперчите его непосредственно перед подачей, перемешав с пастой. Если вы предпочитаете более острый соус, вскройте перцы, чтобы открылись семена.





ПАСТА ИН БРОДО (В БУЛЬОНЕ)

НЕКОТОРЫЕ ВИДЫ ПАСТЫ МОЖНО ПОДАВАТЬ В БУЛЬОНЕ. ТОРТЕЛЛИНИ В БУЛЬОНЕ ЗАЧАС-ТУЮ ЕДЯТ В КАЧЕСТВЕ *PRIMO PIATTO* – ПЕРВОГО БЛЮДА НА ПРАЗДНИЧНЫХ ЗАСТОЛЬЯХ. В ДРУГИХ СЛУЧАЯХ ЛЮБАЯ ПРОСТАЯ ПАСТА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ВМЕСТЕ С ОВОЩАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОБЫЧНОГО СУПА.

БУЛЬОН

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 нарубленная крупная луковица
- 2 нарубленных моркови
- 1 нарубленная веточка сельдерея
- 1,5 кг куриных костей
- 4 неочищенных крупных зубчика чеснока
- 1 лавровый лист
- Небольшой пучок стеблей петрушки и веточек тимьяна
- 1 большой бокал красного или белого вина
- 24 домашних тортеллини или несколько крупных равиоли (например, с начинкой из лесных грибов или мяса)
- Тертый сыр пармезан
- 3 столовые ложки крупно порубленной петрушки

6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ бульона нагрейте оливковое масло в кастрюле и слегка спассеруйте лук, морковь и сельдерей. Добавьте куриные кости и слегка их обжарьте (это придаст бульону дополнительный вкус). Добавьте чеснок, травы и вино, кипятите несколько минут, пока отвар не упарится, затем долейте воду так, чтобы полностью покрыть кости. Медленно доведите до кипения, несколько раз сняв пену. Бульон должен быть абсолютно прозрачным.

ВАРИТЕ бульон на медленном огне, по меньшей мере, 1 час. Процедите его через сито, вылейте обратно в кастрюлю и снова поставьте на огонь. Варите бульон, пока он слегка не выкипит (при этом он приобретет более сильный аромат). Попробуйте бульон и, когда почувствуете, что он достаточно крепок, снимите с огня. В результате должно получиться примерно 1,35 литра крепкого бульона.

ЧТОБЫ бульон был прозрачным, оставьте его на ночь в холодильнике, затем удалите с поверхности жир и лишние частицы, а потом избавьтесь от осадка.

(ПОСЛЕ ЭТОГО приготовленный бульон можно заморозить и хранить несколько месяцев, но не дольше, так как впоследствии вкус и аромат начнут пропадать).

СВАРИТЕ пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри. В это же время в другой кастрюле разогрейте бульон (не поддавайтесь искушению сварить пасту в бульоне – мука, применяемая во избежание слипания домашней пасты, может испортить вкус бульона). Хорошо слейте пасту и добавьте ее к горячему бульону. Снимите с огня, дайте отстояться пару минут, затем разложите пасту по тарелкам и залейте бульоном. Перед подачей посыпьте пармезаном и петрушкой.



Для приготовления бульона используйте самую большую кастрюлю, какая есть под рукой, чтобы кости и овощи были полностью покрыты жидкостью. Коническое сито удобнее, поскольку собирает всю жидкость в один поток. При процеживании бульона убедитесь, что ячейки достаточно мелки, чтобы удержать все лишнее.



Креветок, кальмаров и осьминогов кладут раньше, поскольку они варятся дольше, чем морские гребешки и ракушки (вонголе).

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

ВО МНОГИХ РЕСТОРАНАХ ПО ВСЕМУ МИРУ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ НАЗЫВАЕТСЯ «МАРИНАРА» (*MARINARA*), ЧТО НЕПРАВИЛЬНО. ПО ТРАДИЦИИ, МАРИНАРА – ЭТО СОУС, КОТОРЫЙ ГОТОВЯТ РЫБАКИ (ИЛИ ИХ ЖЕНЫ) ДЛЯ ПОДАЧИ СО СВЕЖИМ УЛОВОМ, И ОН НЕ ВКЛЮЧАЕТ ДАРЫ МОРЯ.

250 мл сухого белого вина
Щепотка ростков шафрана
1 кг съедобных моллюсков (вонголе)
4 небольших осьминога
200 г небольших тушек кальмара
500 г креветок
6 помидоров
400 г спагетти
4 столовые ложки оливкового масла
3 измельченных зубчика чеснока
8-10 очищенных морских гребешков
6 столовых ложек рубленой петрушки
Дольки лимона

4 ПОРЦИИ

ПОМЕСТИТЕ вино и шафран в миску и оставьте настаиваться. Тщательно очистите ракушки. Хорошенько промойте их под проточной водой и выбросьте все расколотые или не закрывающиеся при постукивании о стол. Положите их в большую кастрюлю с 185 мл воды. Накройте крышкой и варите на сильном огне 1-2 минуты, пока раковины не раскроются (выбросьте раковины, оставшиеся закрытыми по истечении этого времени). Слейте и сохраните отвар. Выньте тела моллюсков из раковин и отложите в сторону.

ОЧИСТИТЕ осьминогов, надрезав головы и удалив внутренности, глаза и твердый клюв; промойте. Разложите кальмаров на плоской поверхности кожей вверх и сделайте крестообразные надрезы, стараясь не прорезать кальмара насквозь. Нарежьте их по диагонали на полоски 2 x 4 см. Очистите креветок, удалив панцирь и вентиль.

СДЕЛАЙТЕ крестообразный надрез на верхушке каждого помидора, окуните их в кипяток на 20 секунд, затем обсушите и очистите, начиная с надреза. Удалите сердцевину и порубите. Сварите пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри.

В ЭТО ЖЕ ВРЕМЯ нагрейте в большой сковороде оливковое масло и положите туда чеснок и помидоры. Пассируйте на умеренном огне, перемешивая, 10-15 секунд, затем влейте настоянное на шафране вино и отвар из-под ракушек. Посолите, поперчите и варите на медленном огне 8-10 минут, пока жидкость не упарится вдвое. Добавьте кальмаров, креветок и осьминогов; варите их, пока кальмары не потеряют блеск. Добавьте морские гребешки, мясо ракушек и петрушку, варите, пока гребешки не станут матовыми.

СЛЕЙТЕ спагетти и положите их обратно в кастрюлю. Добавьте две трети соуса, хорошенько перемешайте, а затем переложите на большое сервировочное блюдо. Ложкой положите остальной соус и подавайте с дольками лимона.





СПАГЕТТИ АЛЛА ПУТТАНЕСКА

4 столовые ложки оливкового масла
1 мелко нарубленная небольшая луковица
2 тонко нарезанных зубчика чеснока
1 небольшой нарезанный красный жгучий перчик с удаленными семенами
6 мелко нарубленных филе анчоуса
400 г консервированных рубленых помидоров
1 столовая ложка мелко нарубленного орегано или ¼ чайной ложки сухого орегано
100 г разрезанных пополам маслин без косточек
1 столовая ложка каперсов, нарубленных, если они крупные
400 г спагетти

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кастрюле и положите туда лук, чеснок и красный жгучий перец. Осторожно пассеруйте примерно 6 минут, пока лук не сделается мягким. Добавьте анчоусы и продолжайте жарить, помешивая. Смесь должна стать однородной.

ДОБАВЬТЕ помидоры, орегано, маслины и каперсы, доведите до кипения. Убавьте огонь, посолите, поперчите и оставьте томиться.

В ЭТО ЖЕ ВРЕМЯ сварите пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри. Слейте воду, хорошенько перемешайте с соусом и сразу же подавайте.

БУКАТИНИ АЛЬ'АМАТРИЧАНА

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО ОБЛАСТИ ЛАЦИО, В ЧАСТНОСТИ, ГОРОДА АМАТРИЧЕ, В ЧЕСТЬ КОТОРОГО ОНО И НАЗЫВАЕТСЯ. ТРАДИЦИОННО ГОТОВИТСЯ С ГУАНЧАЛЕ, КОПЧЕНОЙ СВИНОЙ ШЕКОВИНОЙ, НО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ ЕЕ НА ПАНЧЕТТУ, А ВМЕСТО ПАРМЕЗАНА ДОБАВИТЬ СЫР ПЕКОРИНО.

1 столовая ложка оливкового масла
150 г гуанчале или панчетты в виде двух толстых ломтей
1 мелко нарубленная луковица
2 измельченных зубчика чеснока
¾ чайной ложки молотого красного жгучего перца
600 г консервированных рубленых помидоров
400 г пасты букатини
2 столовые ложки мелко нарубленной петрушки
Тертый сыр пармезан

4 ПОРЦИИ

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кастрюле. Срежьте сало и кожу с панчетты и добавьте их в кастрюлю. Продолжайте нагревать, пока сало не станет хрустящим, а жир не растопится, затем выбросьте сало и кожу. Нарежьте панчетту кубиками, бросьте ее в жир и обжаривайте, пока она слегка не подрумянится.

ДОБАВЬТЕ лук и осторожно обжаривайте примерно 6 минут, пока он не станет мягким. Добавьте чеснок, красный перец и жарьте, помешивая, 15-20 секунд, затем перемешайте с помидорами. Посолите и поперчите.

ТОМИТЕ соус на медленном огне примерно 15 минут, пока он не загустеет и не потемнеет.

В ЭТО ЖЕ ВРЕМЯ сварите пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри. Смешайте соус с петрушкой, слейте пасту, хорошенько перемешайте ее с соусом и подавайте с пармезаном.



БУКАТИНИ АЛЬ'АМАТРИЧАНА



ОТКРЫТЫЕ РАВИОЛИ

НАЧИНКА

30 г сливочного масла
1 мелко нарубленная небольшая луковица
85 г молодого шпината
250 г сыра рикотта
3 столовые ложки сметаны

1 порция раскатанной пасты (см. стр. 278)
100 г замороженного, но предварительно
оттаявшего шпината
250 мл куриного бульона

4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ начинки растопите сливочное масло в сковороде и положите туда лук. Пассеруйте, перемешивая, 5 минут, пока лук не станет мягким. Добавьте листья молодого шпината и жарьте 4 минуты. Снимите с огня, остудите до комнатной температуры и нарубите. Добавьте сыр рикотта, 2 столовые ложки сметаны и хорошенько перемешайте. Посолите и поперчите.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ равиоли, нарежьте раскатанную пасту на 16 квадратов со стороной 8 см и сварите их в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкие снаружи, твердые внутри. Слейте. Разогрейте духовку до 180 °C.

ЗАСТЕЛИТЕ противень бумагой для выпекания и положите на нее половину сваренных квадратов пасты. Разделите начинку на восемь порций и поместите ее в середину каждого квадрата. Положите оставшиеся квадраты пасты сверху так, чтобы закрыть начинку и накройте влажным кухонным полотенцем.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ соуса взбейте шпинат с небольшим количеством куриного бульона, чтобы получилась однородная масса. Переложите в кастрюлю с остальным бульоном и грейте 2 минуты. Добавьте оставшуюся сметану, хорошенько перемешайте, посолите, поперчите и снимите с огня.

ПОМЕСТИТЕ равиоли в духовку на 5 минут, пока они не станут горячими. Положите на каждую тарелку по два равиоли, слегка подогрейте соус, полейте равиоли сверху и сразу же подавайте.



Постарайтесь аккуратно положить начинку четко в середину каждого квадрата пасты – не торопитесь! Начинка не должна «убежать» во время приготовления.





ПИЦЦОККЕРИ (ПАСТА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ)

ЭТА ПАСТА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ – КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО ОБЛАСТИ ВАЛЬТЕЛЛИНА БЛИЗ ШВЕЙЦАРСКОЙ ГРАНИЦЫ. ЕГО ГОТОВЯТ ИЗ САМЫХ ХОДОВЫХ МЕСТНЫХ ПРОДУКТОВ. ОЧЕНЬ ХОРОШО ПОДХОДИТ ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ СИЛ ПОСЛЕ РАБОТЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ.

ПИЦЦОККЕРИ

200 г гречневой муки
100 г обычной муки
1 яйцо
125 мл теплого молока

СЫРНО-КАРТОФЕЛЬНО-КАПУСТНЫЙ СОУС

350 г савойской или любой другой крупно нарубленной капусты
175 г нарезанного кубиками картофеля
4 столовые ложки оливкового масла
1 столовая ложка рубленого шалфея
2 измельченных зубчика чеснока
350 г нарезанного кубиками итальянского сыра, например, фонтина или таледжо
75 г тертого сыра пармезан

4 ПОРЦИИ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ пиццоккери, просейте оба вида муки в миску и добавьте щепотку соли. Сделайте в центре углубление и влейте туда яйцо. Смешайте яйцо с мукой, затем, постоянно перемешивая, постепенно добавляйте молоко, пока у вас не получится мягкое тесто (в зависимости от степени влажности муки вам может понадобиться большее или меньшее количество молока).

МЕСИТЕ тесто в течение нескольких минут, пока оно не станет эластичным, затем накройте его кухонным полотенцем и оставьте в таком виде на один час. С помощью машины для пасты или скалки очень тонко раскатайте тесто и нарежьте из него лапшу шириной примерно 1 см.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ соуса доведите подсоленную воду в большой кастрюле до кипения. Положите туда капусту, картофель и варите 3-5 минут, пока они полностью не проварятся. Добавьте пиццоккери и варите еще 2 минуты. Слейте, сохранив стакан отвара.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в кастрюле и аккуратно спассеруйте шалфей и чеснок 1 минуту. Добавьте кубики сыра и быстро перемешайте, затем положите капусту, картофель, пиццоккери, хорошенько посолите и поперчите. Снимите с огня и осторожно перемешайте, влейте немного отвара от пасты, чтобы сделать соус жидковатым. Сразу же подавайте, посыпав сверху пармезаном.

ЕСЛИ вы предпочитаете полностью расплавленный сыр, переложите все в форму для запекания и поставьте на 5 минут в духовку.





Смазанная яичной смесью паста хорошо удерживает начинку. Не переполняйте tortellini, иначе начинка будет вытекать во время готовки. Если склеить углы над вздутой частью пасты, получатся tortellini. Если вы склеите их под вздутой частью, то получите каппеллетти (*cappelletti*).

ТОРТЕЛЛИНИ С ТЫКВОЙ И ШАЛФЕЕМ

ЛЕГЕНДА ГЛАСИТ, ЧТО ИЗГНАННАЯ С НЕБЕС ВЕНЕРА ПОПРОСИЛА УБЕЖИЩА НА ПОСТОЯНОМ ДВОРЕ В БОЛОНЬЕ. ОБУРЕВАЕМЫЙ СТРАСТЬЮ ХОЗЯИН ПОСТОЯЛОГО ДВОРА СТАЛ ПОДСМАТРИВАТЬ ЗА БОГИНЕЙ В ЗАМОЧНУЮ СКВАЖИНУ, А ЗАТЕМ БРОСИЛСЯ НА КУХНЮ, ЧТОБЫ СОЗДАТЬ ПАСТУ В ФОРМЕ ЕЕ ПУПКА – ТОРТЕЛЛИНИ.

НАЧИНКА

900 г очищенной и нарезанной кубиками тыквы

6 столовых ложек оливкового масла

1 мелко нарубленная небольшая красная луковица

90 г сыра рикотта

1 сбитый яичный желток

25 г тертого сыра пармезан

1 чайная ложка тертого мускатного ореха

2 столовые ложки рубленого шалфея

1 порция раскатанной пасты (см. стр. 278)

1 яйцо

2 чайные ложки молока

ШАЛФЕЙНОЕ МАСЛО

250 г сливочного масла

10 г листьев шалфея

Тертый сыр пармезан

6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ начинки разогрейте духовку до 190 °С. Положите тыкву в глубокий противень вместе с половиной оливкового масла, хорошенько посолите и поперчите. Запекайте в духовке 40 минут, пока тыква не станет совершенно мягкой.

В ЭТО ЖЕ ВРЕМЯ нагрейте оставшееся оливковое масло в кастрюле и слегка спассеруйте лук так, чтобы он размягчился. Переложите лук и тыкву в миску, аккуратно слейте лишнее масло и хорошенько разомните в пюре. Дайте остыть, затем крошите туда рикотту. Смешайте все с яичным желтком, пармезаном, мускатным орехом и шалфеем. Хорошенько посолите и поперчите.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ tortellini, нарежьте раскатанную пасту на квадраты со стороной 8 см. Смешайте молоко с яйцом и слегка смажьте этой смесью каждый квадрат прежде, чем заполнить его начинкой. Положите небольшую чайную ложку начинки в центр каждого квадрата и сложите его по диагонали, чтобы получился треугольник, слепив при этом углы. Сложите вместе два угла длинной стороны.

(ЕСЛИ ВЫ не используете tortellini сразу, то разложите их на бумаге для выпечки, посыпанной кукурузной мукой. Оставьте между ними промежутки побольше и прикройте кухонным полотенцем. Tortellini можно оставить на 1-2 часа – не замораживайте их, иначе они станут мокрыми).

СВАРИТЕ tortellini мелкими партиями в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкие снаружи, твердые внутри. Снимите с огня и выловите шумовкой.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ шалфейного масла медленно растопите сливочное масло с шалфеем, чтобы оно настоялось, по меньшей мере, 5 минут. Сбрызните им tortellini и подавайте, посыпав сверху пармезаном.





РАВИОЛИ

НАЧИНКА

- 30 г сливочного масла
- ½ небольшой мелко нарубленной луковицы
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 90 г мелко нарубленной ветчины прошутто
- 125 г тонкого свиного фарша
- 125 г тонкого телячьего фарша
- ½ чайной ложки мелко нарубленного свежего орегано или 1/8 чайной ложки сухого орегано
- 1 чайная ложка паприки
- ½ столовой ложки томатной пасты
- 125 мл куриного бульона
- 2 яичных желтка

- 1 порция раскатанной пасты (см. стр. 278)
- Манная крупа
- 1 сбитое яйцо

4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ начинки нагрейте сливочное масло в сковороде. Положите туда лук, чеснок и ветчину, обжаривайте на малом огне 4-5 минут, не давая им потемнеть. Добавьте свиной и телячий фарш, увеличьте огонь и слегка обжарьте, раздавливая комки. Положите орегано и паприку, хорошенько посолите и поперчите, перемешайте с томатной пастой и куриным бульоном.

НАКРОЙТЕ сковороду и тушите 50 минут. Снимите крышку, увеличьте огонь и жарьте еще 10 минут, пока в начинке практически не останется жидкости. Остудите, затем порубите, чтобы раздробить возможные комки. Смешайте с яичными желтками.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ равиоли, разрежьте раскатанную пасту на четыре листа: два размером 30 x 20 см и два чуть больше. Посыпьте рабочую поверхность стола манной крупой и положите на нее один из меньших листов (остальную пасту накройте влажным кухонным полотенцем, чтобы не высыхала). Аккуратно разметьте ножом 24 квадрата на листе пасты. Положите неполную чайную ложку начинки в центр каждого квадрата и слегка расплющите ее обратной стороной ложки.

СМАЗЬТЕ сбитым яйцом линии разметки вокруг начинки. Возьмите один из больших листов пасты и накройте им первый лист. Выровняйте края и постепенно вдавливайте верхний лист в линии, смазанные сбитым яйцом. Не растягивайте верхний лист, дайте ему спокойно лечь на место. С нажимом проведите пальцем вокруг начинки и вдоль линий разреза, чтобы они плотно слепились. С помощью кондитерского колесика или острого ножа вырежьте 24 квадратных равиоли.

(ЕСЛИ ВЫ не собираетесь немедленно варить равиоли, положите их с большими промежутками на противень, посыпанный манной крупой, и накройте кухонным полотенцем. Их можно оставить на 1-2 часа до варки – не замораживайте их, иначе они станут мокрыми).

СВАРИТЕ равиоли мелкими партиями в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкие снаружи, твердые внутри. Выловите их шумовкой и дайте стечь воде. Подавайте с растопленным сливочным или оливковым маслом.



Проще готовить равиоли, если вы разметите пасту, положите начинку, накроете ее и уже затем разрежете, а не будете резать пасту сразу. Вы можете использовать также и специальное колесико для равиоли, позволяющее сделать зубчатую кромку.



Крутые улочки Неаполя.



Уложите слоями мясо, пасту и сыр в тесто и выровняйте слои, чтобы они располагались равномерно.

ПАСТИЧЧО ИЗ МАКАРОН И СОУСА БОЛОНЬЕЗЕ

ПАСТИЧЧО – ОБЩИЙ ТЕРМИН В ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕ, ОЗНАЧАЮЩИЙ ПИРОГ, СОСТОЯЩИЙ ИЗ НЕСКОЛЬКИХ СЛОЕВ. ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТРЕБУЕТ ВРЕМЕНИ, ПОЭТОМУ ПАСТИЧЧО ОБЫЧНО ГОТОВЯТ ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ. ПАСТИЧЧО МОЖЕТ БЫТЬ С КОРОЧКОЙ ИЗ ТЕСТА ИЛИ БЕЗ НЕЕ, И, КАК ПРАВИЛО, ОН ВКЛЮЧАЕТ ПАСТУ.

НАЧИНКА

- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 мелко нарубленная луковица
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 500 г говяжьего фарша
- 60 г тонко нарезанных мелких шампиньонов
- 115 г очищенной и мелко нарубленной куриной печени
- Щепотка молотого мускатного ореха
- 1 столовая ложка сухой марсалы
- 3 столовые ложки сухого белого вина
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 250 мл куриного бульона
- 3 столовые ложки тертого сыра пармезан
- 1 яйцо

ТЕСТО

- 290 г муки
- 2 чайные ложки сахарного песка
- 100 г порезанного кубиками сливочного масла
- 1 яйцо
- 2 столовые ложки охлажденной воды
- 150 г макарон
- 90 г сыра рикотта
- 50 г тертого сыра пармезан
- 2 столовые ложки молока
- Щепотка красного жгучего перца
- 1 сбитое яйцо
- 110 г тертого сыра моцарелла

6 ПОРЦИЙ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ начинку, нагрейте сливочное и оливковое масло в большой сковороде и спассеруйте лук и чеснок на умеренном огне 5-6 минут, пока они не приобретут золотистый цвет. Добавьте говяжий фарш, увеличьте огонь и обжаривайте. Разбивайте комочки. Фарш должен потемнеть.

ДОБАВЬТЕ грибы, печень и мускатный орех, посолите, поперчите и обжаривайте, пока печень не изменит цвет. Влейте марсалу и белое вино, нагревайте, пока жидкость не испарится. Перемешайте все с томатной пастой и бульоном, убавьте огонь и томите на медленном огне 30 минут. Снимите с огня, посолите и поперчите. Сбейте пармезан с яйцом и быстро смешайте с мясом.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ тесто, просейте муку, сахар и чайную ложку соли в миску и разотрите их со сливочным маслом. Добавьте яйцо и холодную воду. Перемешивайте, пока не образуется тесто. Переложите его на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и месите до однородного состояния. Положите тесто в полиэтиленовый мешок и поместите в холодильник.

СВАРИТЕ макароны в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкие снаружи, твердые внутри, а затем слейте. В это же время смешайте рикотту, пармезан, молоко, красный жгучий перец и половину сбитого яйца. Хорошенько посолите, поперчите и перемешайте с макаронами. Разогрейте духовку до 180 °C и смажьте маслом глубокую форму для выпечки.

РАЗДЕЛИТЕ тесто на два кома – один больше, другой меньше. На слегка посыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте больший ком, чтобы он лег в форму для выпечки, образовав слегка выступающие края. Раскатайте второй ком так, чтобы он мог накрыть форму. Положите половину начинки в форму на уложенное тесто, затем положите слоем половину пасты, а следующим слоем – половину моцареллы. Повторите еще раз те же слои.

СМАЖЬТЕ пирог взбитым яйцом по периметру и накройте его последним слоем теста. Смажьте поверхность яйцом и сделайте на ней три надреза посередине. Запекайте 50 минут до золотистой корочки, после чего дайте постоять перед подачей 10 минут.





ПАСТИЧЧО ИЗ ТОРТЕЛЛИНИ, БРОККОЛИ И РИКОТТЫ

НАЧИНКА

650 г сыра рикотта

Щепотка молотого мускатного ореха

100 г тертого сыра пармезан

1 яйцо

600 г капусты брокколи, разделенной на соцветия

500 г тортеллини с начинкой из сыра

3 яйца

1 порция соуса бешамель (см. стр. 285)

1 ½ столовые ложки томатной пасты

150 г тертого сыра моцарелла

4 столовые ложки тертого сыра пармезан

6 ПОРЦИЙ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ начинку, разомните рикотту вилкой или пропустите ее через ручную мясорубку (не прибегайте к помощи блендера или кухонного комбайна). Смешайте ее с мускатным орехом, солью и перцем. Добавьте пармезан, затем смешайте с яйцом. Отставьте в сторону.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °C и смажьте маслом крупную глубокую форму для выпечки. В большой кастрюле доведите воду до кипения. Положите туда брокколи, чайную ложку соли и варите на медленном огне 3 минуты. Выловите брокколи шумовкой и отложите в сторону. Бросьте, помешивая, в кипяток тортеллини, а затем аккуратно погрузите туда яйца. Варите, пока паста не придет в состояние *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри, слейте и промойте холодной водой. Выньте яйца примерно через 6 минут, когда они сварятся вкрутую, очистите от скорлупы и тонко нарежьте.

НАЛЕЙТЕ половину соуса бешамель в большую миску и смешайте с томатной пастой. Положите туда тортеллини и встряхните, чтобы они покрылись соусом со всех сторон. Поместите половину этой смеси в форму. Сверху равномерно насыпьте половину начинки с сыром рикотта, а затем положите половину ломтиков яиц. Поверх этих слоев уложите всю капусту брокколи, плотно утрамбовав ее, сверху полейте оставшимся соусом бешамель. Посыпьте моцареллой. Закончите еще одним слоем тортеллини, ломтиков яйца и, наконец, начинки с рикоттой.

ПОСЫПЬТЕ сверху пармезаном и запекайте 30-40 минут. Выньте из духовки и до подачи дайте постоять минут десять.



Рикотта производится из остатков сыворотки, образующейся при изготовлении сыров. Эта рикотта получена из сыворотки, оставшейся от пармезана.



Пекарни и специализированные магазины готовят пасту в день продажи. На этой иллюстрации – болонская пекарня «Паоло Атти и Сыновья».



Традиционная лазанья готовится из зеленой пасты (*lasagne verdi*). Убедитесь, что слои хорошо прилегают друг к другу, но не особенно перекрываются, в противном случае лазанья получится слишком толстой. Щедро покройте лазанью соусом бешамель.

ЛАЗАНЬЯ АЛЬ ФОРНО

МЯСНОЙ СОУС

- 30 г сливочного масла
- 1 мелко нарубленная луковица
- 1 мелко нарубленная небольшая морковь
- ½ мелко нарубленной веточки сельдерея
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 120 г нарезанной ломтиками панчетты
- 500 г говяжьего фарша
- ¼ чайной ложки сухого орегано
- Щепотка молотого мускатного ореха
- 90 г очищенной и мелко нарубленной куриной печени
- 80 мл сухого вермута или сухого белого вина
- 330 мл говяжьего бульона
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 2 столовые ложки сметаны
- 1 сбитое яйцо

- 1 порция соуса бешамель (см. стр. 285)
- 125 мл сметаны
- 100 г домашней лазаньи верде или 6 листов фабричной лазаньи
- 150 г тертого сыра моцарелла
- 65 г тертого сыра пармезан

6 ПОРЦИЙ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ мясной соус, нагрейте сливочное масло в сковороде и положите туда рубленые овощи, чеснок и панчетту. Обжаривайте на малом огне 5-6 минут, пока они не станут мягкими и слегка золотистыми. Добавьте говяжий фарш, чуть увеличьте огонь и жарьте его 8 минут, пока он не изменит цвет, но не побуреет. Помешивайте, чтобы разбить комки. Посыпьте орегано и мускатным орехом, хорошенько посолите и поперчите.

ДОБАВЬТЕ, помешивая, куриную печень и продолжайте жарить, пока она не изменит цвет. Влейте вермут, увеличьте огонь и кипятите. Вермут должен испариться. Добавьте говяжий бульон и томатную пасту, томите на медленном огне 2 часа. Если потребуется, долейте немного горячей воды, чтобы смесь не пересыхала, но к концу этого этапа вся жидкость должна впитаться. Перемешайте со сметаной, снимите с плиты и оставьте на 15 минут остывать. Смешайте с яйцом.

НАЛЕЙТЕ соус бешамель в кастрюлю, слегка нагрейте его и смешайте со сметаной. Снимите с плиты и дайте немного остыть. Разогрейте духовку до 180 °C и смажьте маслом огнеупорную посуду размером 22 x 15 x 7 см.

ЕСЛИ вы воспользовались домашней пастой, обрежьте по нужному размеру листы и партиями сварите в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри. По мере готовности вылавливайте каждую партию шумовкой и бросайте в миску с холодной водой. Разложите листы в один слой на кухонном полотенце, один раз перевернув, чтобы обсушить с обеих сторон. Обрежьте неровные края.

РАВНОМЕРНО распределите половину мясного соуса в форме для запекания. Посыпьте половиной моцареллы, затем накройте слегка перекрывающимися листами пасты. Сверху налейте половину соуса бешамель и посыпьте половиной пармезана. Повторите, закончив слоем соуса бешамель и пармезаном.

ЗАПЕКАЙТЕ примерно 40 минут до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей дайте постоять 10 минут.





ВИНЧИСГРАССИ

МЯСНОЙ СОУС

40 г сливочного масла
2 сардельки котекино, очищенные от оболочки и нарубленные
800 г куриного филе, нарезанного полосками
300 г куриной печени, очищенной и нарубленной
80 мл сухой марсалы
185 мл куриного бульона

ГРИБНОЙ СОУС

10 г сушеных белых грибов
40 г сливочного масла
1 мелко нарубленная луковица
100 г тонко нарезанных мелких шампиньонов
Щепотка молотого мускатного ореха
1 столовая ложка куриного бульона

1 ½ порции соуса бешамель (см. стр. 285)
100 г домашней лазаньи или 6 листов фабричной лазаньи
75 г тертого сыра пармезан

6 ПОРЦИЙ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ мясной соус, нагрейте сливочное масло в большой сковороде и обжарьте мясо из сарделек, пока оно не станет коричневым. Помешивайте, чтобы раздавить все комки. Добавьте курятину и слегка поджарьте ее. Увеличьте огонь, положите в сковороду куриную печень и быстро обжарьте ее до потемнения. Посолите, поперчите, влейте марсалу и перемешивайте, пока она не испарится, затем влейте бульон. Накройте, ослабьте огонь и томите на медленном огне 25 минут.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ грибной соус, замочите сушеные белые грибы в 80 мл теплой воды на 20 минут. Слейте воду и мелко нарубите грибы. Нагрейте сливочное масло в кастрюле и пассеруйте лук до размягчения на малом огне 5-6 минут. Положите белые грибы и шампиньоны, жарьте на большом огне 2-3 минуты. Добавьте мускатный орех и бульон. Посолите, поперчите и кипятите на малом огне 8-10 минут или пока вся жидкость не испарится.

ОТЛЕЙТЕ треть соуса бешамель в миску и поставьте в холодильник. К остальному соусу бешамель добавьте грибной соус и хорошенько перемешайте.

ЕСЛИ вы используете домашнюю пасту, сварите партиями листы в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри. По мере готовности вылавливайте каждую партию шумовкой и перекладывайте в миску с холодной водой. Разложите листы в один слой на кухонном полотенце. Переверните один раз, чтобы обсушить их с обеих сторон. Обрежьте неровные края.

СМАЗЬТЕ маслом большую огнеупорную форму и положите на дно листы пасты, чтобы они немного перекрывали друг друга. Намажьте половиной мясного соуса, затем сверху равномерно распределите половину грибного соуса. Посыпьте третьей частью пармезана. Повторите, закончив слоем пасты. Поставьте в холодильник остаток (треть) пармезана. Накройте винчисграсси пищевой пластиковой пленкой и поместите в холодильник, по меньшей мере, на 6 часов.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 200 °С. Полейте винчисграсси оставшимся соусом бешамель и посыпьте сверху оставшимся сыром пармезан. Запекайте 30 минут, до появления золотистой корочки, перед подачей дайте постоять 10 минут.



Прежде, чем распределить слоями мясной и грибной соус, смажьте форму маслом и уложите на нее пасту.



Оберните пасту вокруг начинки достаточно плотно, а затем уложите каннеллони швом вниз в блюдо для запекания.

КАННЕЛЛОНИ

МЯСНОЙ СОУС

- 3 столовые ложки оливкового масла
- 1 мелко нарубленная луковица
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 120 г мелко нарубленного бекона
- 60 г мелко нарубленных молодых шампиньонов
- ¼ чайной ложки сухого базилика
- 225 г свиного фарша
- 225 г телячьего фарша
- 1 столовая ложка мелко нарубленной петрушки
- 200 г консервированных рубленых помидоров
- 250 мл говяжьего бульона
- 3 столовые ложки молотых сухарей
- 1 яйцо

ТОМАТНЫЙ СОУС

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 мелко нарубленная небольшая луковица
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 2 банки по 400 г консервированных рубленых помидоров
- 1 чайная ложка рубленого базилика
- 10 листов свежей лазаньи размерами примерно 17 x 12 см (волокна пасты должны быть направлены в ширину, а не в длину, иначе паста порвется при сворачивании), или полторы порции пасты (см. стр. 278), раскатанной и нарезанной на 10 листов
- 4 разрезанных пополам больших ломтя ветчины прошутто
- 60 г тертого сыра фонтина
- 185 мл сметаны
- 65 г тертого сыра пармезан

4 ПОРЦИИ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ мясной соус, нагрейте оливковое масло в сковороде и обжаривайте лук, чеснок и бекон на умеренном огне 6 минут, пока лук не станет мягким и золотистым. Добавьте, помешивая, грибы и базилик, продолжайте обжаривать 2-3 минуты, затем положите свиной и телячий фарш. Жарьте, часто перемешивая, разминая комочки, пока фарш не изменит цвет. Хорошо посолите и поперчите, добавьте петрушку, помидоры и бульон, частично накройте сковороду и томите на медленном огне 1 час. Снимите крышку и кипятите еще 30 минут, чтобы жидкость немного выкипела. Дайте слегка остыть, после чего смешайте с сухарями, а затем и с яйцом.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ томатный соус, нагрейте оливковое масло в сковороде и пассеруйте лук и чеснок около 6 минут, пока лук не станет мягким, но не побуреет. Добавьте, помешивая, помидоры и базилик. Подлейте 250 мл воды, хорошенько посолите и поперчите. Варите на медленном огне 30 минут до образования густого соуса.

В **БОЛЬШОЙ** кастрюле подсоленной воды партиями сварите лазанью до состояния *al dente* – мягкая снаружи, твердая внутри. По мере готовности вылавливайте каждую партию шумовкой и перекладывайте в миску с холодной водой. Разложите листы в один слой на кухонном полотенце. Переверните один раз, чтобы обсушить с обеих сторон. Обрежьте неровные края. (Мы предусмотрели два запасных листа лазаньи на случай ее разрыва).

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 190 °C. Смажьте маслом широкое (30 x 18 см) огнеупорное блюдо для запекания и налейте на дно томатный соус.

ПОЛОЖИТЕ половину ломтика ветчины на каждый лист пасты. Посыпьте сыром фонтина. Положите ложкой одну восьмую всей мясной начинки поперек одного конца листа пасты. Начиная с этого конца, плотно сверните пасту в трубочку, чтобы обернуть начинку. Уложите наполненные трубочки швом вниз на дно блюда.

ПЕРЕМЕШАЙТЕ сметану с пармезаном, хорошо посолите и поперчите. Залейте сверху каннеллони. Они должны быть полностью покрыты. Запекайте 20 минут, пока поверхность слегка не подрумянится. Перед подачей дайте 10 минут постоять.





ТИМБАЛЛО

ИЗЫСКАННЫЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ПИРОГИ ЭПОХИ РЕНЕССАНСА, КОТОРЫЕ НАЗЫВАЛИСЬ ПАС-ТИЧЧИ (*PASTICCI*) ИЛИ ТОРТЕ (*TORTE*), БЫЛИ ЗАИМСТВОВАНЫ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНЕЙ И ПЕРЕИМЕНОВАНЫ В ТЭМБАЛЬ (*TIMBALES*). ДВА СТОЛЕТИЯ СПУСТЯ ИТАЛЬЯНЦЫ ВЕРНУЛИ СЕБЕ ТЭМБАЛЬ И ОКРЕСТИЛИ ЕГО «ТИМБАЛЛО» (*TIMBALLO*).

6 помидоров
2 столовые ложки оливкового масла
1 мелко нарубленная крупная луковица
2 измельченных зубчика чеснока
5 филе куриной грудки
4 куриных бедрышка
1 лавровый лист
2 веточки тимьяна
3 столовые ложки белого вина
175 г нарезанных грибов
70 г тертого сыра проволоне
9 сбитых яиц
2 столовые ложки сметаны
3 столовые ложки рубленой петрушки
800 г пасты зити

6 ПОРЦИЙ

СДЕЛАЙТЕ крестообразный надрез на верхушке каждого помидора, окуните их в кипяток на 20 секунд, затем обсушите и очистите, начиная с надреза. Порежьте мякоть кубиками.

НАГРЕЙТЕ оливковое масло в большой кастрюле, положите туда лук и чеснок, пассеруйте, помешивая, 7 минут до размягчения. Добавьте помидоры и обжаривайте на малом огне 5 минут. Добавьте куриные грудки и бедрышки, лавровый лист, тимьян и хорошенько перемешайте. Влейте вино, накройте крышкой и держите на умеренном огне 20 минут.

ПОЛОЖИТЕ в кастрюлю грибы и тушите еще 10-15 минут, один или два раза перевернув курятину, чтобы она была полностью готова. Уберите курятину из кастрюли и кипятите соус, пока он частично не выкипит и не загустеет. Выньте лавровый лист и тимьян и оставьте соус остывать до комнатной температуры.

СНИМИТЕ куриное мясо с костей, мелко его порежьте и положите снова в соус. Смешайте его с сыром, яйцами, сметаной и петрушкой. Посолите и поперчите.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °C и смажьте небольшим количеством сливочного или оливкового масла круглую огнеупорную форму емкостью 1,25 литра.

СВАРИТЕ пасту в большой кастрюле подсоленной воды до состояния *al dente* – твердая внутри, мягкая снаружи. Хорошенько слейте и уложите в форму, одну макаронину за другой в один слой, начиная от центра, по спирали так, чтобы покрыть все дно и стенки формы. Убедитесь, что пустоты отсутствуют.

ЗАПОЛНИТЕ форму куриным соусом и запекайте 1 час. Дайте постоять несколько минут, а затем переверните на сервировочное блюдо.



Укладывайте пасту зити от центра по спирали к краям формы, а затем – по ее стенкам. Убедитесь, что нет пустот.



ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА





ТИРАМИСУ

ВЫРАЖЕНИЕ «ТИРА МИ СУ», ЧТО В ПЕРЕВОДЕ С ИТАЛЬЯНСКОГО ОЗНАЧАЕТ «ПОДНИМИ МЕНЯ НАВЕРХ», СЛУЖИТ НАЗВАНИЕМ ПРОСЛАВЛЕННОГО ДЕСЕРТА, КОТОРЫЙ ПОДНИМЕТ НАСТРОЕНИЕ, В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ТЕМ, КТО НАХОДИТСЯ В ПОДАВЛЕННОМ СОСТОЯНИИ. КРОМЕ ТОГО, ВЫ МОЖЕТЕ ПРИГОТОВИТЬ ФРУКТОВЫЙ ВАРИАНТ ТИРАМИСУ С МАЛИНОЙ И ПРОТЕРТОЙ ЕЖЕВИКОЙ ВМЕСТО БРЕНДИ И КОФЕ.

5 яиц с разделенными белком и желтком
170 г сахарного песка
300 г сыра маскарпоне
250 мл холодного крепкого кофе
3 столовые ложки бренди или сладкой марсалы
36 бисквитный печений в форме небольших пальчиков
80 г мелко натертого черного шоколада

4 ПОРЦИИ

ВЗБЕЙТЕ яичные желтки с сахаром, пока смесь не станет легкой и эластичной. Добавьте маскарпоне и сбивайте до однородного состояния.

ВЗБЕЙТЕ вручную яичные белки в сухой стеклянной миске, используя проволочный венчик, пока не образуются мягкие гребни. Объедините с предыдущей смесью с маскарпоне.

НАЛЕЙТЕ кофе в глубокую тарелку и добавьте к нему бренди. Положите в кофе бисквитное печенье. Бисквиты должны пропитаться, но не стать слишком мокрыми так, чтобы не сломаться в дальнейшем. Уложите половину бисквитов одним плотным слоем на дно прямоугольной формы.

ВЫЛОЖИТЕ половину смеси с маскарпоне на слой бисквитов. Положите сверху следующий слой пропитанных бисквитов, а следом – еще один слой маскарпоне, тщательно выровняв поверхность. Перед подачей посыпьте тертым шоколадом. Десерт получится более ароматным, если вы сможете приготовить тирамису заранее за несколько часов или даже накануне. Если у вас достаточно времени, не посыпайте его шоколадом сразу, а накройте пищевой пластиковой пленкой и поставьте в холодильник. Посыпьте шоколадом в последнюю минуту.



Сыр маскарпоне, фирменное блюдо Ломбардии готовят из сливок, а не из молока. Он чаще используется как составная часть разных кушаний, нежели потребляется в чистом виде.





ПАННА КОТТА

«ПАННА КОТТА» ПЕРЕВОДИТСЯ С ИТАЛЬЯНСКОГО ЯЗЫКА КАК «ЗАВАРНОЙ КРЕМ». ЭТОТ ПЬЕ-МОНТСКИЙ ДЕСЕРТ ДОЛЖЕН БЫТЬ МЯГКИМ, ЖЕЛТОГО ЦВЕТА И ИМЕТЬ БОГАТУЮ СЛИВОЧ-НУЮ ТЕКСТУРУ. НЕ ПОДДАВАЙТЕСЬ ИСКУШЕНИЮ ДОБАВИТЬ В СМЕСЬ БОЛЬШЕ ЖЕЛАТИНА. ПАННА КОТТА В ЭТОМ СЛУЧАЕ БУДЕТ НАПОМИНАТЬ РЕЗИНУ.

500 мл густых жирных сливок
4 столовые ложки сахарного песка
Экстракт ванили
3 пластинки или 1 $\frac{1}{4}$ чайной ложки желатина
250 г свежих красных ягод

4 ПОРЦИИ

ПОМЕСТИТЕ сливки и сахар в кастрюлю и перемешивайте на малом огне, пока сахар не растворится. Доведите до кипения, затем кипятите на малом огне 3 минуты, добавив по вкусу несколько капель ванильного экстракта.

ЕСЛИ вы используете желатин в пластинки, замочите его в холодной воде, пока он не станет мягким, а затем дайте стечь воде. Перемешивайте пластинки с горячими сливками, пока они полностью не растворятся. Если вы используете желатин в порошке, посыпьте им горячие сливки ровным слоем и дайте минуту набухнуть, а затем перемешайте со сливками до полного растворения.

РАЗЛЕЙТЕ сливочную смесь по 4 формочкам объемом 125 мл, накройте каждую пищевой пленкой, остудите и поставьте в холодильник, чтобы панна котта застыла.

ИЗВЛЕКИТЕ панна котту из формочек, обернув их полотенцем, смоченным горячей водой и аккуратно перевернув их над каждой тарелкой. Подавать со свежими ягодами.



КЛУБНИКА С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

В СЕЗОН КЛУБНИКИ ВСЯ ИТАЛИЯ НАПОЛНЕНА ЕЕ ПЬЯНЯЩИМ АРОМАТОМ. КИСЛАЯ ЗАПРАВКА ИЗ СОКА ЦИТРУСОВЫХ ИЛИ КРАСНОГО ВИНА УСИЛИВАЕТ ЕЕ ВКУС. В ЭМИЛИИ-РОМАНЬЕ ЕЩЕ СО ВРЕМЕН ЭПОХИ ВОЗРОЖДЕНИЯ КЛУБНИКУ ПОДАЮТ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ.

500 г очищенной и разрезанной пополам клубники
60 мл высококачественного бальзамического уксуса
2 столовые ложки сахарного песка
2 чайные ложки лимонного сока
3 столовые ложки мелких листьев мяты

6 ПОРЦИЙ

ПОЛОЖИТЕ клубнику в стеклянную салатницу. Нагрейте бальзамический уксус, сахарный песок и лимонный сок в небольшой кастрюле, перемешивайте до однородного состояния. Снимите с плиты и остудите.

ПОЛЕЙТЕ бальзамическим уксусом клубнику, добавьте листья мяты и перемешайте. Накройте пищевой пластиковой пленкой и маринуйте в холодильнике, по меньшей мере, 1 час. Десерт прекрасно сочетается с ванильным мороженым.



КЛУБНИКА С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ



ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРСИКИ

ПЕРСИК – ОДИН ИЗ ЛЮБИМЫХ ФРУКТОВ ИТАЛИИ. ЛУЧШИЕ ВЫРАЩИВАЮТСЯ В МАРКЕ, ЭМИЛИИ-РОМАНЬЕ И В КАМПАНИИ. ДАННЫЙ РЕЦЕПТ ТАКЖЕ ВПОЛНЕ ПОДХОДИТ И ДЛЯ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ, ИЗ РАСЧЕТА ТРИ АБРИКОСА НА ПОРЦИЮ.

4 спелых персика
40 г бисквитов амаретти
1 столовая ложка сладкой марсалы
20 г молотого миндаля
1 яичный желток
1 столовая ложка сахарного песка
25 г сливочного масла
Сахарная пудра

4 ПОРЦИИ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °С. Разрежьте персики пополам и удалите косточки. Измельчите бисквиты амаретти в кухонном комбайне или концом скалки и смешайте их с марсалой, миндалем, яичным желтком и сахаром.

ЗАПОЛНИТЕ персики бисквитной смесью, равномерно распределив ее по всей поверхности. Смажьте каждый персик сливочным маслом и уложите в широкое огнеупорное блюдо или на противень. Запекайте 20-30 минут, пока персики не станут мягкими по всей толщине. Перед подачей слегка посыпьте сахарной пудрой.

САБАЙОН

САБАЙОН – ПЛОД ОДНОЙ ИЗ СЧАСТЛИВЫХ СЛУЧАЙНОСТЕЙ. ЭТО КУШАНЬЕ ПОЯВИЛОСЬ НА СВЕТ НЕОЖИДАННО, КОГДА В XVII СТОЛЕТИИ В ТУРИНЕ ШЕФ-ПОВАР ПО НЕОСТОРОЖНОСТИ НАЛИЛ СЛАДКОЕ КРЕПЛЕННОЕ ВИНО В ЯИЧНЫЙ КРЕМ. В СЕЛЬСКИХ РАЙОНАХ САБАЙОН (ТАКЖЕ НАЗЫВАЕМЫЙ ЗАБАЛЬОНЕ – *ZABAGLIONE*) ЕДЯТ ГОРЯЧИМ НА ЗАВТРАК.

6 яичных желтков
3 столовые ложки сахарного песка
125 мл сладкой марсалы
250 мл густых жирных сливок

4 ПОРЦИИ

ВЗБЕЙТЕ яичные желтки с сахаром и поставьте их на водяную баню или в жаропрочную миску, поставленную над кастрюлей с кипящей водой. Когда смесь станет теплой, добавьте марсалу и взбивайте еще 5 минут, пока смесь не загустеет.

ВЗБЕЙТЕ сливки до образования мягких гребней. Аккуратно вмешайте в яичную смесь. Накройте и поставьте в холодильник на 3-4 часа до подачи.



САБАЙОН





КАССАТА

СУЩЕСТВУЮТ ДВА РАЗЛИЧНЫХ БЛЮДА ПОД НАЗВАНИЕМ КАССАТА. ОДНО – ТОРТ С РИКОТТОЙ И ЗАСАХАРЕННЫМИ ФРУКТАМИ, ДРУГОЕ – ДЕСЕРТ ИЗ МОРОЖЕНОГО. ОПИСАННАЯ ЗДЕСЬ КАССАТА В ВИДЕ ТОРТА – КЛАССИЧЕСКОЕ СИЦИЛИЙСКОЕ БЛЮДО, УКРАШЕННОЕ ЯРКОЙ ГЛАЗУРЬЮ, МАРЦИПАНОМ И ЦУКАТАМИ.

400 г кекса
4 столовые ложки сладкой марсалы
350 г сыра рикотта
115 г сахарного песка
½ чайной ложки ванильного экстракта
150 г смеси нарубленных засахаренных фруктов (апельсин, лимон, вишни, ананас, абрикос)
50 г нарубленного черного шоколада
Зеленый пищевой краситель
200 г марципана
2 столовые ложки абрикосового джема
310 г сахарной пудры

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОДНОГО
ТОРТА ДИАМЕТРОМ 20 СМ

ЗАСТЕЛИТЕ 20-сантиметровую круглую форму с наклонными стенками пищевой пластиковой пленкой. Нарежьте кекс тонкими ломтиками, чтобы выстелить форму, оставив достаточное количество для покрытия торта. Аккуратно уложите ломтики в форму, убедившись в отсутствии промежутков. Сбрызните их марсалай.

ПОЛОЖИТЕ рикотту в миску и разомните до кремообразного состояния. Добавьте сахар, экстракт ванили и хорошенько перемешайте. Добавьте засахаренные фрукты и шоколад, снова перемешайте. Выложите в форму, разгладьте поверхность, а затем накройте оставшимися ломтиками кекса. Накройте пищевой пластиковой пленкой и плотно придавите сверху. Положите кассату в холодильник минимум на 2 часа, а лучше – на ночь, затем выложите на блюдо.

ЗАМЕШАЙТЕ в марципан достаточное количество пищевого зеленого красителя, чтобы он сделался светло-зеленого цвета. Раскатайте марципан в круг, достаточный, чтобы полностью накрыть кассату. Разведите джем в кастрюле со столовой ложкой воды и смажьте кассату. Положите марципан сверху и обрежьте его по кромке.

СМЕШАЙТЕ сахарную пудру с небольшим количеством горячей воды, чтобы получилась легко наносимая однородная глазурь. С помощью кондитерского мешочка нанесите глазурью декоративный рисунок на поверхность кассаты.



Ломтики кекса следует укладывать в форму предельно аккуратно. Вырезайте маленькие фрагменты кекса, чтобы закрыть все промежутки. Равномерно сбрызните поверхность кекса марсалай так, чтобы ни один ломтик не размок. Заполните форму рикоттой и разровняйте ее, чтобы не осталось пузырьков воздуха.



Заполняя цуккотто, постарайтесь не сдвинуть уложенные в чашу ломтики кекса. Удобнее всего намазать начинку по направлению к краям, а позже заполнить середину.

ЦУККОТТО

ЦУККОТТО – ФИРМЕННОЕ БЛЮДО ГОРОДА ФЛОРЕНЦИИ. И ЕГО ОЧЕРТАНИЯ, ВОЗМОЖНО, НАВЕЯНЫ КРУГЛЫМ КУПОЛОМ ГОРОДСКОГО СОБОРА (*DUOMO*). КРОМЕ ТОГО, СЛОВО «ЦУККОТТО» МОЖНО РАССМАТРИВАТЬ КАК ВАРИАНТ ЦУККЕТТО – НАЗВАНИЯ КАРДИНАЛЬСКОЙ ШАПОЧКИ.

300 г кекса
3 столовые ложки ликера мараскино
3 столовые ложки бренди
500 мл густых жирных сливок
90 г сахарной пудры
150 г крупно тертого черного шоколада
50 г обжаренного миндаля
25 г очищенного фундука
25 г рубленой засахаренной цедры
Порошок какао для посыпания
Сахарная пудра (для посыпания)

6 ПОРЦИЙ

ПОРЕЖЬТЕ кекс на ломтики толщиной 1 см, а затем разрежьте каждый ломтик на два треугольника. Смешайте мараскино с бренди и полученной смесью сбрызните кекс.

ЗАСТЕЛИТЕ салатницу объемом 1,5 литра пищевой пластиковой пленкой, а затем – ломтиками кекса. Уложите ломтики острым концом треугольника к центру салатницы, чтобы создать рисунок наподобие звезды, аккуратно подгоняя каждый кусок к другим. Никаких промежутков остаться не должно. Вырежьте маленькие треугольники, чтобы закрыть промежутки сверху, и оставьте остальные ломтики для верхнего слоя пирога.

ВЗБЕЙТЕ сливки до образования мягких гребней, а затем взбивайте их с сахарной пудрой, пока не получится плотная смесь. Добавьте примерно треть шоколада, а также миндаль, фундук и засахаренную цедру. Тщательно перемешайте и заполните половиной этой смеси выложенную ломтиками кекса салатницу, оставив углубление в центре и покрыв все края. Поставьте в холодильник.

РАСТОПИТЕ оставшийся шоколад на водяной бане или в микроволновой печи и вылейте его в оставшуюся смесь со сливками. Добавьте все в чашу и накройте оставшимися треугольниками кекса так, чтобы не было промежутков. Закройте чашу пищевой пластиковой пленкой и поставьте на ночь в холодильник.

Перед подачей переверните цуккотто из формы на сервировочное блюдо. Воспользуйтесь треугольным шаблоном из картона, чтобы посыпать поверхность чередующимися сегментами какао и сахарной пудры.





ЛИМОННОЕ ДЖЕЛАТО

ДЖЕЛАТО – ТРАДИЦИОННОЕ НАЗВАНИЕ МОРОЖЕНОГО НА ОСНОВЕ ЯИЧНОГО ЗАВАРНОГО КРЕМА. СЕЙЧАС В ИТАЛИИ ТАК НАЗЫВАЮТСЯ ВСЕ ВИДЫ МОРОЖЕНОГО, ВКЛЮЧАЯ ШЕРБЕТЫ. ИТАЛЬЯНЦЫ – ТОНКИЕ ЗНАТОКИ МОРОЖЕНОГО И ЦЕНЯТ ЕГО СВЕЖИЙ И НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС, ЧАСТО ОСНОВАННЫЙ НА ФРУКТАХ.

5 яичных желтков
110 г сахарного песка
500 мл молока
2 столовые ложки тертой лимонной цедры
185 мл лимонного сока
3 столовые ложки густых жирных сливок

6 ПОРЦИЙ

ВЗБЕЙТЕ яичные желтки с половиной сахарного песка до такого состояния, чтобы смесь стала светлой и приобрела сливочную консистенцию. Поместите молоко, лимонную цедру и оставшийся сахар в кастрюлю и доведите до кипения. Влейте содержимое кастрюли в яичную смесь и все взбейте. Перелейте полученный крем обратно в кастрюлю и грейте на медленном огне, постоянно перемешивая, пока смесь не загустеет. Не доводите крем до кипения.

ПЕРЕЛОЖИТЕ заварной крем в миску, добавьте лимонный сок и сливки, а затем охладите на льду. Перемешайте смесь в машине для приготовления мороженого в соответствии с инструкцией изготовителя. Если у вас нет такой машины, поместите смесь в пластиковый контейнер для морозильника, накройте крышкой и заморозьте. В процессе замораживания перемешивайте каждые 30 минут венчиком для сбивания, чтобы разбить образующиеся кристаллы льда и создать хорошую текстуру. Храните в морозильнике до подачи.



КОФЕЙНОЕ ДЖЕЛАТО

5 яичных желтков
110 г сахарного песка
500 мл молока
125 мл свежеприготовленного кофе эспрессо
1 столовая ложка ликера «Тиа Мария»

6 ПОРЦИЙ

ВЗБЕЙТЕ яичные желтки с половиной сахарного песка до такого состояния, чтобы смесь стала светлой и приобрела сливочную консистенцию. Налейте молоко, кофе, высыпьте оставшийся сахарный песок в кастрюлю и доведите до кипения. Влейте содержимое кастрюли в яичную смесь и взбейте. Перелейте полученный крем обратно в кастрюлю и грейте на медленном огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Не доводите крем до кипения.

ПЕРЕЛОЖИТЕ заварной крем в миску и охладите на льду. Добавьте ликер «Тиа Мария» и перемешайте. Поместите смесь в машину для приготовления мороженого и действуйте в соответствии с инструкцией изготовителя. Если у вас нет такой машины, вылейте смесь в пластиковый контейнер для морозильника, накройте крышкой и заморозьте. В процессе замораживания перемешивайте каждые 30 минут венчиком для сбивания, чтобы разбить образующиеся кристаллы льда и создать хорошую текстуру. Храните в морозильнике до подачи.



КОФЕЙНОЕ ДЖЕЛАТО



СЕМИФРЕДДО ИЗ ШОКОЛАДА

СЕМИФРЕДДО С ПРАЛИНЕ

150 г карамелизированного миндаля (пралине)
 625 мл густых жирных сливок
 2 яйца (белки отделить от желтков)
 90 г сахарной пудры
 2 столовые ложки Mandorla (марсалы, ароматизированной миндалем) или бренди

6 ПОРЦИЙ

ИЗМЕЛЬЧИТЕ пралине в кухонном комбайне или тщательно растолките его скалкой. Налейте сливки в большую миску и взбивайте, пока не образуются гребни. Взбейте яичные желтки с четвертой частью сахарной пудры. Смесь должна стать светлой. Взбейте яичные белки в чистой сухой стеклянной чаше до образования стойких гребней. Затем постепенно добавьте оставшуюся сахарную пудру и продолжайте взбивать. Масса должна быть похожа на гряду гор с блестящими устойчивыми пиками. Осторожно перелейте желтки в сливки. Добавьте яичные белки, пралине и Mandorla.

ЗАСТЕЛИТЕ каждую из шести металлических формочек объемом 250 мл двумя длинными полосками фольги. Положите смесь в каждую из них, выровняйте поверхность и несколько раз постучите каждой формочкой по столу. Накройте еще одним листом фольги и поставьте в морозильник, по меньшей мере, на 24 часа. Для извлечения из формы оставьте десерт на 5 минут при комнатной температуре, а затем воспользуйтесь полосками фольги как ручками, чтобы вынуть semifreddo. Подавать с сабайоном (см. стр. 246).

СЕМИФРЕДДО ИЗ ШОКОЛАДА

500 мл густых жирных сливок
 140 г мелкого сахарного песка
 60 г порошка какао
 4 яйца (белки отделить от желтков)
 3 столовые ложки бренди
 3 столовые ложки сахарной пудры
 150 г очищенного и крупно нарубленного фундука

10 ПОРЦИЙ

ЗАСТЕЛИТЕ круглую форму для выпечки емкостью 1,5 литра двумя длинными полосками фольги. Нагрейте 185 мл сливок в небольшой кастрюле. Смешайте сахарный песок, порошок какао и яичные желтки в миске. Влейте горячие сливки и хорошенько перемешайте. Перелейте смесь обратно в кастрюлю и грейте на малом огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Не давайте крему закипеть. Добавьте бренди, перемешайте и снимите с плиты. Накройте сверху пищевой пленкой и поставьте остывать на 30 минут.

ВЗБЕЙТЕ яичные белки в чистой сухой стеклянной чаше, пока не образуются стойкие гребни. Взбейте оставшиеся сливки в большой миске, поверхность должна стать волнообразной. Добавьте сахарную пудру и продолжайте взбивать. Масса должна быть похожа на гряду гор с блестящими устойчивыми пиками. Медленно помешивая, добавьте во взбитые сливки шоколадный крем, а затем – яичные белки. Аккуратно всыпьте и вмешайте фундук. Переложите смесь в форму, разровняйте поверхность и накройте фольгой. Поставьте в морозильник, как минимум, на 24 часа. Перед тем, как подать ломтиками, оставьте на 5 минут при комнатной температуре.





МАЛИНОВЫЙ ШЕРБЕТ

ШЕРБЕТ – ЭТО МОРОЖЕНОЕ БЕЗ СЛИВОК И МОЛОКА. ЕСЛИ ВЫ ЗАМОРОЗИТЕ СМЕСЬ ДЛЯ ШЕРБЕТА, НЕ ПЕРЕМЕШИВАЯ ЕЕ И НЕ ВЗБИВАЯ, У ВАС ПОЛУЧИТСЯ ГРАНИТА, ЛЕДЯНЫЕ КРИСТАЛЛЫ КОТОРОЙ ПРИДЕТСЯ РАЗБИВАТЬ ВИЛКОЙ.

115 г сахарного песка
1 столовая ложка сахарной пудры
¼ чайной ложки лимонного сока
200 г малины

4 ПОРЦИИ

НАГРЕВАЙТЕ сахар, сахарную пудру, лимонный сок и 250 мл воды в небольшой кастрюле 4 минуты, пока все компоненты не растворятся. Измельчите малину в блендере или кухонном комбайне, добавьте приготовленный сироп и продолжайте взбивать, пока не получите пюре. Процедите через нейлоновое сито, чтобы удалить косточки.

ПЕРЕМЕШАЙТЕ смесь в машине для приготовления мороженого в соответствии с инструкцией изготовителя. Если у вас нет такой машины, поместите смесь в пластиковый контейнер для морозильника, накройте крышкой и заморозьте. В процессе замораживания перемешивайте каждые 30 минут венчиком для сбивания, чтобы разбить образующиеся кристаллы льда и создать тонкую текстуру. Храните в морозильнике до подачи.



АРБУЗНАЯ ГРАНИТА

450 г мякоти арбуза с удаленными косточками
1 столовая ложка сахарной пудры
½ чайной ложки лимонного сока

4 ПОРЦИИ

ИЗМЕЛЬЧИТЕ арбуз в блендере и пропустите через металлическое сито. Нагревайте сахарную пудру, лимонный сок и 80 мл воды в небольшой кастрюле 4 минуты, пока все компоненты не растворятся. Добавьте арбуз и хорошенько перемешайте.

ВЫЛЕЙТЕ смесь в пластиковый контейнер для морозильника, накройте крышкой и заморозьте. В процессе замораживания перемешивайте каждые 30 минут венчиком для сбивания, чтобы разбить образующиеся кристаллы льда и создать хорошую текстуру. Храните в морозильнике до подачи, перед подачей перемешайте вилкой, чтобы разбить кристаллы льда.



АРБУЗНАЯ ГРАНИТА



КАФЕ «ФЛОРИАН» на площади Сан-Марко в Венеции было основано в 1720 году по образу и подобию константинопольских кофеен, слывших «обителью мудрости» для академических и литературных кругов. Сама площадь Сан-Марко окружена подобными заведениями с трех сторон, и Наполеон однажды назвал ее «Гостиной Европы». Во «Флориане» многие знаменитости вели за кофе непринужденные беседы об искусстве, литературе, политике.

КОФЕ

ДЛЯ КУЛЬТУРЫ СТРАНЫ, ГДЕ КОФЕ НЕ ВЫРАЩИВАЮТ, ЭТОТ НАПИТОК ЗАНИМАЕТ НЕВЕРОЯТНО БОЛЬШОЕ МЕСТО. ИТАЛЬЯНЦЫ УТВЕРЖДАЮТ, ЧТО ТОЛЬКО ОНИ УМЕЮТ ПРАВИЛЬНО ГОТОВИТЬ КОФЕ, А ЦЕРЕМОНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОРОШЕГО ЭСПРЕССО И ЖИЗНИ КОФЕЕН ИГРАЮТ СТОЛЬ ЖЕ ВАЖНУЮ РОЛЬ, ЧТО И САМ БОЖЕСТВЕННЫЙ НАПИТОК.

Кофе был завезен в Италию арабами в шестнадцатом столетии. В семнадцатом веке Венеция стала воротами, через которые кофе распространялся по всей Европе, и именно здесь зерна обжарива-

лись прежде, чем их развозили по всему континенту. В результате этой торговли в Венеции возникли кофейни для желающих насладиться новым напитком и самая знаменитая из них – «Флориан» – дожила до наших дней.

КОФЕЙНЫЕ СМЕСИ

Лучший итальянский кофе производится из высококачественных зерен арабики, хотя некоторые марки могут представлять собой смесь арабики и зерен менее утонченного сорта робуста. Что до обжарки, то итальянцы предпочитают темные, почти горелые зерна. Такая обжарка придает напитку чрезвычайно концентрированный вкус и аромат, но многие итальянцы добавляют в кофе сахар, чуть уравнивая горечь. Удивительно, что чем сильнее обжарка, тем меньше остается кофеина, так как в процессе температурной обработки кофеин разрушается. В самом деле, приготовленный в барах итальянский кофе содержит совсем немного кофеина, и связано это не только с обжаркой зерен, но и с тем, что процесс приготовления



В НАШИ ДНИ эта историческая кофейня сохранила стильную элегантность. Летом клиенты устраиваются в креслах за уличными столиками на площади, потягивая капучино и наблюдая, как мир проходит мимо в ритме, задаваемом играющим рядом оркестром. Зимой, напротив, посетители предпочитают расположиться внутри на обтянутых плюшем банкетках и наслаждаться эспрессо, а, возможно, и граппой или кампари из бара.

протекает так быстро, что вода находится в контакте с молотым кофе лишь короткое время.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

При приготовлении кофе очень горячая вода пропускается под давлением через свежемолотые зерна кофе. В результате получается классический эспрессо – небольшое количество кофе, покрытого сверху коричневой пенкой (*crema*), в который можно добавить молоко, чтобы приготовить капучино, латте или макьято.

В Италии кофе пьют в кофейнях, которые называют *caffè bar*. Посетители приходят сюда либо ради капучино и корнетто (*cornetto* – выпечка в форме круассана) по пути на работу, либо заглядывают во второй половине дня ради бодрящего эспрессо. В Италии, если вы заказываете «просто кофе», то всегда получите эспрессо. Дома кофе обычно готовится в *тока*, кофеварке, которая кипятит воду и пропускает ее под давлением через молотый кофе.



ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ

ТЕСТО

- 155 г муки
- 55 г сахарного песка
- 1 чайная ложка тертой цедры лимона
- 60 г охлажденного и нарезанного мелкими кубиками сливочного масла
- 1 яичный желток

КРЕМ МАСКАРПОНЕ

- 125 г сыра маскарпоне
- 55 г сахарного песка
- 1 яйцо
- ¼ чайной ложки ванильного экстракта
- 1 столовая ложка муки
- 2-3 столовые ложки молока

- 4 спелые груши
- Сок ½ лимона
- 45 г крупно порубленного жареного фундука
- 1 ½ столовые ложки сахарного песка
- 1 столовая ложка абрикосового джема
- 1 чайная ложка грушевого или другого фруктового ликера

6 ПОРЦИЙ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ тесто, смешайте в миске муку, сахар, лимонную цедру и щепотку соли. Разотрите смесь с маслом, затем добавьте в нее яичный желток и 2-3 чайные ложки холодной воды и перемешивайте, пока тесто не соберется в рыхлый ком. Переложите его на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и месите до однородного состояния, в случае необходимости добавляя муку. Положите в холодильник в полиэтиленовом мешке на 30 минут.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 190 °C и смажьте маслом 23-сантиметровую форму для выпечки со съемным дном. Слегка посыпьте рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто по размерам формы. Аккуратно застелите тестом форму, срезав ножом выступающие края. Накройте тесто фольгой и насыпьте на нее сырой рис или чечевицу. Выпекайте 15 минут, затем дайте остыть. Снизьте температуру в духовке до 170 °C.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ крем маскарпоне, смешайте сыр маскарпоне, сахар, яйцо, ванильный экстракт и муку в блендере до однородного состояния (можно также использовать кухонный комбайн). Если хотите сделать крем более жидким, добавьте немного молока. Переложите крем в приготовленную оболочку пирога и разгладьте его поверхность.

ОЧИСТИТЕ груши, разрежьте их пополам и удалите сердцевину с косточками, быстро и сразу смазывая срезы лимонным соком. Уложите половинки груш на крем в оболочку пирога наподобие спиц в колесе, широкой стороной к краям. Положите в центр круглый кусок груши. Посыпьте груши сверху орехами, а затем – сахаром. Запекайте 45 минут или пока пирог не подрумянится и не покроется корочкой, а груши не станут мягкими.

НАГРЕЙТЕ абрикосовый джем и ликер в небольшой кастрюльке вместе с 2 столовыми ложками воды. Кипятите на малом огне, помешивая, 3-4 минуты, пока джем не растает. Процедите и намажьте сверху груши. Подавайте пирог теплым или при комнатной температуре.



Отберите груши округлой формы и аккуратно уложите их половинки в пирог.





КАННОЛИ

В ИДЕАЛЕ ДЛЯ ВОПЛОЩЕНИЯ ДАННОГО РЕЦЕПТА ВАМ НУЖНЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ТРУБОЧКИ ДЛЯ КАННОЛИ. ВЫ НАЙДЕТЕ ИХ В КРУПНЫХ СУПЕРМАРКЕТАХ ИЛИ В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ МАГАЗИНАХ КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ. ОДНАКО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ И ТОЛСТЫЕ ДЕРЕВЯННЫЕ ПАЛОЧКИ ИЛИ СТЕБЛИ БАМБУКА ДИАМЕТРОМ 2 СМ, ОБРЕЗАННЫЕ ПО ДЛИНЕ 12 СМ.

ТЕСТО

155 г муки
2 чайные ложки порошка какао
1 чайная ложка растворимого кофе
1 столовая ложка сахарного песка
25 г сливочного масла, охлажденного и нарезанного мелкими кубиками
3 столовые ложки белого сухого вина
1 чайная ложка сухой марсалы

1 взбитое яйцо
Масло для фритюра

НАЧИНКА

30 г сыра рикотта
145 г сахарного песка
¼ чайной ложки ванильного экстракта
½ чайной ложки тертой цедры лимона
1 столовая ложка мелко нарубленных цукатов
6 нарубленных засахаренных вишен
15 г тертого черного шоколада
Сахарная пудра

6 ПОРЦИЙ

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ тесто, смешайте в миске муку, порошок какао, кофе и сахар. Разотрите все это со сливочным маслом, затем добавьте вино и марсалу и перемешивайте, пока не получится рыхлый ком теста. Переложите его на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и замесите до однородного состояния (тесто должно быть очень плотным). Положите его в холодильник в пластиковом мешке на 30 минут.

СЛЕГКА ПОСЫПЬТЕ рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто в лист размером 32 x 24 см. Обрежьте края, а затем разделите лист на двенадцать 8-сантиметровых квадратов. Слегка смажьте растительным маслом металлические трубки для канноли. Оберните квадраты из теста по диагонали вокруг каждой трубки, намазав лежащийся внахлест угол квадрата взбитым яйцом и плотно его прижав.

НАГРЕЙТЕ масло во фритюрнице или глубокой сковороде примерно до 180 °C (Кусочек теста за 15-20 секунд должен становиться хрустящим, золотистым и пышным). Если масло начнет дымиться, то оно слишком горячее. Попарно погружайте канноли в масло и ждите, чтобы они становились золотистыми и хрустящими. Затем щипцами доставайте их и просушивайте на бумажном полотенце. Когда трубки остынут достаточно, чтобы их можно было брать руками, снимите с них канноли и положите остывать.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ начинку, разомните рикотту вилкой. Смешайте ее с сахаром и ванильным экстрактом, потом добавьте лимонную цедру, цукаты, засахаренные вишни и шоколад. С помощью кондитерского мешочка или ложки заполните канноли начинкой. Перед подачей разложите их на сервировочном блюде и посыпьте сахарной пудрой. Канноли следует есть сразу же после того, как вы заполнили их начинкой.



Традиционные формы для канноли нужно перед использованием слегка смазать маслом. Оберните квадрат теста вокруг каждой трубки, а затем обжарьте во фритюре.



Миндаль широко распространен в Средиземноморских странах. В Италии миндаль собирают, когда скорлупа зеленая, а ядро еще несколько влажное. Его едят просто так или подают с сыром.

БИСКОТТИ

375 г муки
170 г сахарного песка
3 яйца
½ чайной ложки разрыхлителя
½ чайной ложки ванильного экстракта
150 г очищенного от кожицы миндаля

НА 20 ШТУК

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °C и застелите противень пекарским пергаментом. Просейте муку в большую миску или кухонный комбайн, добавьте сахар, яйца, разрыхлитель, ваниль, щепотку соли и перемешайте, пока не получится однородное тесто. Переложите его на посыпанную мукой рабочую поверхность и замесите с миндалем.

РАЗДЕЛИТЕ тесто на две части и раскатайте каждую из них в валик длиной примерно 20 см. Положите эти валики на противень и слегка надавите на них сверху, чтобы немного приплюснуть. Выпекайте 25 минут, пока тесто не приобретет золотистый цвет. Выньте валики из духовки и дайте им чуть остыть, пока вы снизите температуру в духовке до 170 °C.

НАРЕЖЬТЕ каждый валик по диагонали на ломтики толщиной 1 см, положите их на противень и снова поместите в духовку на 15 минут, пока они не станут коричневыми и сухими на ощупь. Хранить в герметичном контейнере.

АМАРЕТТИ

125 г очищенного от кожицы миндаля
125 г сахарной пудры
3 чайные ложки муки
2 яичных белка
80 г сахарного песка
1 чайная ложка миндального экстракта

НА 15 ШТУК

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °C. Поместите миндаль, сахарную пудру и муку в ступку или в кухонный комбайн и разотрите в тонкий порошок (осторожно, не перестарайтесь, иначе смесь получится маслянистой).

ВЗБЕЙТЕ яичные белки в стеклянной чаше, пока не образуются мягкие гребни. Постепенно добавляйте сахарный песок и продолжайте взбивать до получения плотной блестящей смеси. Смешайте с ней миндальную массу и миндальный экстракт.

ПЕРЕЛОЖИТЕ смесь в кондитерский мешочек с наконечником диаметром 1 см и выдавите на противень горки шириной 3 см с большими промежутками между ними. Большим пальцем разгладьте поверхность каждого печенья и запекайте 40 минут, пока они не станут слегка золотистыми. Выключите духовку, оставьте дверцу приоткрытой и дайте печенью остыть. Храните в герметичном контейнере.





СКЬЯЧЧАТА С ВИНОГРАДОМ

ТАКОЙ ХЛЕБ – ФИРМЕННОЕ ФЛОРЕНТИЙСКОЕ БЛЮДО – ТРАДИЦИОННО ВЫПЕКАЕТСЯ В ТОСКАНЕ В ПЕРИОД СБОРА ВИНОГРАДА. УРОЖАЙ ПРЕЖНИХ ЛЕТ ПРЕДСТАВЛЕН ИЗЮМОМ, КОТОРЫЙ СМЕШИВАЕТСЯ СО СВЕЖИМ ВИНОГРАДОМ НОВОГО УРОЖАЯ.

100 г изюма
80 мл сладкой марсалы
170 мл молока
2 чайные ложки сухих дрожжей
или 15 г свежих дрожжей
115 г сахарного песка
310 г муки
Оливковое масло
500 г темного винограда без косточек

6 ПОРЦИЙ

ПОЛОЖИТЕ изюм размокать в миску с марсалой. Нагрейте молоко до температуры тела и налейте его в небольшую миску. Размешайте в нем дрожжи и 1 чайную ложку сахарного песка, оставьте стоять в стороне от сквозняков. Если через 5 минут дрожжи не запузырятся и не появится пена, выбросьте смесь и проделайте все заново.

ПОЛОЖИТЕ муку, 80 г сахарного песка и щепотку соли в миску и перемешайте. Добавьте дрожжевую закваску и перемешивайте, пока тесто не соберется в ком. Переложите его на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и месите 6-8 минут. Добавьте немного муки или несколько капель теплой воды, чтобы получить более мягкое и нелипкое тесто.

СМАЗЬТЕ внутреннюю поверхность большой миски оливковым маслом. Обваляйте в ней ком теста так, чтобы покрыть его маслом со всех сторон, а затем сделайте острым ножом на его верхушке крестообразный надрез. Оставьте тесто в миске, накрыв его кухонным полотенцем или положите его в полиэтиленовый мешок и поставьте вдали от сквозняков на 1 – 1 ½ часа, пока оно не удвоится в размерах.

СЛЕЙТЕ с изюма вино и отожмите его досуха. Слегка посыпьте мукой противень. Ударьте сверху по центру теста кулаком, чтобы выпустить воздух и разделите его на две части. Раскатайте каждую часть в виде круга примерно 20 см в диаметре и положите один из них на противень. Разложите на нем половину винограда и изюма, а затем накройте вторым кругом теста. Распределите на нем остальной виноград и изюм. Снова накройте кухонным полотенцем и оставьте еще на 1 час, чтобы тесто удвоилось в объеме.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °С. Посыпьте поверхность хлеба оставшимся сахаром. Выпекайте 40-50 минут, пока он не подрумянится.



Расположите виноград и изюм в центре нижнего слоя так, чтобы они оказались практически полностью закрыты и оставались мягкими в процессе выпекания. Распределите виноград и изюм по верху второй лепешки и вдавите их в тесто, чтобы они не подгорели.



Холмы, окружающие Сиену.

ПАНФОРТЕ

«ПАНФОРТЕ» (В ПЕРЕВОДЕ С ИТАЛЬЯНСКОГО – «СИЛЬНЫЙ ХЛЕБ») СЛУЖИТ ТОЧНЫМ ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ЭТОГО ПЛОТНОГО, ФРУКТОВОГО КАРАВАЯ, СОХРАНИВШЕГО ДО НАШИХ ДНЕЙ СВОЙ СРЕДНЕВЕКОВЫЙ АРОМАТ. ПАНФОРТЕ ТАКЖЕ НАЗЫВАЮТ «СИЕНСКИМ ПИРОГОМ». ВОЗМОЖНО, СИЕНА БЫЛА ПЕРВЫМ ИТАЛЬЯНСКИМ ГОРОДОМ, ГДЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ИСПОЛЬЗОВАЛИ САХАР, ПРЯНОСТИ И БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ.

105 г фундука
115 г миндаля
125 г нарубленной смеси цукатов
100 г рубленого засахаренного ананаса
Тертая цедра 1 лимона
80 г муки
1 чайная ложка молотой корицы
¼ чайной ложки молотого кориандра
¼ чайной ложки молотой гвоздики
¼ чайной ложки тертого мускатного ореха
Щепотка белого перца
140 г сахара
4 столовые ложки меда
50 г сливочного масла
Сахарная пудра

НА ОДИН ПИРОГ ДИАМЕТРОМ 23 СМ

ЗАСТЕЛИТЕ форму для выпечки со снимающимся дном диаметром 23 см фольгой и хорошенько смажьте сливочным маслом. Поджарьте орехи, чтобы они подрумянились со всех сторон, а затем дайте остыть. Положите орехи в миску вместе со смесью цукатов, ананасом, цедрой лимона, мукой и пряностями и перемешайте. Разогрейте духовку до 150 °С.

ПОМЕСТИТЕ сахар, мед и сливочное масло в кастрюлю и растопите их вместе. Доведите сироп до 120 °С (пока капля сиропа, упавшая в холодную воду, не будет кристаллизироваться).

ВЫЛЕЙТЕ сироп в ореховую смесь и хорошенько перемешайте; действуйте быстро, поскольку смесь очень скоро затвердеет. Вылейте смесь прямо в форму, разровняйте поверхность и запекайте 35 минут (в отличие от других пирогов, этот не должен затвердеть и поменять окраску в процессе приготовления, поэтому вам необходимо строго следить за временем).

ДАЙТЕ пирогу остыть. Он должен затвердеть достаточно для того, чтобы отделить боковые стенки формы. Удалите фольгу и дайте ему остыть окончательно. Посыпьте сверху толстым слоем сахарной пудры.





ТОРТ ИЗ ПОЛЕНТЫ

В ГОРНЫХ ОБЛАСТЯХ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ ПОЛЕНТА (КАША ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ) ТРАДИЦИОННО БЫЛА ОСНОВНОЙ ПИЩЕЙ БЕДНЯКОВ. В НАШИ ДНИ ПОПУЛЯРНОСТЬ КУКУРУЗНОЙ МУКИ ВОЗРОЖДАЕТСЯ. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОГО, ИСПОЛЬЗУЕТЕ ВЫ МУКУ ГРУБОГО ИЛИ МЕЛКОГО ПОМОЛА, ВАШ ТОРТ БУДЕТ ИМЕТЬ РАЗНУЮ ТЕКСТУРУ, НО В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ – ПРЕВОСХОДНЫЙ ВКУС. ДОСТАВЬТЕ СЕБЕ УДОВОЛЬСТВИЕ, СОПРОВОДИВ ЕГО БОКАЛОМ ВИНА «ВИН САНТО».

40 г изюма кишмиш
2 столовые ложки бренди
225 г сыра рикотта
250 г сахарного песка
225 г кукурузной муки
Щепотка тертого мускатного ореха
½ чайной ложки тертой лимонной цедры
¼ чайной ложки ванильного экстракта
20 г сливочного масла, охлажденного и нарезанного мелкими кубиками
2 столовые ложки кедровых орешков
Сахарная пудра

НА ОДИН ТОРТ ДИАМЕТРОМ 25 СМ

ПОЛОЖИТЕ изюм в небольшую миску с бренди и залейте водой, чтобы полностью закрыть ягоды. Оставьте на 30 минут. Слейте воду и хорошенько обсушите бумажным полотенцем.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 160 °C и смажьте маслом форму для торта диаметром 25 см со съемным, плотно прилегающим дном.

ПОЛОЖИТЕ сыр рикотта в большую миску и долейте 440 мл холодной воды. Взбейте проволочным венчиком или электрическим миксером до однородного состояния. Не беспокойтесь, если смесь выглядит слишком жидкой – она может иметь различную консистенцию в зависимости от конкретной марки сыра рикотта. Добавьте сахар и взбивайте до однородного состояния, затем перемешайте с кукурузной мукой, мускатным орехом, цедрой лимона, ванильным экстрактом и изюмом.

ВЫЛЕЙТЕ смесь в форму для выпечки. Посыпьте поверхность сливочным маслом и кедровыми орешками. Поставьте форму на противень, чтобы вытекающие капли не пачкали духовку, и запекайте примерно 1 ½ часа, пока торт не подрумянится и не затвердеет. Подавайте горячим или холодным, посыпав сахарной пудрой. Сопроводите трапезу взбитыми сливками.



Засыпайте кукурузную муку в миску сверху и постепенно. Так она хорошо распределится и легче взобьется. Выливая смесь в форму, следите, чтобы изюм равномерно располагался в массе. Если вы посыпете поверхность торта сливочным маслом, то получите аппетитную золотистую корочку.



В Тоскане каштаны выращиваются в больших количествах. Период сбора – с начала ноября до Рождества. Чтобы использовать каштаны круглый год, их сушат. Сушеные каштаны размачивают в воде, а затем варят в молоке для приготовления супов и десертов.



КАШТАНОВЫЙ ТОРТ

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ФУНДУКОМ

140 г очищенного от кожицы фундука
3 столовые ложки какао в порошке
60 г обычной муки
30 г муки с дрожжами
185 г коричневого сахара
250 г размягченного сливочного масла
4 яйца с разделенными белками
и желтками
Сахарная пудра

8 ПОРЦИЙ

ПОДЖАРЬТЕ орехи, чтобы они подрумянились со всех сторон. Дайте им остыть, затем поместите в кухонный комбайн и измельчите (не перестарайтесь, иначе они сделаются маслянистыми) или мелко порубите ножом. Переложите их в миску вместе с порошком какао и просеянными двумя видами муки. Разогрейте духовку до 180 °С.

ВЗБЕЙТЕ ВМЕСТЕ сахар и масло до консистенции густых сливок. Прибавьте по одному яичные желтки, каждый раз хорошенько перемешивая. Добавьте смесь с фундуком и как следует размешайте. Взбейте яичные белки в стеклянной чаше, пока не образуются устойчивые гребни, а затем добавьте их к смеси. Поместите все в форму и выпекайте 50 минут, пока воткнутый в середину и вынутый нож не останется чистым. Дайте постоять 15 минут, затем выньте из формы и поставьте остывать на проволочной подставке. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

КАШТАНОВЫЙ ТОРТ

400 г каштанов или 250 г готовых очищенных каштанов
5 яичных желтков
200 г сахарного песка
100 г размягченного сливочного масла
1 столовая ложка тертой лимонной цедры
150 г молотого миндаля
2 столовые ложки муки
4 яичных белка

8 ПОРЦИЙ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 180 °С, смажьте маслом и посыпьте мукой форму для выпекания тортов диаметром 20 см.

ОТВАРИТЕ каштаны в кастрюле кипящей воды 25 минут, пока они не сделаются мягкими. Слейте воду, очистите каштаны и, пока они не остыли, разомните и протрите их через сито. (Если вы используете готовые каштаны, просто разомните их в пюре).

ВЗБЕЙТЕ яичные желтки с сахаром, пока они не посветлеют и не станут воздушными. Добавьте сливочное масло, лимонную цедру, пюре из каштанов, молотый миндаль, муку и хорошенько перемешайте. Взбейте яичные белки до образования мягких гребней и добавьте их к смеси при постоянном помешивании. Поместите все в форму для запекания и готовьте 50-60 минут. Дайте остыть на проволочной подставке и подавайте со взбитыми сливками.





ВЕНЕЦИАНСКИЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ

625 мл молока
250 мл густых жирных сливок
1 расщепленный стручок ванили
55 г сахарного песка
¼ чайной ложки молотой корицы
Щепотка тертого мускатного ореха
1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры
85 г изюма кишмиш
2 столовые ложки бренди или сладкой марсалы
95 г риса сорта арборио или виалоне нано

4 ПОРЦИИ

ПОМЕСТИТЕ молоко, сливки и стручок ванили в кастрюлю с толстым дном и доведите до кипения, после чего сразу же снимите с плиты. Добавьте сахар, корицу, мускатный орех, апельсиновую цедру и отставьте в сторону.

ПОМЕСТИТЕ изюм кишмиш с бренди в небольшую миску и оставьте намокать. К настоявшемуся молоку добавьте рис и снова поставьте его на плиту. Доведите до кипения и варите, перемешивая, на медленном огне примерно 35 минут, пока рис не приобретет нежную консистенцию. Перемешайте с изюмом и в конце удалите стручок ванили. Подавайте горячим или холодным.



Выращиваемый в Италии рис обладает хорошей впитывающей способностью. Он идеально подходит для приготовления ризотто, а также десертов на основе риса.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ИНЖИР

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ *SANTUCCI* ПРОДАЕТСЯ В ИТАЛЬЯНСКИХ БАКАЛЕЙНЫХ ЛАВКАХ. ОНО СЛУЖИТ ПРЕКРАСНЫМ СОПРОВОЖДЕНИЕМ ИНЖИРА, А ТАКЖЕ ПРЕВОСХОДНО СОЧЕТАЕТСЯ СО СЛАДКИМ ВИНОМ «ВИН САНТО» ИЛИ ЧАШЕЧКОЙ АРОМАТНОГО ЭСПРЕССО.

3 печенья кантуччи (см. стр. 290)
1 чайная ложка тертой лимонной цедры
60 мл густых жирных сливок
4 фиолетовых плода инжира (спелых, но плотных)
Сок половинки лимона
1 столовая ложка коричневого сахара

4 ПОРЦИИ

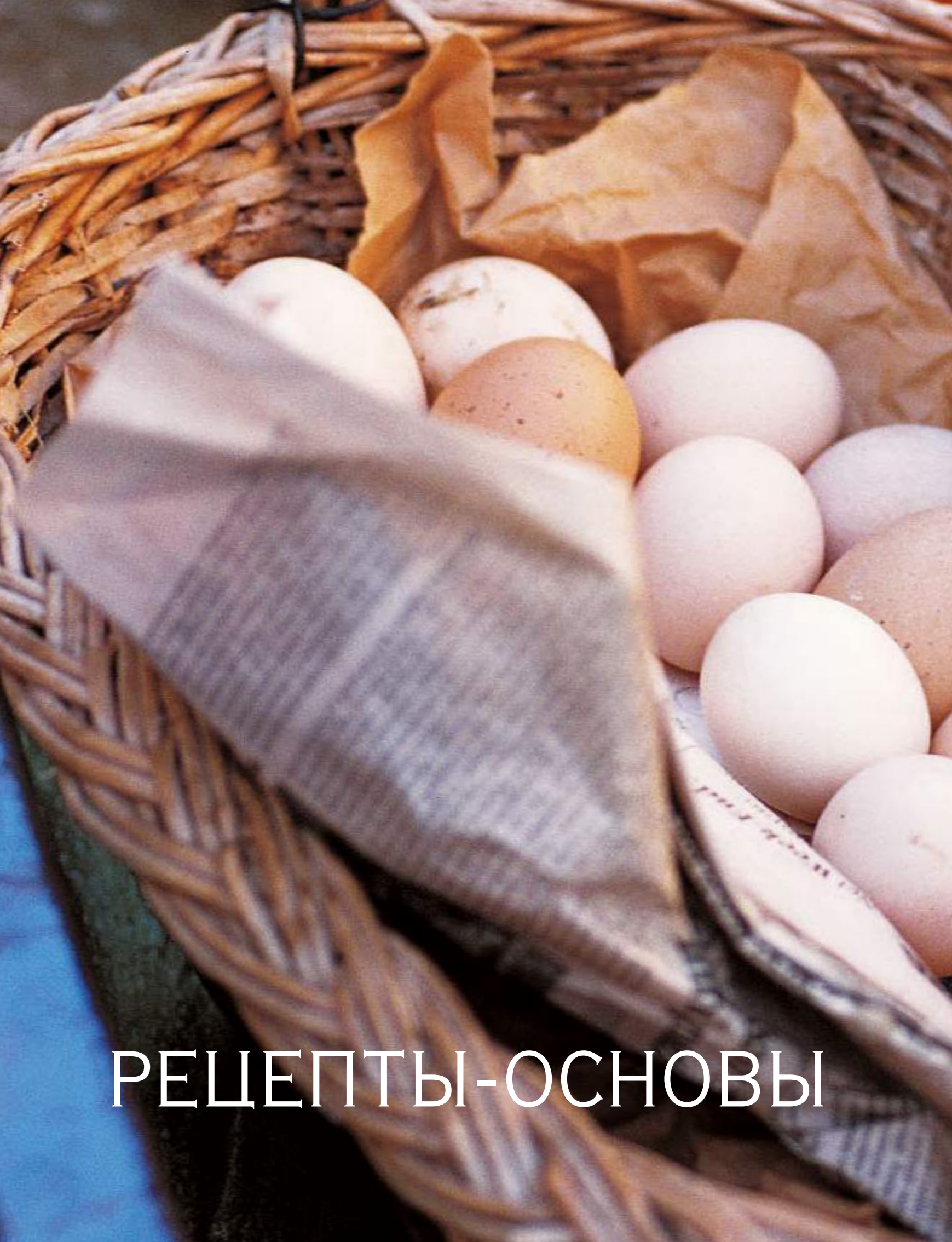
РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 210 °C и слегка смажьте маслом огнеупорное блюдо достаточных размеров, чтобы вместить восемь слегка перекрывающихся половинок инжира. Раздавите кантуччи тяжелой скалкой. Смешайте половину получившихся крошек с половиной цедры лимона и половиной сливок.

РАЗРЕЖЬТЕ каждый плод инжира пополам в продольном направлении и сбрызните срезы лимонным соком. Заполните инжир начинкой из кантуччи, слегка вдавливая ее в середину срезанных поверхностей. Уложите инжир на блюдо так, чтобы узкий конец каждого плода слегка накрывал широкую часть следующего. Полейте их сверху оставшимися сливками и посыпьте оставшейся цедрой лимона, а затем – сахаром.

ЗАПЕКАЙТЕ 10 минут, пока сахар не расплавится и на дне блюда не появится немного сиропа. Подавайте горячими, слегка полив сверху сиропом, с сыром маскарпоне, взбитыми сливками и печеньем кантуччи.



ЗАПЕЧЕННЫЙ ИНЖИР



РЕЦЕПТЫ-ОСНОВЫ



ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

500 г муки
4 яйца
Охлажденная вода

НА 700 ГРАММОВ



По традиции паста готовится на рабочей поверхности, а не в миске. Раскатывайте ее вручную или с помощью машины для приготовления пасты – какой бы способ вы ни выбрали, она должна стать настолько тонкой, что вы могли бы через нее читать газету.

НАСЫПЬТЕ на рабочую поверхность или в большую миску муку горкой. В центре сделайте углубление. Влейте в него яйца, взбивая их вилкой и постепенно захватывая муку. Возможно, вам потребуется добавить немного охлажденной воды (1/4 чайной ложки за один раз), чтобы тесто получилось рыхлым. Переложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность – оно должно быть мягким, податливым и сухим на ощупь. Месите его 6-8 минут, пока оно не станет однородным и эластичным, с виду как бы лоснящимся. Накройте его кухонным полотенцем и оставьте на 30 минут. Теперь тесто готово для раскатывания.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ тесто в кухонном комбайне, перемешивайте муку 2-3 секунды, затем, при работающем двигателе, добавьте яйца. Перемешивайте еще 5 секунд или пока смесь не будет выглядеть как мука крупного помола. Продолжайте мешать, пока не образуются рыхлые комки, и продолжайте еще 4-5 секунд, в течение этого времени комбайн будет работать по инерции до полной остановки. Если тесто окажется слишком липким, добавьте 2 чайные ложки муки, быстро перемешайте и продолжайте понемногу добавлять муку, пока не образуется ком теста. Если смесь будет слишком сухая, добавляйте по чайной ложке охлажденную воду. Переложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и месите 2-3 минуты, пока оно не станет однородным и эластичным. Накройте кухонным полотенцем и оставьте на 30 минут.

ЧТОБЫ РАСКАТАТЬ тесто, разделите его на две или три порции. Работайте с каждой порцией по очереди. Остальные держите накрытыми. Расплющите тесто на слегка присыпанной мукой поверхности и раскатайте от центра к краям, часто поворачивая его. Когда вы получите круг теста толщиной 5 мм, сложите его пополам и снова раскатайте. Проведите эту операцию восемь раз, чтобы получился однородный круг пасты, затем раскатайте его до толщины 2,5 мм. (Заделывайте любые образовавшиеся разрывы небольшим количеством пасты, взятым с внешнего края, с небольшим количеством воды). Переложите пасту на слегка посыпанное мукой кухонное полотенце. Если паста предназначена для фарширования, держите ее накрытой и не давайте высыхать. Если листы предстоит нарезать в длину или фигурно, не накрывайте их, пока раскатываете другие порции, чтобы поверхность перед нарезкой несколько подсохла.

ЕСЛИ У ВАС есть машина для приготовления пасты, пропускайте тесто между валиками, постепенно уменьшая зазор между ними, пока не получите тесто желаемой толщины.





ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

1 столовая ложка сахарного песка
2 чайные ложки сухих дрожжей или 15 г
свежих дрожжей
215 мл тепловатой воды
450 г муки
½ чайной ложки соли
3 столовые ложки оливкового масла
Кукурузная мука

НА ДВЕ ОСНОВЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ
ДИАМЕТРОМ 30 СМ

ПОЛОЖИТЕ сахар и дрожжи в небольшую миску и перемешайте с 90 мл тепловатой воды. Оставьте в стороне от сквозняков для брожения. Если через 5 минут дрожжи не запузырятся и не образуют пену, выбросьте смесь и сделайте все заново.

СМЕШАЙТЕ муку с солью в миске или в кухонном комбайне, снабженном пластиковой лопастью. Добавьте оливковое масло, оставшуюся воду и дрожжевую закваску. Перемешивайте, пока тесто не соберется в рыхлый ком. Переложите его на слегка посыпанную мукой поверхность и месите 8 минут, добавляя по необходимости немного муки или несколько капель теплой воды, чтобы получилось мягкое тесто, нелипкое и сухое на ощупь.

СМАЗЬТЕ внутреннюю поверхность большой миски оливковым маслом. Обваляйте в ней ком теста так, чтобы он покрылся маслом со всех сторон, а затем сделайте острым ножом на его верхушке широкий крестообразный надрез. Оставьте тесто в миске, накрыв кухонным полотенцем, или поместите в пластиковый пакет и оставьте его в стороне от сквозняков на 1 – 1½ часа, пока оно не удвоится в размерах (можно также поставить тесто на 8 часов в холодильник, чтобы оно медленно поднималось).

СПЛЮЩИТЕ тесто до его первоначального размера, а затем разделите на две части. (На этой стадии тесто можно положить в холодильник примерно на 4 часа или заморозить. Перед тем, как продолжать, следует дать ему оттаять до комнатной температуры).

РАБОТАЙТЕ с каждой порцией по очереди, сплющите тесто, чтобы получить толстый круг. Задней частью ладоней двигайте тесто к краям, чтобы расплющить его в круг диаметром 30 см со слегка возвышающимися краями. (Если вам трудно растягивать тесто руками, можете воспользоваться скалкой). Теперь можно готовить пиццу в соответствии с рецептом. Выпекайте ее на слегка смазанном оливковым маслом и посыпанном кукурузной мукой противне и поставьте в духовку как можно скорее.



Месите тесто, растягивая его от себя, а затем складывая вдвое, пока оно не станет мягким и эластичным. Сформируйте из теста плоский круг, нажимая на него достаточно сильно.



Готовьте тесто в большой миске, чтобы у вас было достаточно места для смешивания всех ингредиентов. Замешивайте тесто на хорошо посыпанной мукой рабочей поверхности, пока оно не станет действительно эластичным. Основаниями ладоней растяните его в прямоугольник.

ТЕСТО ДЛЯ ФОКАЧЧИ

½ чайной ложки сахарного песка
2 чайные ложки сухих дрожжей
или 15 г свежих дрожжей
810 мл тепловатой воды
1 кг муки
2 чайные ложки соли
2 столовые ложки оливкового масла
Кукурузная мука

НА 2 ФОКАЧЧИ

ПОЛОЖИТЕ сахар и дрожжи в небольшую миску и перемешайте с 60 мл тепловатой воды. Оставьте в стороне от сквозняков для брожения. Если через 5 минут дрожжи не запузырятся и не образуют пену, выбросьте смесь и сделайте все заново.

СМЕШАЙТЕ муку с солью в миске или кухонном комбайне, снабженном пластиковой лопастью. Добавьте оливковое масло, дрожжевую закваску и три четверти оставшейся воды. Перемешивайте, постепенно добавляя оставшуюся воду, пока тесто не соберется в рыхлый ком. Переложите его на посыпанную мукой поверхность и месите 8 минут, пока тесто не станет однородным. Вмятина, сделанная в тесте пальцем, должна тут же исчезать.

СМАЗЬТЕ внутреннюю поверхность большой миски оливковым маслом. Обваляйте в ней ком теста так, чтобы он покрылся маслом со всех сторон, а затем сделайте острым ножом на его верхушке широкий крестообразный надрез. Оставьте тесто в миске, накрыв его кухонным полотенцем, или поместите в пластиковый пакет и оставьте его в стороне от сквозняков на 1 – 1 ½ часа, пока оно не удвоится в размерах (можно также оставить тесто в холодильнике на 8 часов, чтобы оно медленно поднималось).

СПЛЮЩИТЕ тесто до его первоначальных размеров, а затем разделите на две части. (На этой стадии тесто можно положить в холодильник примерно на 4 часа или заморозить. Перед тем, как продолжать, следует дать ему оттаять до комнатной температуры). Раскатайте каждую порцию теста в прямоугольник размером 28 x 20 см, а затем задней частью ладоней отодвигайте тесто от центра к краям, чтобы получился прямоугольник размером 38 x 28 см.

СЛЕГКА СМАЗЬТЕ два противня оливковым маслом и посыпьте их кукурузной мукой. Положите в центр каждого противня порцию теста и, надавливая, растяните, чтобы оно заполнило весь противень. Наденьте на противни полиэтиленовые мешки. Закройте их и положите вдали от сквозняков на 2 часа, чтобы тесто снова поднялось. Теперь тесто для фокаччи готово для употребления в соответствии с рецептом.





СОУС БЕШАМЕЛЬ

65 г сливочного масла
40 г муки
Щепотка тертого мускатного ореха
610 мл молока
1 лавровый лист

НА 810 МЛ

НАГРЕЙТЕ сливочное масло в кастрюле на малом огне. Добавьте муку, мускатный орех и варите, помешивая, 1 минуту. Снимите кастрюлю с плиты и, помешивая, постепенно влейте в нее молоко. Добавьте лавровый лист, снова поставьте на плиту и варите на медленном огне, часто помешивая, пока соус не загустеет. Посолите, поперчите, накройте пищевым пластиком, чтобы сверху не образовалась пленка, и остудите. Удалите лавровый лист.



СОУС БЕШАМЕЛЬ

ТОМАТНЫЙ СОУС

120 г спелых помидоров сорта Рома (сливовидных)
3 листа базилика
2 измельченных зубчика чеснока
1 столовая ложка томатного пюре (пассата)
2 чайные ложки оливкового масла первого холодного отжима

НА 185 МЛ

УДАЛИТЕ сердцевинки из помидоров и измельчите помидоры в кухонном комбайне вместе с листьями базилика (или порубите очень мелко помидоры и базилик, а затем перемешайте). Смешайте с чесноком, томатным пюре и оливковым маслом, хорошенько посолите и поперчите. Перед подачей дайте выстояться по меньшей мере 30 минут, чтобы ароматы соединились. Используйте соус при приготовлении пиццы, смешивайте с пастой или подавайте с аранчини и суппли.



ТОМАТНЫЙ СОУС

ПЕСТО

2 зубчика чеснока
50 г кедровых орешков
80 г листьев базилика
4 столовые ложки тертого сыра пармезан
150 мл оливкового масла первого холодного отжима

НА 185 МЛ

ПОЛОЖИТЕ чеснок, кедровые орешки, базилик и пармезан в ступку или в кухонный комбайн и разотрите или измельчите до состояния пюре. Ровной струйкой, постоянно помешивая, влейте оливковое масло. По необходимости добавьте соль.

Храните в холодильнике в стерилизованной банке под слоем оливкового масла в течение 3 недель.



САЛЬСА ВЕРДЕ

САЛЬСА ВЕРДЕ

1 ½ столовые ложки свежих белых хлебных крошек
1 столовая ложка молока
1 сваренный вкрутую яичный желток
2 филе анчоуса
1 столовая ложка каперсов
5 столовых ложек мелко нарубленных петрушки, мяты и базилика
1 измельченный зубчик чеснока
80 мл оливкового масла первого холодного отжима

НА 185 МЛ

ЗАМОЧИТЕ хлебные крошки в молоке на 10 минут. Мелко порубите вместе яичный желток, анчоусы и каперсы. Добавьте травы, чеснок и размоченные хлебные крошки; перемешайте вилкой. Постепенно вливайте, помешивая, оливковое масло, пока соус не станет густым и однородным. Поперчите, затем дайте выстояться перед использованием, по меньшей мере, 1 час.

ПОМИДОРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ
В ДУХОВКЕ

ДЖАРДИНЬЕРА

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА ВИНЕГРЕТ

- 2 столовые ложки лимонного сока
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 2 чайные ложки мелко нарубленного репчатого лука или 1 мелко нарубленная луковица лука-шалота
- 1 столовая ложка рубленой петрушки

НА 180 МЛ

ПРИГОТОВЬТЕ заправку, смешав все ингредиенты. Посолите и поперчите.

ПОМИДОРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ

- 24 помидора сорта Рома (сливовидных)
- Морская соль
- 4 измельченных зубчика чеснока
- ½ столовой ложки оливкового масла первого холодного отжима
- 24 листа базилика
- 1 красный жгучий перчик, разрезанный на 24 небольших кусочка
- ½ столовой ложки сушеного орегано
- 750 мл оливкового масла

НА ДВУХЛИТРОВУЮ БАНКУ

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 75 °С. Удалите сердцевину из каждого помидора и разрежьте их в длину почти пополам, так, чтобы половинки связывала только кожица. Раскройте их в форме бабочки и уложите срезом вверх на проволочную решетку. Посыпьте их морской солью и запекайте примерно 8 минут, пока они не потемнеют. Готовые помидоры должны быть чуть-чуть жестковатыми. Охладите и храните в стерилизованных банках до шести месяцев или законсервируйте, как описано ниже.

СМЕШАЙТЕ чеснок с оливковым маслом первого холодного отжима. Смажьте одну половинку каждого помидора, затем положите на нее лист базилика, кусочек жгучего перца, а сверху посыпьте орегано. Накройте все сверху второй половинкой помидора и поместите в стерилизованную банку. Залейте оливковым маслом, чтобы оно покрыло помидоры, и уплотните помидоры, чтобы выпустить весь воздух. Герметично закройте и храните два месяца в холодильнике.

ДЖАРДИНЬЕРА (МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ)

- 280 г нарезанной соломкой моркови
- 280 г мелкого лучка
- 225 г мелких свежих огурчиков
- 875 мл белого винного уксуса
- 1 столовая ложка морской соли
- 2 столовые ложки меда
- 225 г стручков зеленой фасоли без волокон, нарезанной на короткие кусочки
- 10 зерен черного перца
- 6 целых гвоздичек
- 5 можжевельных ягод
- 2 лавровых листа

НА ОДНУ БАНКУ ОБЪЕМОМ 1,25 ЛИТРА

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 120 °С. Поместите морковь, лучок, огурчики, уксус, соль и мед в кастрюлю с 610 мл воды и доведите до кипения. Убавьте силу нагрева и варите на медленном огне 20 минут. Положите фасоль и варите еще 5 минут, пока овощи не станут чуть мягкими и слегка хрустящими.

СЛЕЙТЕ жидкость от варки, но сохраните ее. Уложите овощи в стерилизованную банку объемом 1,25 л, добавив черный перец, гвоздику, можжевельные ягоды и лавровый лист. Залейте жидкостью, чтобы она накрыла овощи. Герметично закройте и поставьте в холодильник минимум на 24 часа до употребления. Можно хранить до 2 месяцев.





В ОДНОМ из наиболее знаменитых винодельческих регионов Италии – Тоскане – вы можете столкнуться как с традиционными, так и самыми современными технологиями производства вина. Предприятие «Агрикола Сан-Феличе» располагает 220 гектарами виноградников, раскинувшихся в престижной области Кьянти Классико. Здесь многие хозяйства с гордостью изображают на этикетках своих бутылок черного петуха – знак, что они принадлежат к Консорциуму Кьянти Классико. Введение для Кьянти правил *DOC* (*Denominazione di Origine Controllata* – Наименование, контролируемое по происхождению) прекратило использование уже оспариваемого к тому

ВИНО

ИСТОРИЯ ИТАЛЬЯНСКОГО ВИНА УХОДИТ КОРНЯМИ В ТЫСЯЧЕЛЕТНЮЮ ДРЕВНОСТЬ. МОЖЕТ БЫТЬ, ВИНОМ УЖЕ НАСЛАЖДАЛИСЬ ЭТРУСКИ. НО ЛИШЬ ГРЕКИ, А ВСЛЕД ЗА НИМИ РИМЛЯНЕ ОСОЗНАЛИ ИСТИННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИТАЛЬЯНСКОГО ВИНОДЕЛИЯ.

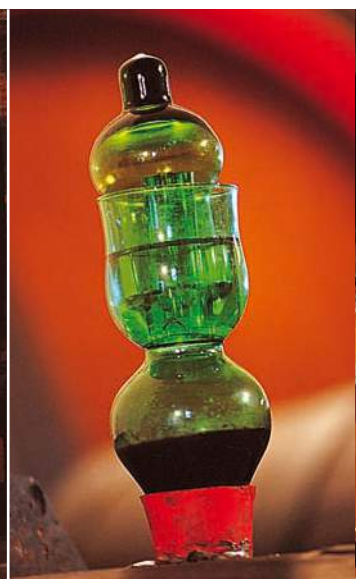
Пространство от Альп до купающегося в лучах солнца юга и средиземноморский климат создают условия для производства неисчислимого множества уникальных вин. Хотя сегодняшние вина сильно отличаются от насыщенных и сладких вин, которые пили римляне, все же можно проследить определенную преемственность в методах виноделия. В особенности это касается классических итальянских вин – Амароне делла Вальполичелла и Вин Санто, при производстве которых гроздья подсушивают, перед тем как начать давить виноград. Несмотря на то, что многовековые приемы производства

поддерживаются и сохраняются, а многие хозяйства продолжают семейные традиции, итальянцы, тем не менее, строят современные, хорошо оснащенные погреба и применяют самые последние технологии в производстве вин. Бок о бок с традиционной итальянской лозой высаживаются французские сорта винограда, а в производство внедряются современные методы.

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

Международная репутация итальянских вин первоначально основывалась на легких винах наподобие Соаве, Фраскати, Ламбруско, Асти Спуманте и, в особенности, Кьянти, которые подавались в итальянских трактирах по всему миру. Хотя эти вина снискали популярность и пользовались спросом, их качество не отличалось стабильностью. Поэтому в 1963 году итальянские власти приняли закон о «Наименовании, контролируемом по происхождению», *Denominazione di Origine Controllata (DOC)*, чтобы контролировать производство вина. Принятие этого закона привело к росту стандартов качества и позволило Италии занять одно из ведущих мест среди мировых экспортеров вин. В Италии вино является частью трапезы и рассматривается как дополнение к еде в большей мере, нежели как самостоятельный напиток.

ПОМИМО производства традиционного Кьянти Классико, компания «Сан-Феличе» с давних времен занималась изысканиями в области виноделия, в первую очередь, в своем «Витиариуме» – винограднике площадью два гектара, где выращивается виноград для более чем 300 малоизвестных тосканских вин. Такой новаторский подход к производству вина способствовал появлению в 1968 году вина *Vigorello*, которое стало прародителем сегодняшних супертосканских вин.





времени «рецепта», предусматривавшего подмешивание 30% белого винограда к красному винограду сорта Санджовезе. В дальнейшем, в соответствии с введенными более жесткими правилами *DOCG* (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* – Наименование, контролируемое и гарантируемое по происхождению) Кьянти стали производить с очень малой примесью или вообще без белого винограда. В наши дни «Сан-Феличе» производит несколько сортов вин Кьянти Классико высокого качества, например, *Il Grigio Chianti Classico Riserva*.

ПОКУПКА ИТАЛЬЯНСКОГО ВИНА

Хорошее вино производят во всех областях Италии. Даже на раскаленном солнцем Юге можно найти отдельные превосходные вина, в то время как Пьемонт и Тоскана производят красные вина, пользующиеся всемирной известностью. При покупке итальянских вин категория *DOC* гарантирует аутентичность и, как минимум, соответствие определенным стандартам качества. Некоторые из лучших местных вин, например, Бароло (*Barolo*), Барбареско (*Barbaresco*), Кьянти (*Chianti*) или Брунелло ди Монтальчино (*Brunello di Montalcino*), подвергаются значительно более строгому контролю по стандартам *DOCG*, и эти вина часто могут похвастаться наивысшим качеством. Вместе с тем многие итальянские виноделы предпочитают производить вина, не соответствующие правилам, налагаемым стандартами *DOC*, в частности, в том, что касается соотношения сортов винограда. В настоящее время совершаются попытки классифицировать эти «суперстоловые» вина, в частности, благодаря новой итальянской системе классификации *IGT* (*Indicazione Geografica Tipica*), но большинство подобных вин продолжает продаваться как столовые – *vino da tavola*. В Италии существуют Энотеки (*Enoteca*) – специализированные винные магазины, где можно получить консультацию при покупке вина.

ЗАКАЗ ИТАЛЬЯНСКОГО ВИНА

Во многих итальянских ресторанах нет винной карты. Вместо этого вам предложат выбор между разливным красным и белым вином. Если же винная карта присутствует, то имеет смысл попробовать вина местного производства, многие из которых созданы для того, чтобы превосходно сочетаться с блюдами данного региона.

ЧТО НАПИСАНО НА ИТАЛЬЯНСКИХ ЭТИКЕТКАХ

ABBOCCATO – полусухое

AMABILE – полусладкое

AMARONE – сухое (в буквальном смысле – горькое)

CLASSICO – вина из лучшей части области, удостоенной категории *DOC*

DOLCE – сладкое

FRIZZANTE – слегка игристое, обычно насыщенное газом в процессе брожения

RECIOLO – вино из очень зрелых и отборных гроздьев винограда

RISERVA – выдержанное вино

SECCO – сухое

SPUMANTE – игристое

SUPERIORE – более крепкое, чем обычно.

СУПЕРТОСКАНСКИЕ вина вдохновились примером великих вин Бордо и решились перешагнуть пределы прокрустова ложа *DOC*. Зачастую, пользуясь шумным международным успехом, они продавались под скромным наименованием «столовых вин» – *vino da tavola*. Вигорелло производится из 70% местного сорта Санджовезе и 30% иностранного Каберне-Совиньон. Вино сбраживается в чанах из нержавеющей стали, а затем выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба в погребах «Сан-Феличе», что придает ему особую мягкость.



СЛОВАРЬ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

АЛЬ ДЕНТЕ (*al dente*): в переводе с итальянского означает «на зубок». Паста и ризотто варятся до состояния, когда поверхность их делается мягкой, а сердцевина остается несколько твердой «на зуб». Сваренная дольше этого предела паста разваривается.

АМАРЕТТИ (*amaretti*): небольшое печенье, напоминающее миндальное, готовится из сладкого и горького миндаля. Обычно имеет ширину 2-3 см.

АРТИШОК (*carciofo*): съедобные цветки растения семейства сложноцветных. Некоторые имеют шипы, а отдельные сорта могут значительно различаться в размерах. Крупные обычно варят, в то время как мелкие, более нежные, можно употреблять сырыми, в качестве закуски. Наиболее распространены сорта Романеско (крупные фиолетовые), Прекоче ди Кьоджа (крупные зеленые), Виолетто Тоскано (мелкие и достаточно нежные для потребления в сыром виде) и Спинозо ди Палермо (фиолетовая разновидность из Сицилии).

БОККОНЧИНИ (*bocconcini*): в переводе с итальянского буквально означает «кусочек» и относится к разнообразным блюдам, но, чаще всего, к шарикам моцареллы размером с грецкий орех.

БРЕЗАОЛА (*bresaola*): постная говядина, которую коптят и затем вялят 2-3 месяца. Фирменное блюдо долины Вальтеллина в Ломбардии. Отличается темно-красным цветом и более выраженным вкусом, чем обычная ветчина прошутто. Подается тонко нарезанной.

ВИН САНТО (*vin santo*): золотистое десертное вино, которое подают к печенью кантуччи (*cantucci*). В настоящее время производится по всей Италии, но наиболее известно вино из Тосканы.

ГОРГОНЗОЛА (*gorgonzola*): голубой сыр (с плесенью), первоначально производился в Горгонзоле в Ломбардии, но в настоящее время его с успехом делают и в других областях. Он хорошо плавится и часто используется в соусах. В случае необходимости его можно заменить любым другим голубым сыром.

«ДЕРЕВЕНСКИЙ» ХЛЕБ: любой хлеб, продающийся буханками и имеющий грубую текстуру.

Примеры – пульезе (*pugliese*), чабатта (*ciabatta*) и пане тоскано (*pane toscano*). Любой другой белый хлеб не в состоянии их заменить.

ИСПАНСКИЕ АРТИШОКИ: испанские артишоки отличаются от обычных широкими листьями и длинными стеблями. В отличие от обычных артишоков, именно стебли, а не цветки, потребляются в первую очередь. Стебли обычно бланшируют как сельдерей.

КАВОЛО НЕРО (*cavolo nero*): длиннолистная капуста с листьями такого темно-зеленого цвета, что они кажутся почти черными. По преимуществу используется в тосканской кухне. При необходимости легко заменяется садовой капустой.

КАЗАЛИНГА (*casalinga*): по-итальянски означает «домашнего приготовления» или просто «домашний». В отношении колбасных изделий означает грубую структуру и густой, насыщенный аромат.

КАНТУЧЧИ (*cantucci*): тосканское миндальное печенье, также известное, как *biscotti di Prato*. В состав этих печений часто входят целые ядра миндаля. Обычно их едят, обмакивая в десертное вино, например, в Вин Санто.

КАПЕРСОВЫЕ ЯГОДЫ: плоды каперсового куста, которые появляются вслед за цветками. Обычно их засаливают и подают в качестве гарнира как оливки.

КАПЕРСЫ: консервированные цветки каперсового куста. Они поступают в продажу в рассоле, маринаде или просто пересыпанные солью и перед употреблением требуют промывки и просушки.

КОППА (*coppa*): вид копченой свинины, которую готовят наполовину из свиного сала, наполовину – из шейки или плеча. Она сворачивается и коптится в оболочке, а в нарезанном виде напоминает жирную колбасу.

КОТЕКИНО (*cotechino*): сардельки, изготовленные из свинины и свиной кожи, что придает им желеобразную консистенцию. Котекино ароматизируют гвоздикой и корицей, едят в вареном виде.

КРОККАНТЕ (*croccante*): засахаренные орехи, чаще всего миндаль, иногда фундук (также известны как пралине).

МАРСАЛА (*marsala*): крепленое вино из Марсалы в Сицилии, существующее во множестве вариантов в зависимости от содержания сахара. Сухая марсала используется в острых кушаньях, сладкая – десертах, таких как сабайон. Не стоит использовать сладкую марсалу в острых блюдах.

МАСКАРПОНЕ (*mascarpone*): сливочный сыр, первоначально ломбардского происхождения. Производится из сливок, реже из молока, отличается высоким содержанием жира. Маскарпоне обычно используется в десертах, например, в тирамису, или в соусах вместо сливок и сметаны.

МИСТИКАНЗА (*misticanza*): римский салат, который первоначально состоял из дикорастущих растений. В наше время он обычно представляет собой смесь рукколы, портулака, щавеля, мяты, одуванчиков, дикого фенхеля и эндивия с некоторым количеством салата-латука. В Умбрии так называют смесь сухой фасоли для приготовления супов.

МОЖЖЕВЕЛОВЫЕ ЯГОДЫ: черно-фиолетовые ягоды со смолистым ароматом. Используются для рагу и блюд из дичи. Перед применением слегка раздавите ягоды, чтобы высвободить их аромат.

МОРТАДЕЛЛА (*mortadella*): толстая, с тонкой текстурой, свиная колбаса с жиром. Некоторые варианты содержат фисташки; ее едят свежей, нарезав тонкими ломтиками или кубиками. Эта колбаса традиционно производится в Болонье.

МУКА ДВА НУЛЯ (00) (*doppio zero*): высший сорт муки из мягких сортов пшеницы (*grano tenero*); в большинстве случаев используется для выпечки тортов и приготовления домашней яичной пасты.

ОЛИВКИ: происходят главным образом с юга Италии. Несмотря на то, что оливки и маслины отличаются по вкусу, они взаимозаменяемы при приготовлении блюд.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО: масло холодного отжима (*extra virgin* и *virgin*) отжимается без всякого нагрева и химикатов и используется в первую очередь для простых сырых блюд, например, салатов. Оливковое масло можно использовать для жарки и фритюра. Различные сорта оливок выращиваются по всей Италии, и масло из каждой области обладает своим особенным вкусом. Тосканское масло обычно густое и острое, лигурийское – светлое и нежное, а апулийское и сицилийское масло – терпкое, с фруктовыми ароматами.

ПАНЧЕТТА (*pancetta*): брюшная часть свинины, несколько напоминающая бекон. Продается как плоскими кусками, так и свернутой в рулет (арролатата, *arrotolata*), копченой и некопченой. Обычно используется нарезанной ломтиками или кубиками в составе разных кушаний, например, спагетти карбонара.

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА: эта ветчина (прошутто) традиционно производится из мяса свиней, откормленных сывороткой от сыра пармиджано-реджано. Она отличается сладковатым вкусом, а из специй при ее изготовлении применяется лишь соль. Пармскую ветчину узнают по штампу на коже с пятиконечной звездой герцогов Пармских. Пармскую ветчину можно заменить любой другой.

ПАССАТА (*passata*): это слово, означающее «протертая», чаще всего относится к однородной сырой мякоти помидоров, продающейся в жестяных или стеклянных банках. Лучше покупать без приправ и ароматизаторов.

ПЕКориНО (*pecorino*): один из наиболее популярных в Италии сыров. Фактически каждая область производит свой вариант этого сыра. Делается из овечьего молока и всегда одним и тем же способом, но результат бывает различным в зависимости от молока и используемого способа созревания. Пекорино Романо – известный твердый сыр из Лацио и Сардинии.

ПЕПЕРОНЧИНИ (*peperoncini*): итальянское название красного жгучего перца (чили), пользующегося популярностью в южной кухне в качестве самой распространенной приправы. Самые мелкие перчики называют «дьяволилли» (*diavolilli*).

ПОЛЕНТА (*polenta*): название блюда и основного ингредиента, представляющего собой кукурузную муку. Имеется мука с разной степенью помола. Мука более тонкого помола лучше подходит для тортов, а грубая крупа – в качестве гарнира к жаркому. Существует также белая кукурузная мука.

ПОРЧИНИ (*porcini*): итальянское название белых грибов. Обычно продаются сушеными и размачиваются в кипятке, но весной и осенью вы можете купить их свежими.

ПРОВОЛОНЕ (*provolone*): творожный сыр из коровьего молока. Творог закручивается и формируется в большие грушевидные или цилиндрические головы, затем погружается в рассол и обвязывается шпагатом. Потребляется как свежим, так и зрелым, используется в качестве столового сыра и в кулинарии.

ПРОШУТТО (*prosciutto*): итальянское название ветчины. Пршутто crudo (*prosciutto crudo*) – сырокопченая ветчина, сюда относятся пармская ветчина и Сан Даниэле (*San Daniele*). Пршутто котто (*prosciutto cotto*) – вареная ветчина.

РАДИККЬО (*radicchio*): листовой салат из группы цикориев со слегка горьковатыми красными листьями. Существуют различные его разновидности: Радиккьо ди Кастельфранко, Радиккьо ди Кьоджа и Россо ди Верона похожи на красную капусту с округлыми листьями; Радиккьо ди Треviso имеет длинные заостренные листья.

РИС ДЛЯ РИЗОТТО: круглозерный рис с очень высокой впитывающей способностью выращивается на Севере Италии. Рис для ризотто делится на четыре категории не по качеству, а по размеру зерна. Наиболее мелкий *riso comune* (обыкновенный рис) готовится очень быстро (12-13 минут) и идеально подходит для пудингов. Рис семифино (*semifino*) включает такие сорта, как виалоне нано и варится примерно 15 минут. Фино (*fino*) требует на минуту больше и более питателен. Самый крупный, суперфино (*superfino*) включает сорта арборио и карнароли и требует примерно 20 минут.

СОФФРИТТО (*soffritto*): вкусовая основа для многих супов, жаркого и ризотто. Представляет собой смесь обжаренных ингредиентов, таких как лук, сельдерей, морковь, чеснок, панчетта и пряные травы. Название переводится с итальянского как «недожаренный».

ТАЛЕДЖО (*talleggio*): горный сыр, который первоначально производился в Итальянских Альпах в районе Бергамо, но теперь вырабатывается и в других областях. Таледжо – превосходный столовый и кулинарный сыр, его следует потреблять молодым – со временем он делается более кислым. Он выпускается прямоугольной формы,

с розово-желтой корочкой и сердцевинкой, имеющей сливочную консистенцию.

ТРЮФЕЛИ: в Италии можно найти как черные, так и белые трюфели. Черные поступают из Умбрии (в первую очередь, из окрестностей Норчи), Пьемонта и Эмилии-Романьи. Белые трюфели везут из Альбы (они считаются лучшими), Эмилии-Романьи, Марке, Тосканы и Умбрии. Свежие трюфели стоят чрезвычайно дорого, но их требуется лишь небольшое количество. Кроме того, в продаже всегда есть консервированные трюфели и трюфельное масло.

ФАРРО (*farro*): вид полбы; используется для супов и жаркого так же, как и ячмень. Если у вас нет фарро, можно заменить его другим сортом полбы или ячменем. Фарро чаще всего используется в кухне тех областей, где его выращивают, – Тосканы, Умбрии и Лацио.

ФИНОККИОНА (*finocchiona*): разновидность тосканской салями с семенами фенхеля. Эта колбаса часто делается больших размеров и выдерживается до года перед употреблением. Существует и более рыхлая разновидность, именуемая сбричолонна (*sbricolona*).

ФОНТИНА (*fontina*): традиционный горный сыр из Валле д'Аоста в Пьемонте. Фонтина – полумягкий сыр из сырого молока, который легко и равномерно плавится и поэтому особенно удобен в готовке.

ЦУККИНИ (*zucchini*): итальянское название молодых кабачков мелких сортов.

ЧЕРНИЛА КАЛЬМАРА/КАРАКАТИЦЫ: используются для окрашивания и придания аромата пасте и ризотто. Чернила находятся в мешке, который можно вырезать у непотрошенного кальмара или каракатицы, а также купить расфасованными по пакетикам у торговцев рыбой и деликатесами.

ЧЕТРИОЛИНИ (*cetriolini*): мелкие огурчики. В случае необходимости воспользуйтесь корнишами или мелкими коктейльными огурчиками.

ЧИАБАТТА (*ciabatta*): удлиненный итальянский хлеб с воздушной текстурой. Он выпекается из жидкого теста, что создает крупнопузырчатую структуру и тонкую корку. Чиабатта очень быстро черствеет, поэтому ее лучше есть сразу после покупки или выпечки.

ЧИПОЛЛИНЕ (*cipolline*): мелкий белый лучок, скорее приплюснутой, нежели округлой формы.

КАТЕГОРИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ

А		Брускетта с лесными грибами	25	Джардиньера	286	К	
	264, 290	Брускетта с помидорами и		джелато			290
репродуктов	33	базиликом	25	Кофейное джелато	253	каволо неро	
		Букатини аль'аматричана	219	Лимонное джелато	253	кальмары	
анчоусы	34					Фаршированные кальмары	79
	70					Черное ризотто	190
	257	В		Ж		Кальцоне	168
	290	Венецианский рисовый пудинг	275	Жареная индейка,		Каннеллони	236
ки		Весенняя паста primavera	208	фаршированная фисташками	106	Канноли	263
заправкой	22	вино	288-289	Жареная спаржа	18	кантуччи	290
ки		Говядина, тушенная		Жареная утка		Капоната	47
заправкой	22	в красном вине	126	с пармской ветчиной	105	капуста	
шоками	65	Ризотто с красным вином	189	Жареный угорь с лавровым листом	91	Суп из каштанов,	
	43	Винчиграсси	235	Жареный цыпленок с розмарином	98	панчетты и капусты	61
		Вителло тонато	117			карпаччо	40
						Карпаччо из тунца	40
Б				З		картофель	
		Г		Запеканка из картофеля		Запеканка из картофеля	
миджана	146	говядина		и лука-порей	157	и лука-порей	157
лажанами	25	Бифштекс алла пиццайола	122	Запеканка из картофеля и тыквы	157	Картофельные ньокки	
на	165	Говядина в соусе рагу	129	Запеченная баранина	137	с панчеттой и шалфеем	197
ых баклажанов	48	Говядина, тушенная		Запеченная меч-рыба		Картофельный торт	154
	44	в красном вине	126	по-сицилийски	83	Печеный картофель	
хелем	83	Карпаччо	40	Запеченная свинина		с розмарином	154
		горгонзола	290	по-флорентийски	133	Кассата	249
с фенхелем	142	Фокачча с горгонзолой		Запеченные персики	246	каштаны	
анина	137	и кедровыми орешками	171	Запеченный инжир	275	Каштановый торт	272
баранины	138	грибы				Суп из каштанов,	
	264	Брускетта с лесными грибами	25			панчетты и капусты	61
иццайола	122	Омлет с грибами и фенхелем	66	И		Клубника с бальзамическим	
лле	198	Полента с лесными грибами	178	Инвольтини	118	уксусом	245
	290	Ризотто с грибами	193	индейка		коппа	290
	125	Фаршированные шампиньоны	18	Жареная индейка,		котекино	290
	290	Гриссини	175	фаршированная фисташками	106	кофе	258-259
		Грушевый пирог	260	Инсалата ди ринфорцо	51	Кофейное джелато	253
отеллини,				Инсалата капрезе	51	Красный цикорий на гриле	153
отты	231			Итальянские фрикадельки		креветки	
коли	141	Д		с томатным соусом	134	Креветки с чесноком	37
	25	Дары моря, зажаренные на гриле	84			Спагетти с морепродуктами	216
лажанами	25	Деревенский хлеб	172			крокканте	290
						кrostини	29

Кростини с красным перцем	29	О		паста	200-201	Пирог из поленты		
Кростини с куриной печенью	29		Овощной пирог	158	Паста ин бродо	215	с четырьмя видами сыра	181
Кростини с тапенадой	29		оливки	290	Паста с бобами		Полента с лесными грибами	178
			Фокачча с зелеными оливками		и красным перцем	149	помидоры	
			и розмарином	171	Паста с нутом	207	Брускетта с помидорами и	
Л		омлет		Паста с фасолью борлотти	207	базиликом	25	
Ла бандьера	149	Омлет с грибами и фенхелем	66	Тесто для пасты	278	Итальянские фрикадельки		
Лазанья аль форно	232	Омлет с цуккини и пармезаном	66	пастиччо		с томатным соусом	134	
Лигурийская рыбная похлебка	76	Омлет со свежими травами и		Пастиччо из макарон		Орекьетте с помидорами		
Лимонное джелато	253	пармезаном	66	и соуса болоньезе	228	и рикоттой	208	
		Орекьетте с помидорами		Пастиччо из тортеллини,		Оссобуко с помидорами	114	
		и рикоттой	208	брокколи и рикотты	231	Паппа аль помодоро	62	
М		Оссобуко по-милански	113	пекорино	291	Помидоры в духовке	43	
Малиновый шербет	257	Оссобуко с помидорами	114	Пенне аррабьята	212	Помидоры, запеченные		
Маринованные анчоусы	34	осьминог		пеперончини	291	в духовке	286	
марсала	290	Осьминог на гриле	37	перепела		Томатный соус	285	
маскарпоне	290	Салат из осьминогов	34	Перепела в виноградных		Пончики с цветками цуккини	26	
Минестроне по-генуэзски	54	Открытые равиоли	220	листьях	102	проволоне	291	
морепродукты				Перепела на гриле	102	прошутто	291	
Антипасты из морепродуктов	33			перец		Пряное рагу из баранины	138	
Дары моря, зажаренные на гриле	84	П		Кростини с красным перцем	29			
Креветки с чесноком	37		Панзанелла	47	Фаршированные перцы	21		
Осьминог на гриле	37		Панна котта	245	Фриттата с красным перцем		Р	
Ризотто с морепродуктами	185		Панфорте	268	и цуккини	65	радиккьо	291
Салат из осьминогов	34	панчетта		Песто	285	Красный цикорий на гриле	153	
Спагетти вонголе	204	Картофельные ньокки		Печеный картофель с розмарином	154	равиоли	227	
Спагетти с морепродуктами	216	с панчеттой и шалфеем	197	Печень по-венециански	142	Открытые равиоли	220	
Фаршированные кальмары	79	Суп из каштанов,		Пикката из телятины	122	Рагу из дичи	109	
Фаршированные мидии	88	панчетты и капусты	61	Пинзимонио	44	Риболлита	58	
Фритто мисто ди маре	30	Фокачча с панчеттой		Пирог из поленты		Ризи э бизи	193	
Мороженое, см. джелато		и пармезаном	171	с четырьмя видами сыра	181	ризотто		
мортаделла	290	Паппа аль помодоро	62	пицца		Ризотто по-милански	182	
		пармезан	291	Пицца маргарита	162	Ризотто с грибами	193	
		Омлет с цуккини и пармезаном	66	Пицца меланзана	165	Ризотто с красным вином	189	
Н		Фокачча с панчеттой		Пицца рустика	73	Ризотто с морепродуктами	185	
ньокки		и пармезаном	171	Пицца со шпинатом	162	Ризотто со спаржей	186	
Картофельные ньокки		Чертополох с пармезаном	153	Пицца четыре сезона	165	Черное ризотто	190	
с панчеттой и шалфеем	197	пармская ветчина	291	Пиццетта	175	Рис для ризотто	291	
Ньокки по-римски	194	Жареная утка		Пиццоккери	223	розмарин		
		с пармской ветчиной	105	полента		Печеный картофель		

ИТАЛИЯ

с розмарином	154	Спагетти карбонара	203	Шоколадный торт с фундуком	272	Фриттата с артишоками	65
Фокачча с зелеными оливками		Спагетти с морепродуктами	216	тортеллини		Фриттата с красным перцем	
и розмарином	171	Спагеттини с чесноком		Пастиччо из тортеллини,		и цуккини	65
Жареный цыпленок		и маслом	212	брокколи и рикотты	231	Фритто мисто ди маре	30
с розмарином	98	спаржа		Тортеллини с тыквой и шалфеем	224		
рыба		Жареная спаржа	18	трюфели	291		
Барбулька с фенхелем	83	Ризотто со спаржей	186	Тальятелле с трюфелями	204	Х	
Жареный угорь		супы		тунец		хлеб	
с лавровым листом	91	Минестроне по-генуэзски	54	Карпаччо из тунца	40	Деревенский хлеб	172
Запеченная меч-рыба		Паппа аль помодоро	62	Тунец с фасолью	84		
по-сицилийски	83	Риболлита	58	Тушеная фасоль борлотти	150		
Карпаччо из тунца	40	Рыбный суп	57	тыква		Ц	
Лигурийская рыбная похлебка	76	Суп из зелени	62	Запеканка из картофеля и тыквы	157	цуккини	
Маринованные анчоусы	34	Суп из каштанов,		Тортеллини с тыквой и шалфеем	224	Омлет с цуккини и пармезаном	66
Рыбный суп	57	панчетты и капусты	61			Пончики с цветками цуккини	26
Скумбрия на гриле	91	Суп из полбы	61			Фриттата с красным перцем	
Тефтели из соленой трески	84	Суппли	69	У		и цуккини	65
Тунец с фасолью	84	сыр	52-53	уксус		Цуккотто	250
Фаршированные сардины	80	Пирог из поленты		Клубника с бальзамическим		цыпленок	
		с четырьмя видами сыра	181	уксусом	245	Жареный цыпленок	
		Сырые артишоки		Цыплята, приготовленные		с розмарином	98
		с винегретной заправкой	22	в уксусе	101	Цыпленок качьятора	94
С				Улетающие птички	121	Цыплята по-дьявольски	97
Сабайон	246			утка		Цыплята, приготовленные	
салаты				Жареная утка		в уксусе	101
Инсалата ди ринфорцо	51	Т		с пармской ветчиной	105		
Инсалата капрезе	51	таледжо	291			Ч	
Салат из жареных баклажанов	48	тальятелле				Черное ризотто	190
Салат из жареных овощей	48	Тальятелле с соусом болоньезе	211	Ф		Чертополох с пармезаном	153
Салат из осьминогов	34	Тальятелле с соусом		Фаршированные кальмары	79	чеснок	
Салатная заправка винегрет	286	из грецких орехов	203	Фаршированные мидии	88	Креветки с чесноком	37
Салтимбocca из телятины	110	Тальятелле с трюфелями	204	Фаршированные перцы	21	Спагеттини с чесноком	
салуми	38-39	телятина		Фаршированные сардины	80	и маслом	212
Аффеттати мисти	43	Вителло тонато	117	Фаршированные шампиньоны	18	чабатта	290
Сальса верде	285	Инвольтини	118	Фаршированный лук	21	Чиполлине агродолече	26
свинина		Пикката из телятины	122	фасоль			
Запеченная свинина		Салтимбocca из телятины	110	Паста с фасолью борлотти	207		
по-флорентийски	133	Телятина по-милански	110	Тунец с фасолью	84		
Итальянские фрикадельки		Улетающие птички	121	Тушеная фасоль борлотти	150		
с томатным соусом	134	Теплые артишоки		Фасоль аль уччеллетто	150	Ш	
Свинина, запеченная в молоке	130	с винегретной заправкой	22	фенхель		шалфей	
семифреддо		тесто		Барбулька с фенхелем	83	Картофельные ньокки	
Семифреддо из шоколада	254	Тесто для пасты	278	Бараньи почки с фенхелем	142	с панчеттой и шалфеем	197
Семифреддо с пралине	254	Тесто для пиццы	281	Омлет с грибами и фенхелем	66	Тортеллини с тыквой и шалфеем	224
Скумбрия на гриле	91	Тесто для фокаччи	282	фокачча		шоколад	
Скьяччата с виноградом	267	Тефтели из соленой трески	84	Фокачча с горгонзоллой		Семифреддо из шоколада	254
сосиски		Тимбалло	239	и кедровыми орешками	171	Шоколадный торт с фундуком	272
Сосиски с брокколи	141	Тирамису	242	Фокачча с зелеными оливками			
Сосиски с чечевицей	141	Томатный соус	285	и розмарином	171		
Соус бешамель	285	торты		Фокачча с панчеттой			
спагетти		Картофельный торт	154	и пармезаном	171		
Спагетти алла puttanesca	219	Каштановый торт	272	фриттата			
Спагетти вонголе	204	Торт из поленты	271				

БИБЛИОГРАФИЯ

Behr, Edward. *The Art of Eating*, nos. 22 and 41.

Bissell, Frances. *Sainsbury's Book of Food*. Websters International Publishers, 1989.

Capalbo, Carla. *The Food Lover's Companion to Tuscany*. Chronicle Books, 1998.

Carluccio, Antonio and Priscilla. *Complete Italian Food*. Quadrille Publishing, 1997.

Caroline Conran, Terence Conran and Simon Hopkinson. *The Conran Cookbook*. Conran Octopus, 1997.

David, Elizabeth. *Italian Food* (revised edition). Penguin Books, 1989.

Davidson, Alan. *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press, 1999.

Del Conte, Anna. *The Classic Food of Northern Italy*. Pavilion Books Ltd, 1995.

Del Conte, Anna. *Gastronomy of Italy*. Prentice Hall Press, 1988.

Evans, Matthew. *World Food Italy*. Lonely Planet, 2000.

Harris, Valentina. *Italian Regional Cookery*. BBC Books, 1990.

Hazan, Marcella. *The Essentials of Classic Italian Cooking*. Macmillan, 1995.

Mariani, John. *The Dictionary of Italian Food and Drink*. Broadway Books, 1998.

Millon, Marc and Kim. *The Food Lover's Companion to Italy*. Little, Brown and Company (UK), 1996.

Plotkin, Fred. *Italy for the Gourmet Traveller*. Kyle Cathie Ltd, 1997.

Roden, Claudia. *The Food of Italy*. Vintage 1999.

Sinclair, Charles. *International Dictionary of Food and Cooking*. Peter Collin Publishing Ltd 1998.

Stobart, Tom. *The Cook's Encyclopaedia*. Grub Street, 1998.

Название оригинала: *The Food of Italy. A Journey for Food Lovers*

© Copyright, текст, оформление, фотографии и иллюстрации - Murdoch Books, 2010.

Все права на данное издание принадлежат Murdoch Books. Никакая часть данного издания не может быть воспроизведена, записана в какой-либо информационно-поисковой системе или передана в любой форме и любыми средствами – электронными, механическими, с помощью фотокопирования, записи или иными методами – без предварительного письменного разрешения Murdoch Books.

Murdoch Books Australia Pty Limited
Pier 8/9, 23 Hickson Road, Millers Point NSW 2000
Phone: + 61 (0) 2 8220 2000 Fax: + 61 (0) 2 8220 2558

Менеджер-издатель: Кей Хелси (Kay Halsey)
Редактор рецептов: Лулу Граймс (Lulu Grimes)
Арт-директор: Мэрилуиза Браммер (Marylouise Brammer)
Дизайнер: Сюзанна Гепперт (Susanne Geppert)
Редакторы: Джейн Прайс (Jane Price), Джастин Хардинг (Justine Harding)
Фотограф: Крис Л. Джонс (Chris L. Jones)
Стилист: Мэри Харрис (Mary Harris)
Ассистент стилиста: Бриджет Палмер (Briget Palmer)
Дополнительные фотографии: Ховард Шутер (Howard Shooter)
Дополнительные рецепты: Сара Рэнделл (Sarah Randell), Мария Вильгас (Maria Villegas)
Карта: Рассел Брайант (Russell Bryant)
Производство: Меган Элсон (Megan Alsop)

Издатель: Кей Скарлетт (Kay Scarlett)
Директор: Джульет Роджерс (Juliet Rogers)

© Copyright, «Евробукс», издание на русском языке, 2011.

Софи Бреймбридж, Джо Глинн
Б 872 Италия. Еда и полье вита – М.: Евробукс, 2011.– 296 с.: ил.

Формат 230 x 297 мм
Печать офсетная

ISBN 978-5-904332-02-0

УДК 378.9(450)+641.568(450)(083.12)
ББК 75.81+36.997

Над книгой работали:
Юлия Горина
Дмитрий Ческис
Ксения Пантелеева

ВНИМАНИЕ: Лица, для здоровья которых может быть опасно заболевание сальмонеллезом (пожилые люди, беременные женщины, дети, а также лица, страдающие от недостаточности иммунной системы), должны проконсультироваться у врача относительно употребления в пищу сырых яиц.

БЛАГОДАРНОСТИ

Издатель выражает благодарность всем тем, кто оказал помощь в создании этой книги, в частности:
Marcello Sicuro, Рыбный рынок Палермо; Mario Spinnato, Палермо; Gaetano Tapinoso, Палермо; Antonino Biondo, Палермо; Giuseppe Glaviano, Палермо; Antonino Dripola, Палермо; Bruno Parisi, Cantine Florio, Марсала; Natalia Ravid , Ravid Azienda Agricola, Менфи; Jolly Hotel, Палермо; Mario Faella-Titolare, Pastificio Faella, Неаполь; Eduardo Pagnani, Brandi Pizzeria, Неаполь; Ferdinando Cozzolino, La Fenice, Presenzano; Berardino Lombardo, La Caveja; Luigi Richard, Chiara Bosco, Grand Hotel Parker's, Неаполь; Giancarlo Padrichelli, Tutto Tartufo, Сполето; Serafino Mazzocchi, Сполето; Ascenso Trappetti, Сполето; Domenico Basco, Сполето; Daniela Zuccari, Hotel San Luca, Сполето; Mario Terenzi, Boutique del Pecoraro, Норча; Antica Macelleria Falorni, Greve (Кьянти); Antica Drogheria Manganelli, Сиена; Lorenzo Righi, Hotel Relais Borgo SanFelice, Сиена; Paolo Bonaga, Paolo Atti e Figli, Болонья; Giovanni Tamburini, Болонья; Giovanni Montanini, Incas Alimentari, Болонья; La Baita, Болонья; Federica Rondelli, Consorzio Parmigiano-Reggiano Sezione di Modena; Maeini Rino, Coop Casearia Castelnovesa, Модена; Luciano Stefani, Giuseppe Giusti, Модена; Canalgrande Hotel, Модена; Davide Ponticelli, Vincenzo Dieci, San Nicola Prosciuttificio, Парма; Hotel Verdi, Парма; Gabriele Ferron and Barbara Meneghello, Antica Riseria Ferron, Верона; Rita Ferrazzini, Верона; Hotel Gabbia d'Oro, Верона; Michele Tossuti, Caffé Florian, Венеция; Simone Moro, Венеция; William Sfrutto, Венеция; Claudio Staderini, Hotel Danieli, Венеция; Francesca Forni, ITT Sheraton; Rod Johnson и Kayell Photographic; Nicole Lawless и Kodak; Kylie Goodwin, Qantas; John Portelli, Enoteca Sileno, Мельбурн; Simon Johnson, Сидней; Sara Schwartz, Tasting Places, Лондон; Mosaique Imports; Corso de Fiori; Max Pesch, Ilve Australia.