



НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Valéry Drouet
Pierre-Louis Viel

PASTA!

PÂTES, RAVIOLIS, LASAGNES,
CANNELLONIS...

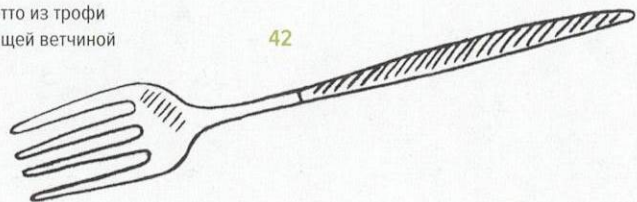
DE LA TECHNIQUE
À LA RECETTE



MANGO

СОДЕРЖАНИЕ

» Сухая паста – Pasta secca	8	» Салат из дондолини с жареным перцем и сыром фета	44
» Советы и хитрости	10	» Ньокки в томатном соусе с крамблом из ветчины	47
» Свежая паста – Pasta fresca	12	» Фузилли с пикшей и зеленым луком	48
» Советы и хитрости	18	» Крокеты из мелких рожков с сыром бофор	50
СУХАЯ ПАСТА		» Ракушки, фаршированные телятиной и зеленью	52
» Спагетти с помидорами черри и ароматным маслом	22	» Креветки в спагетти с соусом из бальзамического уксуса	54
» Гратен из мелких рожков с плавленым сыром	24	» Спагетти соте с пряной говядиной	57
» Паста арлекино с горошком, бобами и соусом из тимьяна	27	» Фестонати с сардинами, чесноком конфи и соусом песто	58
» Карбонара с перепелиными яйцами	28	» Ригатони, фаршированные сыром брасс и маслинами	60
» Капеллини в чайном бульоне с сельдереем и ветчиной	30	» Фузилли с трюфелями и выдержанным пармезаном	62
» Пенне с артишоками, панчеттой и соусом из лимонного тимьяна	32	» Паста микадо с омарами в чесночном соусе	64
» Фузилли с зеленой спаржей и сыром мимолет	35	» Жареные каннеллони ригате с крабовым мясом	67
» Настоящий гратен из макарон	36	» Пастазотто из пунталетте	68
» Фузилли по-деревенски с курицей, пармезаном и сливочным соусом	38		
» Каннеллони Магали	41		
» Пастазотто из трофи с хрустящей ветчиной	42		



СВЕЖАЯ ПАСТА

» Спагетти болонезе с телятиной	72
» Зеленые лингвине с курицей	74
» Шафрановая лазанья с морепродуктами	76
» Шафрановые фарфалле с филе миньон и соусом из шалфея	78
» Розовые паппарделле с креветками сатай	80
» Каннеллони, фаршированные мангольдом и козым сыром	82
» Тальяди в соусе с улитками	84
» Тальятелле с зеленым чаем и лагустинами с имбирем	86
» Лингвине с зернами горчицы и жареной говядиной	88
» Тальятелле с боттаргой, фенхелем и шафраном	90
» Черные лингвине с кальмарами	92
» Тальятелле с вешенками и утиной грудкой	95
» Лазанья с пармезаном	96
» Маковые тальятелле со сливочно-перечным соусом, чиполатой и пекорино	98
» Салат из орекьетте с зеленью и яйцом	101
» Фетучине с куркумой, телятиной и цуккини	102

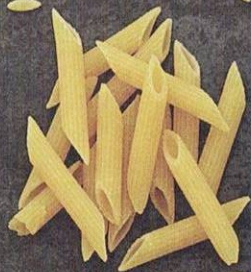
РАВИОЛИ

» Равиоли с кремом из анчоусов и сладкого перца	106
» Мешочки с козым сыром, кедровыми орешками и базиликом	108
» Равиоли с жареной колбасой андуй и сидром	110
» Черные тортелли с копченым лососем и тапенадом	113
» Равиоли с зеленым горошком и мятой	114
» Тортелли с ветчиной, рикоттой и ореховым кремом	116
» Равиоли с говяжьими хвостами конфи	119
» Гигантские равиоли с омаром, имбирем и кокосовым молоком	120
» Ньокки, запеченные с пармезаном	122
» Кунжутные равиоли с креветками, базиликом и салом колонната	128
» Крекеры из равиоли с маскарпоне и ягодами	126
» Лимонные равиоли с рикоттой	128
» Шоколадные равиоли	131
» Соусы	133
» Напитки	136

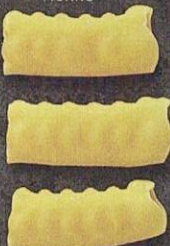
СУХАЯ

ПАСТА

Пунталетте



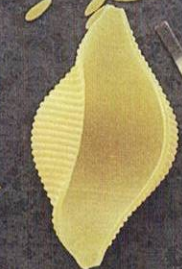
Пенне



Фестонати



Макарони



Конкильони (ракушки)



Паста микадо



Паста арлекино



Фузилли



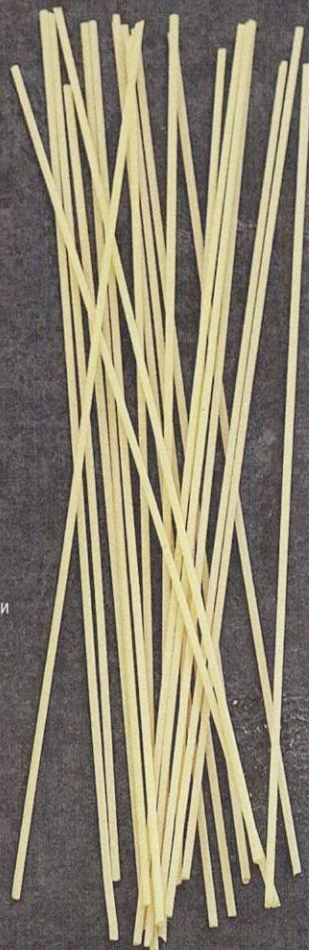
Каннеллони
ригате



Фетучине



Рожки мелкие



Лингвине

СУХАЯ ПАСТА

СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ

Существуют десятки сортов пасты, особенно много их у мелких и средних производителей — тех, кто делает свежую домашнюю пасту или мелкие партии необычных макаронных изделий. Эти разновидности пасты можно найти в отделах гастрономии супермаркетов и магазинах итальянских продуктов. Предпочтительно выбирать пасту, приготовленную из твердых сортов пшеницы с добавлением свежих яиц. В настоящее время широко известны многие прекрасные марки сухой пасты. Следует отметить торговые марки Pasta и Arlecchino, выпускающие невероятный выбор цветной пасты: ее также можно купить в специализированных магазинах или заказать в Интернете.

Мелкую пасту, например ракушки, пунтальетте, небольшие макароны, трофи, лучше использовать для пастазотто — своеобразного ризотто на основе пасты.

Среднюю, такую как пенне, фузилли, дондолини, — для салатов или других блюд, где нужна холодная паста.

Спагетти, лингвине, фетучине, тальярди — эти виды лучше всего подходят для приготовления оригинальных блюд из пасты. Как

и каннеллони, лазаньи, конкильони (крупные ракушки), они прекрасно сочетаются с разнообразными начинками и идеально подходят для больших застолий!

Чтобы приготовить сухую пасту, обязательно ознакомьтесь с рекомендациями на упаковке, так как время варки разных сортов пасты может различаться в зависимости от размера да и самого блюда, для которого она предназначена.

Пасту следует варить в просторной кастрюле и большом количестве кипящей подсоленной воды. Это правило не следует забывать и готовя свежую пасту. Обычно на 1 л воды берется 10 г соли и 100 г пасты. Для варки спагетти рекомендуется использовать достаточно высокую кастрюлю (существуют даже специальные кастрюли для спагетти), чтобы погружать их в кипятке целиком, не разламывая.

И наконец, как правильно рассчитать количество сухой или свежей пасты на количество порций? Обычно все макаронные изделия готовят из расчета 100 г на человека или чуть больше, если это отдельное блюдо (стоит также учитывать и особенности едока).



СВЕЖАЯ ПАСТА

СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ

Попробуйте свои силы в приготовлении свежей пасты, чтобы оценить, насколько разнообразным и оригинальным может быть ее вкус и сколько новых блюд с ней можно придумать. Здесь вам позволено экспериментировать не только со вкусом, но и с цветом. Попробуйте сделать черную пасту с чернилами каракатицы, розовую со свекольным соком, зеленую с цветом и ароматом трав и вкусом разнообразных специй. Приготовить такую пасту можно разной формы и длины.

Два совета, прежде чем вы начнете самостоятельно готовить свежую пасту:

» Чтобы приготовить тесто для макарон или равиоли, всегда используйте свежие яйца.

» Щедро посыпайте мукой рабочую поверхность, на которой раскатываете тесто, а также руки, если лепите фарфалле, равиоли, тортелли и т. п. Следите, чтобы тесто не пересохло, потому что любая паста или равиоли после этого становятся очень ломкими и работать с ними бывает сложно. Тесто, с которым вы в данный момент не работаете, накройте пищевой пленкой или чуть влажной полотняной салфеткой.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ

На 500 г пасты

400 г муки

4 крупных яйца

80 мл оливкового масла

12 г соли

» Просейте муку в чашу кухонного комбайна, предварительно установив на него плоские насадки для смешивания. Добавьте яйца, соль и оливковое масло. Включите комбайн на медленную скорость и в течение нескольких минут смешивайте ингредиенты в однородную массу, время от времени снимая налипшее тесто со стенок чаши. Если тесто получится жидковатым, добавьте немного муки; если, напротив, недостаточно пластичным – добавьте оливкового масла или холодной воды.

» Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и положите на 2 часа в холодильник.

» Раскатайте пасту, разделив ее на небольшие порции, скалкой вручную или при помощи машинки для приготовления пасты (толщина пласта должна быть примерно 1 мм), затем нарежьте пластины на полоски или квадраты для тальятелле, фарфалле, равиоли (см. фото на с. 14–17).

» Дайте пасте подсохнуть в течение 2–3 часов, разложив ее на деревянной разделочной доске. Свежую пасту можно хранить в холодильнике в течение 4–5 дней.

» Если подсушить пасту в течение 12–24 часов при комнатной температуре, ее можно хранить намного дольше – как любую сухую пасту, в плотно закрытой банке.

» Чтобы получить более интенсивно окрашенное тесто, добавьте к общему количеству ингредиентов еще 3 целых яйца и 2 желтка (количество соли и оливкового масла в этом случае тоже увеличится). От количества яиц

будет зависеть оттенок вашего теста – чем лиц меньше, тем тесто будет бледнее, чем больше – тем оно будет более желтым. Если у вас есть возможность использовать для теста свежие яйца с фермы, вы сразу почувствуете разницу.

ВАРКА ПАСТЫ

» Время приготовления свежей пасты варьируется от 3 до 6–7 минут, в зависимости от ее размера. Забрасывать ее следует в большую кастрюлю с кипящей подсоленной водой из расчета 10 г соли и 100 г пасты на 1 л воды.

» Свежие равиоли следует варить в кипящей воде 3–4 минуты. Если их переварить, они могут расклеваться и начинка из них вывалится.

» Главное правило при приготовлении любой пасты: варить ее до полуготовности, до состояния аль-денте, чтобы она была мягкой снаружи и твердоватой внутри. Переваренная паста теряет вкус и форму.

» Готовую пасту слейте через дуршлаг, но не промывайте. Подавать ее следует сразу, разложив по тарелкам и предварительно добавив оливковое или сливочное масло, полив соусом и смешав с добавками по вашему выбору.

» Оставьте немного воды, в которой варилась паста, чтобы при необходимости можно было разбавить соус, если он получился слишком густым. Если же вы любите пасту в натуральном виде, без соусов и добавок, достаточно положить в нее сливочное масло, посыпать тертым пармезаном – и блюдо готово!

» Однако если паста предназначена для холодных закусок и салатов, ее следует промыть под струей холодной воды в дуршла-

ге, а уж потом добавлять масло, чтобы она не слиплась. Промыть пасту следует и в том случае, если вы не собираетесь есть ее сразу и планируете подать горячей, но позже. В этом случае непосредственно перед подачей пасту следует в дуршлаге обдать очень горячей водой и только потом заправлять маслом.

ПАСТА ЦВЕТНАЯ

Для розовой пасты

Добавьте в тесто дополнительно 50–70 г муки и 100–150 мл свекольного сока.

Для черной пасты

Добавьте 2 ст. л. чернил каракатицы (они обычно продаются консервированными в небольших пакетиках или баночках в супермаркетах; свежие можно купить на рыбных рынках, в отделах охлажденных морепродуктов).

Для зеленой пасты

Мелко покрошите 1 большой пучок кудрявой петрушки, переложите в чистую ткань и выжмите сок (80–100 мл). Добавьте полученный сок петрушки в тесто (муки в этом случае потребуются чуть больше, чтобы тесто не было слишком липким).

Для желтой пасты

Добавьте в тесто 1 ст. л. куркумы, разведенной 3 ст. л. холодной воды. Можно заменить куркуму молотым шафраном. Если есть желание, можно добавить в тесто семена черного кунжута, мака или горчицы.



СУХАЯ ПАСТА

СПАГЕТТИ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

ПОДГОТОВКА: 15 минут

ВАРКА ПASTы:

см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г спагетти

750 г помидоров черри

1 большой пучок базилика

2 зубчика чеснока

150 мл оливкового масла

Соль и свежемолотый
черный перец

» Оборвите листья с веточек базилика. Очистите зубчики чеснока.

» Положите базилик и чеснок в блендер, добавьте оливковое масло, соль и перец. Измельчите все ингредиенты в течение 3–4 минут, чтобы получилась однородная масса.

» Помойте помидоры, разрежьте пополам или на четвертинки в зависимости от размера. Сложите в просторную миску. Добавьте масло с чесноком и базиликом, перемешайте.

» Приготовьте спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке). Откиньте на дуршлаг.

» Горячие спагетти выложите в миску с помидорами, перемешайте и сразу подавайте на стол в глубоких порционных тарелках.

СОВЕТ

Вы также можете обжарить помидоры черри в большой сковороде на сильном огне в течение 2 минут с 3 ст. л. оливкового масла.

В конце готовки добавьте 3 ст. л. бальзамического уксуса.

Полувисшим соусом заправьте спагетти.



ГРАТЕН ИЗ МЕЛКИХ РОЖКОВ С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ

ПОДГОТОВКА: 15 минут

ВАРКА ПАСТЫ:
см. на упаковке

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
25–30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

500 г мелких рожков
12 порционных кусочков
плавленного сыра
4 довольно толстых ломтика
ветчины
400 мл сливок
Соль и свежемолотый
черный перец

» Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке). Слейте воду через дуршлаг, а пасту промойте под струей холодной воды.

» Разогрейте духовку до 180 °С.

» В сотейник положите 6 кусочков плавленого сыра, добавьте сливки, соль и перец. Доведите до кипения на среднем огне, постоянно размешивая деревянной лопаткой, пока смесь не станет однородной.

» Нарежьте ветчину маленькими кусочками.

» Смешайте пасту с сырно-сливочным соусом и ветчиной.

» Выложите в порционные формочки для запекания или одну большую форму и посыпьте оставшимся мелко нарезанным плавленым сыром.

» Запекайте в духовке 25–30 минут, пока на поверхности gratena не образуется золотистая корочка. Подавайте немедленно.



ПАСТА АРЛЕКИНО С ГОРОШКОМ, БОБАМИ И СОУСОМ ИЗ ТИМЬЯНА

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ВАРКА ПASTY:
см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г пасты арлекино
(продается
в итальянских магазинах
или в Интернете)
600 г лущеного свежего
зеленого горошка
600 г очищенных бобов
2 зубчика чеснока
1 пучок свежего тимьяна
400 мл крепкого овощного
бульона
80 г сливочного масла
Соль и свежемолотый
черный перец

- » Отварите горошек и бобы отдельно в течение 5 минут в кипящей подсоленной воде. Слейте воду, промойте холодной водой.
- » Снимите с бобов кожицу. Почистите зубчики чеснока.
- » Налейте в кастрюлю овощной бульон. Добавьте зубчики чеснока, тимьян, соль и черный перец. Доведите до кипения и кипятите 10 минут на сильном огне, чтобы бульон выпарился на треть. Добавьте в бульон масло, порезанное кусочками, и снова доведите до кипения, а затем варите 6–8 минут на сильном огне.
- » Удалите веточки тимьяна и чеснок. Взбейте бульон погружным блендером.
- » Соедините получившийся соус с бобами и горошком и осторожно подогрейте.
- » Отварите пасту арлекино в большом количестве подсоленной воды (время указано на упаковке).
- » Слейте воду. Выложите пасту в кастрюлю с соусом, бобами и горошком. Перемешайте и немедленно подавайте.

Пасту арлекино можно заменить цветной свежей пастой. Это блюдо – настоящий праздник цвета!

КАРБОНАРА С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ВАРКА ПАСТЫ:
см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г спагетти

18 перепелиных яиц

750 г свежего бекона,
нарезанного ломтиками
толщиной 5 мм

80 г тертого пармезана

500 мл сливок

2 ст. л. подсолнечного
масла

Соль и свежемолотый
черный перец

» Подготовьте перепелиные яйца. Отделите желтки от белков, желтки в половинках скорлупок уберите в холодильник.

» Мелко порежьте бекон. Положите в сотейник, залейте холодной водой и доведите до кипения. Варите 30 секунд, затем слейте воду, обсушите и обжарьте на сковороде на среднем огне в течение 2 минут до золотистого цвета. Переложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира.

» В другом сотейнике вскипятите сливки, посолите, поперчите и потомите на среднем огне в течение 8–10 минут. Добавьте пармезан и снова прокипятите соус в течение 30 секунд. Взбейте погружным блендером, добавьте бекон и поставьте соус в теплое место.

» Отварите спагетти в большом количестве подсоленной воды (время указано на упаковке). Откиньте на дуршлаг.

» В глубокие тарелки налейте соус с беконом, сверху выложите спагетти в форме трех небольших гнезд. В каждое гнездо положите по желтку перепелиного яйца. На стол подавайте сразу.



КАПЕЛЛИНИ В ЧАЙНОМ БУЛЬОНЕ С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ВЕТЧИНОЙ

ПОДГОТОВКА: 50 минут

ВАРКА ПASTY: 8–10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

500 г капеллини (тоненьких спагетти)

400 г корневого сельдерея

12 тонких ломтиков

пармской ветчины

50 г муки

1,2 л куриного бульона

1 пакетик чая «Эрл Грей»

1 л растительного масла для фритюра

Соль и свежемолотый
черный перец

» Вскипятите в кастрюле куриный бульон, посолите и поперчите. Через 2 минуты снимите с огня и добавьте пакетик чая. Настаивайте 10 минут, затем пакетик удалите.

» Нарежьте тонкой соломкой пармскую ветчину.

» Очистите сельдерей и нарежьте тонкой соломкой (лучше при помощи терки-мандолины, но можно просто острым ножом).

» Насыпьте в миску муку. Обваляйте в муке тонко нашинкованный сельдерей.

» Разогрейте масло для фритюра. Опустите в него на несколько секунд полоски ветчины, чтобы она зажарилась и стала хрустящей. Выложите на бумажные полотенца. Повторите те же действия с нашинкованной соломкой сельдерея (опустите его в масло на 2–3 минуты). Также выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира.

» Снова поставьте на плиту куриный бульон, настоянный на чае. Доведите до кипения и прогрейте в течение 2 минут. Выключите огонь. Засыпьте в бульон капеллини, накройте кастрюлю крышкой и оставьте на 8–10 минут доходить до готовности.

» Разлейте бульон с вермишелью по тарелкам. Сверху разложите жареную ветчину и сельдерей. Подавайте на стол сразу.



ПЕННЕ С АРТИШОКАМИ, ПАНЧЕТТОЙ И СОУСОМ ИЗ ЛИМОННОГО ТИМЬЯНА

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ВАРКА ПАСТЫ:
см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г пенне
15 маленьких артишоков
(пуаврад)
18 ломтиков панчетты
3 головки лука-шалота
1 пучок лимонного тимьяна
Сок 1 лимона
200 мл белого вина
80 г сливочного масла
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

» Снимите с артишоков внешние грубые листья. Обрежьте маленьким ножом верхние половины соцветий и выбросьте. Оставшиеся части артишоков положите в миску с водой, подкисленной соком лимона.

» Почистите и нарежьте лук-шалот. Положите в большую сковороду и обжарьте в течение 3 минут на среднем огне с 80 мл оливкового масла.

» Добавьте артишоки и готовьте еще 2 минуты. Влейте в сковороду белое вино и 150 мл воды. Посолите и поперчите. Накройте сковороду пергаментной бумагой и оставьте на среднем огне еще на 15 минут.

» Выловите артишоки и выложите их на тарелку, а сковороду оставьте на сильном огне еще на 5 минут. Добавьте порезанное кусочками сливочное масло и веточки тимьяна. Доведите соус до кипения и готовьте 5–7 минут. Процедите, гущу измельчите блендером. Перелейте все в кастрюлю и добавьте артишоки. Держите в тепле.

» К этому моменту в большом количестве подсоленной воды отварите пасту (время указано на упаковке).

» Пока паста варится, тонко нарежьте ломтики панчетты, а затем в течение 2 минут обжарьте на сковороде с оставшимся оливковым маслом. Выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира.

» Слейте из кастрюли воду, разложите пасту по тарелкам. Добавьте артишоки и обжаренные ломтики панчетты. Полейте соусом и сразу же подавайте на стол.



ФУЗИЛЛИ С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ И СЫРОМ МИМОЛЕТ

ПОДГОТОВКА: 20 минут

ВАРКА ПASTY:
см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций
600 г фузилли
600 г тонкой зеленой
спаржи
250 г сыра мимолет
150 г рукколы
3 щепотки шафрана
2 кубика овощного бульона
3 ст. л. бальзамического
уксуса
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

- » Очистите спаржу и свяжите в пучки. В большой кастрюле приготовьте бульон из 1 кубика. Положите в него спаржу и варите 5–6 минут. Откиньте на дуршлаг.
- » В большое количество кипящей воды добавьте второй бульонный кубик и рыльца шафрана. Отварите в этом бульоне фузилли (время указано на упаковке).
- » Пока варится паста, положите спаржу в смазанную маслом жаропрочную емкость и подрумяньте в духовке в режиме «гриль» в течение 4–5 минут.
- » Натрите сыр мимолет. Листья рукколы заправьте $\frac{1}{4}$ оливкового масла и уксуса, посолите и поперчите.
- » Слейте воду с пасты, выложите в глубокую миску. Добавьте оставшиеся $\frac{3}{4}$ оливкового масла с бальзамическим уксусом. Если нужно, посолите и поперчите.
- » Разложите фузилли и спаржу по тарелкам. Сверху посыпьте несколькими листочками рукколы и тертым сыром. На стол подавайте немедленно.

СОВЕТ

Попробуйте приготовить это же блюдо с тигсами из сыра мимолет: насыпьте тертый сыр маленькими кучками на противень с антипригарным покрытием и поставьте на 6–8 минут в предварительно разогретую до 180 °C духовку. Снимите запеченный сыр с противня и дайте остыть.



НАСТОЯЩИЙ ГРАТЕН ИЗ МАКАРОН

ПОДГОТОВКА: 20 минут
+ 1 ночь на замачивание

ВАРКА ПАСТЫ:
см. на упаковке

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20–25 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г макарон

140 г тертого сыра грюйер

90 г панировочных сухарей

1 л молока

60 г сливочного масла

+ 10 г для смазывания формы

300 мл сливок

Соль и свежемолотый черный перец

» Накануне отварите макароны в большом количестве подсоленной воды (время указано на упаковке). Слейте через дуршлаг и промойте под струей холодной воды. Переложите в глубокую миску, залейте молоком, накройте пищевой пленкой.

» На другой день разогрейте духовку до 180 °C.

» Слейте молоко с макарон, оставив 100 мл. Переложите в глубокую миску, добавьте 100 мл молока, сливки, 80 г тертого сыра, соль и перец. Перемешайте.

» Смажьте маслом глубокое блюдо для запекания и присыпьте 30 г панировочных сухарей. Выложите макароны на блюдо, разровняйте, посыпьте поверхность оставшимся тертым сыром грюйер и панировочными сухарями. Порежьте на маленькие кубики оставшееся сливочное масло и разложите сверху на макароны.



» Запекайте 20–25 минут, пока поверхность gratena не покроется румяной хрустящей корочкой. Если блюдо недостаточно хорошо подрумянилось, присыпьте его сверху еще небольшим количеством панировочных сухарей и поставьте в духовку еще на 5 минут.

» Подавайте graten как основное блюдо или как гарнир к жареной курице или любому другому красному или белому мясу. Запеченные макароны обожают гурманы всех возрастов!

ФУЗИЛЛИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С КУРИЦЕЙ, ПАРМЕЗАНОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

ПОДГОТОВКА: 20 минут

ВАРКА ПASTY:

см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г фузилли паззани
(по-деревенски)

700 г жареной курятины

150 г свеженатертого
пармезана

2 луковицы

1 небольшой пучок
петрушки

1 кубик куриного бульона

400 мл сливок

3 ст. л. оливкового масла

Соль и свежемолотый
черный перец

- » Снимите кожу с жареной курятины, нарежьте мясо небольшими кусочками.
- » Очистите и порежьте лук. Обжарьте в сковороде с оливковым маслом в течение 8–10 минут на среднем огне до бледно-золотистого цвета.
- » Добавьте в сковороду ломтики курицы, соль, черный перец и перемешайте. Прогрейте на среднем огне 2 минуты. Снимите с огня, оставьте в сковороде.
- » В сотейнике вскипятите сливки с половиной тертого пармезана, посолите и поперчите. Варите 2 минуты. Держите соус горячим (лучше на водяной бане).
- » Вымойте и мелко нарежьте петрушку.
- » Отварите пасту в большом количестве кипящей воды, добавив в нее бульонный кубик (время указано на упаковке).
- » Слейте воду с пасты. Выложите фузилли в сковороду с курицей и луком. Добавьте соус из пармезана и сливок и снова перемешайте.
- » Разложите фузилли в соус по тарелкам. Присыпьте петрушкой и сразу подавайте на стол. Оставшийся тертый пармезан подайте отдельно.



КАННЕЛЛОНИ МАГАЛИ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
40–45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

24 трубочки каннеллони
800 г крупного фарша
из телятины
400 г замороженного
шпината
200 г тертого сыра конте
1 красная луковица
2 зубчика чеснока
800 мл томатного пюре
(пассаты)
3 ст. л. оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

- » Разморозьте шпинат в дуршлаге и нарежьте ножом.
- » Разогрейте духовку до 160 °С.
- » Очистите и нарежьте лук и чеснок. Обжарьте в большой сковороде с оливковым маслом в течение 3 минут на среднем огне. Добавьте фарш из телятины и готовьте еще 6–8 минут на сильном огне, постоянно разбивая комки лопаткой.
- » Добавьте в сковороду нарезанный шпинат и 150 мл пассаты. Посолите и поперчите. Хорошо перемешайте и дайте остыть.
- » Нагрейте в сотейнике оставшуюся пассату, разведя ее небольшим количеством воды.
- » Набейте каннеллони мясной начинкой, уплотняя ее пальцами.
- » Налейте немного пассаты на дно большого глубокого блюда для запекания. Плотными рядами уложите в блюдо фаршированные каннеллони. Сверху выложите оставшийся соус и щедро посыпьте тертым пармезаном.
- » Запекайте в духовке 40–45 минут. Когда блюдо будет почти готово, подрумяньте его 5 минут в режиме «гриль», чтобы сверху получилась сырная корочка. На стол подавайте сразу.

Можно вместо телячьего фарша использовать фарш из приправленной перцем и петрушкой колбаски. В сезон вместо замороженного шпината можно использовать свежий, смешав его с пассатой.

ПАСТА ЗОТТО ИЗ ТРОФИ С ХРУСТЯЩЕЙ ВЕТЧИНОЙ

ПОДГОТОВКА: 15 минут

ВАРКА ПASTY:
около 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г пасты трофи
(или любой другой
мелкой пасты в форме
спиралек)
12 ломтиков ветчины
(без жира и не очень
тонких)
150 г тертого сыра бофор
1 луковица
1,3 л куриного бульона
2 ст. л. (полные) жирных
сливок
80 г сливочного масла
2 ст. л. оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

- » В кастрюле доведите до кипения куриный бульон.
- » Очистите и нарежьте лук. Обжарьте в течение 5 минут на среднем огне в сковороде с 20 г сливочного масла.
- » Добавьте в сковороду пасту и хорошо перемешайте с маслом и луком. Готовьте 2 минуты, затем залейте горячим бульоном. Посолите и поперчите. Доведите до кипения и варите еще 12 минут на среднем огне, постоянно помешивая.
- » Пока паста готовится, тонко нарежьте ломтики ветчины и обжарьте в течение 3 минут на сковороде с оливковым маслом до золотистого цвета. Выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира.
- » Добавьте в сотейник сливки и готовьте, помешивая, 3 минуты. Снимите с огня, добавьте оставшееся сливочное масло, порезанное на кусочки. Получившийся соус смешайте с пастой. Посыпьте тертым сыром бофор и обжаренной хрустящей ветчиной. На стол подавайте сразу.

Если не можете найти трофи,
используйте другую пасту,
например короткие макароны.

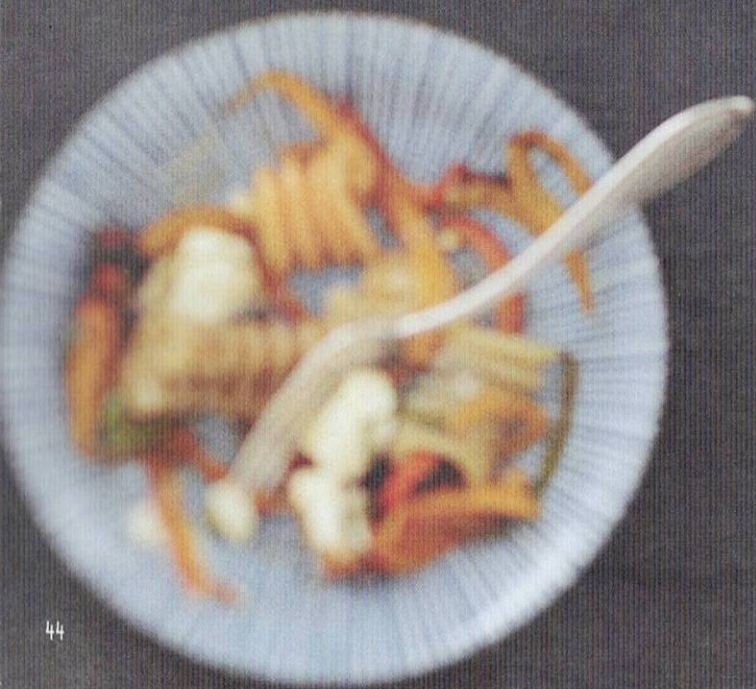


САЛАТ ИЗ ДОНДОЛИНИ С ЖАРЕННЫМ ПЕРЦЕМ И СЫРОМ ФЕТА

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ВАРКА ПАСТЫ:
см. на упаковке

- » Очистите перец от семян, нарежьте тонкой соломкой.
- » Почистите и нарежьте чеснок. Мелко покрошите базилик.
- » В сковороде в течение 1–2 минут, постоянно помешивая, обжарьте на сильном огне перец с 3 ст. л. оливкового масла. Добавьте измельченный чеснок, посолите и поперчите. Продолжайте готовить еще 2 минуты, все время помешивая. Выключите огонь, влейте уксус, оставшееся оливковое масло и добавьте базилик. Перемешайте и дайте остыть.



ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г пасты дондолини
(продается в итальянских магазинах)
2 зеленых сладких перца
2 красных сладких перца
2 желтых сладких перца
450 г сыра фета
2 зубчика чеснока
20 листочков базилика
3 ст. л. хересного уксуса
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

- » Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке). Время приготовления смотрите на упаковке. Откиньте на дуршлаг и быстро ополосните под струей холодной воды.
- » Нарежьте маленькими кубиками сыр фета. Выложите пасту в большое глубокое блюдо, добавьте кубики феты и перец с маслом со сковороды. Аккуратно перемешайте.
- » При подаче салат должен иметь комнатную температуру. Но вы можете перед сервировкой охладить его в течение 2 часов в холодильнике, если вам так больше нравится.

НЬОККИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КРАМБЛОМ ИЗ ВЕТЧИНЫ

ПОДГОТОВКА: 40 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г картофельных ньокки
18 тонких ломтиков
пармской ветчины
5 средних спелых
помидоров
2 головки лука-шалота
2 зубчика чеснока
1 пучок свежего тимьяна
1 ст. л. томатной пасты
1 кубик овощного бульона
3 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. крупномолотых
панировочных сухарей
Соль и свежемолотый
черный перец

» Опустите помидоры на 20 секунд в кастрюлю с кипящей водой, затем ополосните под холодной водой. Снимите кожицу, удалите семена и крупно нарежьте мякоть.

» Очистите и мелко порежьте чеснок и лук-шалот. Обжарьте в сковороде с оливковым маслом на среднем огне в течение 3 минут. Добавьте нарезанные помидоры, томатную пасту, соль и перец. Готовьте еще 3 минуты. Влейте в сковороду 750 мл воды и положите бульонный кубик и тимьян. Готовьте 20–25 минут на среднем огне.

» В это время разогрейте духовку до 180 °С.

» На противне, застеленном пергаментной бумагой, разложите ломтики ветчины. Поставьте в духовку и запекайте 6–8 минут, пока не подсохнут. Дайте остыть, затем измельчите в блендере в течение 2 минут вместе с панировочными сухарями, чтобы получилась хрустящая крошка.

» Из сковороды удалите тимьян. Перемешайте томатный соус (он должен быть достаточно густым). Держите его в тепле.

» Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке).

» Слейте воду, а пасту перемешайте с горячим соусом. Поперчите свежемолотым черным перцем из мельницы. На стол подавайте сразу, присыпав крамблом из ветчины.

ФУЗИЛЛИ С ПИКШЕЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г пасты фузилли
750 г копченой пикши
1 большой пучок
зеленого лука
300 мл рыбного бульона
750 мл молока
80 г сливочного масла
Соль и свежемолотый
черный перец

- » Нагрейте в кастрюле молоко.
- » Снимите с пикши кожу, а мякоть нарежьте кусками. Опустите пикшу на 3 минуты в кастрюлю с кипящим молоком. Выключите огонь и оставьте пикшу в молоке.
- » В течение 5–8 минут разогрейте в сотейнике на сильном огне рыбный бульон. Добавьте порезанное на кусочки сливочное масло, посолите и поперчите. Готовый соус подержите 5 минут на слабом огне, пока он не уварится наполовину.
- » В это время мелко нарежьте зеленый лук.
- » Переложите соус в блендер и хорошо взбейте. Добавьте нарезанный зеленый лук и перемешайте. Держите в тепле (лучше на водяной бане).
- » Сварите пасту в большом количестве подсоленной кипящей воды (время указано на упаковке).
- » Выньте пикшу из молока, слегка обсушите и разделите руками на небольшие кусочки.
- » Откиньте пасту на дуршлаг и выложите в кастрюлю. Добавьте острый соус, пикшу и поперчите черным перцем из мельницы. Аккуратно перемешайте и сразу подавайте на стол, разложив по глубоким тарелкам.



КРОКЕТЫ ИЗ МЕЛКИХ РОЖКОВ С СЫРОМ БОФОР

ПОДГОТОВКА: 20 минут

ВАРКА ПASTY:

см. на упаковке

ОБЖАРИВАНИЕ: 4–5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций (12 лепешек)

400 г мелких рожков
160 г сыра бофор
150 г творожного сыра
3 яичных желтка
60 г муки
30 г сливочного масла
3 ст. л. подсолнечного
масла

Соль и свежемолотый
черный перец

- » Отварите пасту в большом количестве подсоленной воды (время указано на упаковке). Откиньте на дуршлаг и промойте под струей холодной воды.
- » Натрите сыр бофор.
- » В миске смешайте творожный сыр с яичными желтками, мукой, солью и перцем. Добавьте пасту и сыр бофор.
- » Слепите 12 шариков и слегка придавите, придавая им форму крокет.
- » Разогрейте в сковороде сливочное и подсолнечное масло. Когда масло достаточно прогреется и начнет потрескивать, положите в него крокеты и подрумяньте по 4–5 минут с каждой стороны на среднем огне. Будьте аккуратны, следите, чтобы крокеты не развалились, когда будете их переворачивать. (Лучше обжаривать их небольшими партиями.)
- » Готовые крокеты выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира. Подавайте сразу. Эти крокеты нравятся взрослым и детям и отлично подходят в качестве гарнира к мясу или птице.



РАКУШКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТЕЛЯТИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

ПОДГОТОВКА: 50 минут

ВАРКА ПASTY:
см. на упаковке

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
25–30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600–700 г крупных ракушек
800 г фарша из телятины
120 г тертого пармезана
1 большая белая луковица
2 головки лука-шалота
1 зубчик чеснока
1 пучок петрушки
1 небольшой пучок кервеля
1 пучок зеленого лука
3 веточки эстрагона
600 мл томатного пюре
(пассаты)
5 ст. л. оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

» Отварите ракушки в течение 3–4 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды. Откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Перемешайте с 2 ст. л. оливкового масла, чтобы не слиплись.

» Почистите и измельчите белый лук, шалот и чеснок. Обжарьте их вместе на сковороде на среднем огне с оставшимся оливковым маслом в течение 5 минут. Добавьте фарш из телятины и обжарьте в течение 5–6 минут на сильном огне, разбивая комочки лопаткой. Посолите и поперчите. Смешайте со 100 мл пассаты и потомите еще 5 минут.

» В это время нарежьте зелень. Добавьте ее в сковороду с мясом в самом конце готовки.

» Разогрейте духовку до 180 °C.

» Выложите оставшуюся пассату в сотейник, слегка разбавьте водой и хорошо прогрейте.

» Наполните кончики начинкой из мяса и зелени. Положите в большую форму для запекания. Полейте сверху томатным соусом кули и посыпьте тертым пармезаном. Запекайте 25–30 минут. На стол подавайте сразу.



КРЕВЕТКИ В СПАГЕТТИ С СОУСОМ ИЗ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ВАРКА ПАСТЫ:
см. на упаковке

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 минута

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

300 г спагетти

30 достаточно крупных
креветок

250 мл томатного пюре
(пассаты)

250 мл бальзамического
уксуса

1 л растительного масла для
фритюра

25 г сахарной пудры

Соль и свежемолотый
черный перец

» Отварите спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке). Откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой. Оставьте в дуршлаг, без масла, чтобы стали немного клейкими.

» В сотейник налейте бальзамический уксус и насыпьте сахар, готовьте в течение примерно 10 минут, пока уксус не загустеет. Добавьте пассату, соль и перец. Продолжайте готовить еще 8–10 минут на среднем огне. Поставьте соус на водяную баню, чтобы не остыл.

» Почистите креветки. Наколите каждую креветку на деревянную шпажку и аккуратно оберните спагетти, слегка прижимая их, чтобы держались прочнее.

» Когда все креветки будут подготовлены, нагрейте в сковороде масло для фритюра. Опустите креветки (по одной), удерживая их за шпажки, примерно на 1 минуту в хорошо разогретое масло. Выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира.

» Посолите и поперчите уже готовые креветки и сразу подавайте с приготовленным соусом.



СПАГЕТТИ СОТЕ С ПРЯНОЙ ГОВЯДИНОЙ

ПОДГОТОВКА: 40 минут
+ 2 часа на маринование

ВАРКА ПАСТЫ:
см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций
500 г спагетти
600 г мякоти говядины
(ромштекс)
200 г вешенок
300 г зеленой стручковой
фасоли
3 зубчика чеснока
1 ч. л. мелко нарезанного
острого красного перца
1 ч. л. молотого острого
красного перца
100 мл соуса терияки
3 ст. л. соуса нуок-мам
3 ст. л. подсолнечного
масла
Соль и свежемолотый
черный перец

- » Нарезьте мясо тонкими ломтиками.
- » Очистите и измельчите чеснок. Смешайте в миске со свежим и молотым красным перцем, соусами нуок-мам и терияки. Посолите и поперчите по вкусу.
- » Положите мясо в миску и хорошо перемешайте, чтобы оно покрылось маринадом. Накройте пищевой пленкой и поставьте на 2 часа в холодильник.
- » Срежьте жесткие кончики стручков фасоли, отварите в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут. Слейте воду и дайте остыть.
- » Отварите спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке). Откиньте на дуршлаг и промойте под струей холодной воды.
- » Аккуратно почистите вешенки и порежьте на небольшие кусочки. Обжарьте на среднем огне в сковороде с маслом в течение 6–8 минут.
- » Достаньте мясо из маринада. Добавьте в сковороду с грибами и готовьте все вместе на сильном огне еще 4–5 минут, все время помешивая.
- » Добавьте стручки фасоли, спагетти и соус маринад. Прогрейте все в течение 3–4 минут на сильном огне, поливая спагетти горячим соусом. Подавайте сразу.



ФЕСТОНАТИ С САРДИНАМИ, ЧЕСНОКОМ КОНФИ И СОУСОМ ПЕСТО

ПОДГОТОВКА: 50 минут

ВАРКА ПАСТЫ:
см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г фестонати
200 г сардин в оливковом масле
1 головка чеснока
1 пучок базилика
50 г кедровых орешков
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый черный перец

» Разогрейте духовку до 180 °С.

» Заверните головку чеснока в алюминиевую фольгу. Запеките в духовке в течение 35–40 минут. Выньте чеснок из духовки и дайте остыть.

» Очистите чеснок от оболочки, нажимая на дольки и выдавливая мякоть. Положите в чашу комбайна или блендера, добавьте листья базилика, кедровые орешки, оливковое масло и сардины из банки (без масла). Хорошо взбейте. У вас получится вариант соуса песто с сардинами.

» Отварите фестонати в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке).

» Откиньте на дуршлаг и переложите в сковороду. Добавьте приготовленный соус и прогрейте на среднем огне 5 минут. Немедленно подавайте.



РИГАТОНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ БРУСС И МАСЛИНАМИ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ВАРКА ПАСТЫ:
см. на упаковке

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций
400 г ригатони
300 г сыра брусс или
рикотта
120 г маслин без косточек
100 г тертого пармезана
10 листочков базилика
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец
Немного салата месклан
(по желанию)

» Приготовьте ригатони в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке). Откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой.

» Сложите в чашу блендера маслины, листья базилика и налейте половину оливкового масла. Перемешайте до получения однородной массы.

» В миске смешайте пюре из маслин с сыром брусс, добавьте по 1 щепотке соли и перца.

» Используя кондитерский мешок с простой насадкой среднего размера, наполните ранее приготовленной начинкой ригатони. Выложите на жаропрочное блюдо, покрытое пергаментной бумагой.

» Разогрейте гриль до 200 °С.

» Полейте ригатони оставшимся оливковым маслом и посыпьте тертым пармезаном. Подрумяньте в духовке в режиме «гриль» в течение 5–6 минут. Подавайте сразу. Можно украсить небольшим количеством салатной смеси месклан.



ФУЗИЛЛИ С ТРЮФЕЛЯМИ И ВЫДЕРЖАННЫМ ПАРМЕЗАНОМ

ПОДГОТОВКА: 15 минут

ВАРКА ПASTы: 12–15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

600 г фузилли

60 г свежих или сушеных
трюфелей

3 ст. л. трюфельного сока
или несколько капель
трюфельной эссенции

120 г выдержанного
пармезана (куском)

1,5 л куриного бульона

100 г сливочного масла

Соль и свежемолотый
черный перец

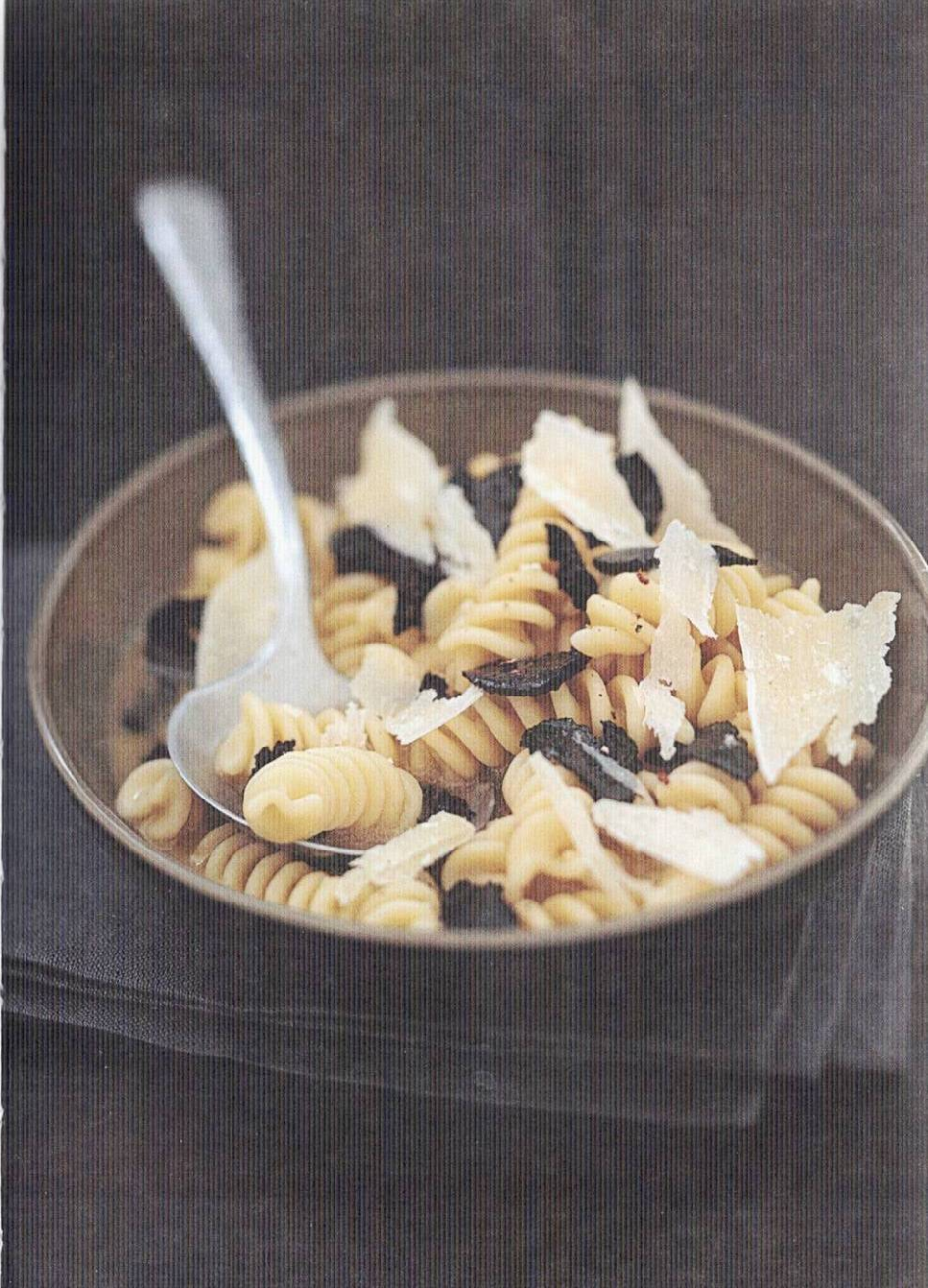
» В большой кастрюле доведите до кипения воду с трюфельным соком, посолите и поперчите.

» Высыпьте в кастрюлю фузилли и варите, регулярно помешивая, 12–15 минут на среднем огне.

» В это время мелко нарежьте трюфели. Используя овощечистку, нарежьте стружкой пармезан.

» Когда паста сварится, выключите огонь, добавьте сливочное масло, нарезанное кусочками, и перемешайте так, чтобы оно полностью растаяло и обволокло пасту.

» Разложите пасту и бульон в глубокие тарелки. Посыпьте трюфелями и стружкой пармезана. Поперчите черным перцем из мельницы и сразу подавайте на стол.



ПАСТА МИКАДО С ОМАРАМИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

ПОДГОТОВКА:
1 час + 2 часа,
чтобы охладить омаров

ВАРКА ПASTY:
см. на упаковке

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
1 минута

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций
600 г пасты микадо
(продается
в итальянских
магазинах или
Интернете)
3 омаров, примерно
по 600 г каждый
1 морковь
1 красный острый перец
3 головки лука-шалота
6 зубчиков чеснока
1 ст. л. томатной пасты
3 ст. л. оливкового масла
+ 1 ст. л., чтобы полить
готовое блюдо
80 г сливочного масла

- » Отварите омаров в течение 10 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды. Слейте бульон (немного бульона оставьте), промойте омаров под холодной водой и остудите в течение 2 часов в холодильнике.
- » Очистите омаров, панцири сохраните. Мякоть порежьте на кусочки и уберите в холодильник.
- » Почистите и нарежьте лук-шалот и морковь. Обжарьте в глубокой сковороде с оливковым маслом в течение 3 минут на среднем огне. Добавьте панцири омаров и готовьте все вместе еще 5 минут на сильном огне. Добавьте томатную пасту и залейте водой, чтобы она полностью покрыла куски панцирей. Доведите до кипения, затем варите еще 30 минут на среднем огне.
- » Почистите зубчики чеснока. Разрежьте красный перец и удалите семена. Процедите в кастрюлю отвар из панцирей омаров. Добавьте целые зубчики чеснока и острый перец. Кипятите на сильном огне, пока не останется примерно 500 мл густого бульона. Добавьте порезанное кубиками сливочное масло и варите еще несколько минут, чтобы соус еще больше загустел. Процедите через сито. Оставшийся на сите чеснок и перец измельчите в блендере.
- » Добавьте пюре из чеснока и перца в соус. Положите туда же нарезанную мякоть омаров. Держите соус на водяной бане, чтобы он был горячим.
- » Отварите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке). Сбрызните оливковым маслом.
- » Разложите по тарелкам пасту и кусочки омаров, полейте соусом. Сразу же подавайте на стол.



ЖАРЕННЫЕ КАННЕЛЛОНИ РИГАТЕ С КРАБОВЫМ МЯСОМ

ПОДГОТОВКА: 20 минут

ВАРКА ПASTы:
см. на упаковке

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
3–4 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

300 г каннеллони ригате
200 г крабового мяса
250 г молодого козьего
сыра (например,
«Пти Билли»)
1 морковь
100 г панировочных сухарей
30 г сливочного масла
3 ст. л. оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

- » Отварите каннеллони ригате в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке). Откиньте на дуршлаг и ополосните холодной водой. Разложите на тарелке, чтобы не слиплись.
- » Насыпьте на другую тарелку панировочные сухари.
- » Очистите морковь и нарежьте мелкими кубиками. Положите в сковороду и бланшируйте 3 минуты с небольшим количеством подсоленной воды. Воду слейте.
- » В миске смешайте мелко нарезанное крабовое мясо, козий сыр и морковь. Посолите и поперчите.
- » Используя кондитерский мешок, наполните каннеллони ригате приготовленной начинкой. Обваляйте в сухарях, слегка прижимая, чтобы сухари лучше прилипли к пасте.
- » Перед подачей на стол обжарьте каннеллони ригате в сковороде с оливковым и сливочным маслом по 3–4 минуты с каждой стороны на среднем огне. Подавайте сразу как основное блюдо или в качестве закуски.

Вы также можете использовать длинные каннеллони. В этом случае сначала наполните их начинкой, а потом нарежьте, используя хороший острый нож.

ПАСТАЗОТТО ИЗ ПУНТАЛЕТТЕ

ПОДГОТОВКА: 15 минут

ВАРКА ПАСТЫ: 12–14 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

400 г пасты пунталетте
(см. с. 8)

1 луковица

80 г тертого пармезана

100 мл белого вина

900 мл куриного бульона

40 г сливочного масла

2 ст. л. оливкового масла

Соль и свежемолотый
черный перец

- » Разогрейте в кастрюле бульон.
- » Почистите и мелко нарежьте лук, обжарьте на небольшом огне в глубокой большой сковороде с оливковым маслом в течение 5 минут.
- » Высыпьте в сковороду пасту и перемешайте с луком и маслом. Добавьте вино и продолжайте готовить еще около 3 минут на сильном огне, пока вино не выпарится.
- » Постоянно помешивая пасту, постепенно добавляйте в нее куриный бульон – ровно столько, чтобы паста разбухла, а бульон полностью впитался. Посолите и поперчите.
- » Когда паста приготовится до состояния аль-денте (через 12–14 минут), снимите пастазотто с огня, добавьте сливочное масло, нарезанное кусочками, и тертый пармезан. Быстро перемешайте деревянной лопаткой, разложите в глубокие тарелки и сразу подавайте на стол.





СВЕЖАЯ ПАСТА



ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНГВИНЕ С КУРИЦЕЙ

ПОДГОТОВКА: 50 минут
+ 4–5 часов
на сушку лингвине

ВАРКА ПASTY: 6–7 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

6 куриных грудок
100 г рукколы
20 г кедровых орешков
30 г тертого пармезана
10 зубчиков чеснока
150 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста

(на 500 г лингвине)

400 г муки
4 крупных яйца
1 большой пучок кудрявой
петрушки
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Подготовьте тесто для лингвине: нарежьте петрушку, положите в чистую салфетку и выжмите 80–100 мл сока. Далее следуйте рецепту на с. 18 (приготовление зеленой пасты), добавив в тесто сок петрушки вместе с маслом.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты и приготовьте лингвине (шириной 2–3 мм). Дайте пасте подсохнуть в течение 2–3 часов.

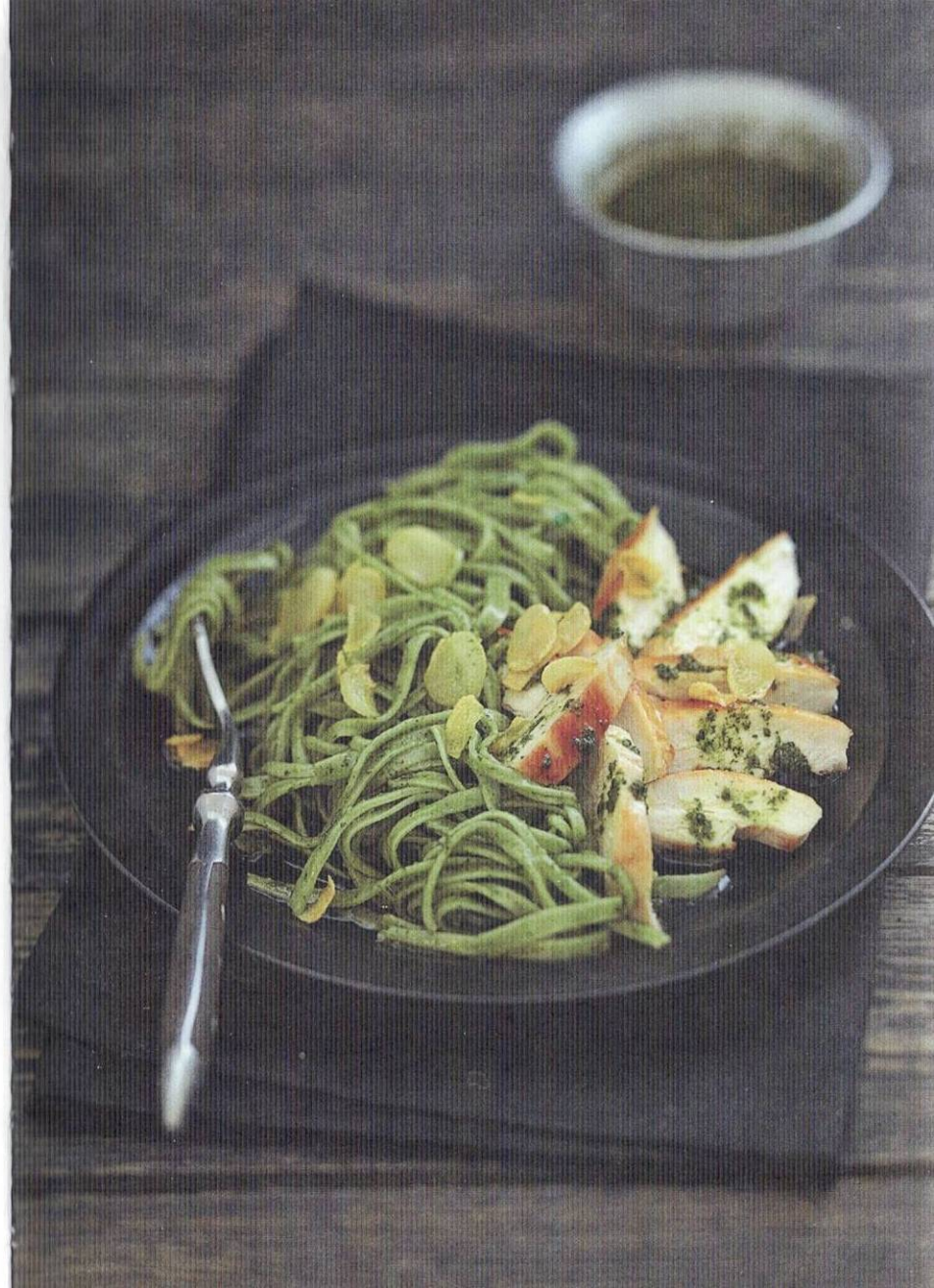
» Тем временем почистите чеснок. 7 зубчиков порежьте очень тонкими лепестками и обжарьте их в течение 2–3 минут в небольшой сковороде с 2 ст. л. оливкового масла. Выложите на бумажные полотенца.

» В блендер вылейте оставшееся масло, добавьте рукколу, 3 оставшихся зубчика чеснока, кедровые орешки, сыр пармезан, соль и перец. Измельчайте в течение 2 минут: у вас получится соус песто.

» В сковороде на среднем огне обжарьте куриные грудки с 2 ст. л. оливкового масла по 6–8 минут с каждой стороны. Нарежьте тонкими брусочками.

» Отварите зеленые лингвине в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 6–7 минут. Слейте воду через дуршлаг, положите лингвине в миску и смешайте с половиной соуса песто.

» Разложите по тарелкам. Добавьте кусочки курицы. Посыпьте обжаренными лепестками чеснока и полейте оставшимся песто.



ШАФРАНОВАЯ ЛАЗАНЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

ПОДГОТОВКА: 50 минут
+ 4–5 часов
на сушку лингвине

ВАРКА ПASTы: 4–5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

1 кг улиток
1 кг морского петушка
(вонголе)
1 кг мидий
24 вареные очищенные
креветки
2 головки лука-шалота,
очистить и нарезать
1 пучок лимонного тимьяна
¼ ч. л. щепотки шафрана
30 г муки
100 мл белого вина
150 мл сливок
30 г сливочного масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста (на 500 г)

400 г муки
4 крупных яйца
½ ч. л. молотого шафрана
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Приготовьте тесто для лазаньи. Разведите шафран с 1 ст. л. горячей воды. Далее следуйте рецепту на с. 18 (приготовление желтой пасты с куркумой или шафраном), добавив в тесто шафран вместе с маслом. Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, чтобы получить тонкие пласты, которые затем следует нарезать на квадраты шириной 10×10 см (от 18 до 24 штук). Дайте подсохнуть в течение 2 часов.

» В это время в большой сковороде с толстым дном растопите сливочное масло. Добавьте муку и обжарьте, постоянно помешивая, в течение 3 минут на среднем огне. Оставьте для соуса.

» Тщательно вымойте раковины моллюсков. В большой кастрюле вскипятите белое вино с головкой шалота. Бросьте в кастрюлю моллюсков и тимьян. Накройте крышкой и варите 10 минут на сильном огне, время от времени перемешивая. Слейте бульон (около 500 мл оставьте для соуса), а моллюсков остудите и выньте из раковин.

» Процедите оставленный бульон: у вас должно остаться немного больше 400 мл. Вылейте в сковороду с обжаренной для соуса мукой. Добавьте шафран и готовьте 4–5 минут на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Влейте сливки, посолите и поперчите, готовьте еще в течение 4–5 минут. Добавьте в соус все морепродукты и перемешайте. Держите в тепле.

» Опустите квадраты лазаньи на 4–5 минут в кастрюлю с большим количеством кипящей подсоленной воды. Откиньте на дуршлаг, сбрызните маслом. Разложите на тарелки в такой последовательности: 1 квадрат лазаньи, немного соуса, морепродукты. Повторите 2 или 3 раза. Сверху выложите квадратик лазаньи.



ШАФРАНОВЫЕ ФАРФАЛЛЕ С ФИЛЕ МИНЬОН И СОУСОМ ИЗ ШАЛФЕЯ

ПОДГОТОВКА: 50 минут
+ 1 ночь на сушку
фарфалле

ВАРКА ПASTY:
6–7 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

900 г свиной вырезки
12 листьев шалфея
300 мл мясного бульона
150 мл белого вина
3 ст. л. оливкового масла
40 г сливочного масла
Соль и свежемолотый черный
перец

Для теста (на 500 г фарфалле)

400 г муки
4 крупных яйца
3 щепотки шафрана
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Накануне приготовьте тесто для фарфалле. Разведите шафран с 2 ст. л. горячей воды. Далее следуйте рецепту, описанному на с. 18 (приготовление желтой пасты с куркумой или шафраном), добавив в тесто шафран вместе с маслом.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, чтобы приготовить фарфалле (см. с. 14). Оставьте сохнуть на ночь.

» На следующий день посолите и поперчите куски свинины, а затем обжарьте с оливковым маслом на среднем огне по 6–7 минут с каждой стороны. Заверните в алюминиевую фольгу и оставьте на тарелке на 10–15 минут. Нарежьте шалфей.

» Удалите жир со сковороды и поставьте ее на сильный огонь. Влейте белое вино и выпаривайте, пока объем не уменьшится вдвое. Добавьте мясной бульон и варите, пока соус не уварится на треть. Посолите и поперчите, положите холодное сливочное масло, порезанное на куски, и шалфей. Взбейте соус и оставьте в тепле.

» Отварите фарфалле в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 6–7 минут.

» Пока паста готовится, нарежьте тонкими ломтиками куски свинины и положите в соус.

» Слейте фарфалле и разложите по тарелкам. Добавьте ломтики свинины и полейте все соусом. Подавайте на стол сразу.



РОЗОВЫЕ ПАППАРДЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ САТАЙ

ПОДГОТОВКА: 50 минут
+ 5 часов на сушку
паппарделле

ВАРКА ПASTY: 5–6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

36 крупных розовых
креветок
100 г приправы сатай
300 мл рыбного бульона
60 г сливочного масла
3 ст. л. оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста

(на 500 г паппарделле)
450 г муки
4 крупных яйца
100–150 мл свекольного
сока
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Сделайте тесто для паппарделле, следуя рецепту, описанному на с. 18 (приготовление розовой пасты со свекольным соком).

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты и приготовьте паппарделле (как тальятелле, но около 2 см шириной). Оставьте минимум на 3 часа подсыхать.

» Очистите креветки, не трогая голову и конец хвоста. Обжарьте на сильном огне до розового цвета в течение 2–3 минут в сковороде с оливковым маслом. Посолите и поперчите, добавьте приправу сатай. Готовьте еще 2–3 минуты на сильном огне, чтобы приправа хорошо пропитала креветки. Выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой.

» Снова поставьте сковороду на плиту и влейте в нее рыбный бульон. Уваривайте бульон на сильном огне в течение 5 минут, пока объем не уменьшится вдвое. Добавьте холодное сливочное масло, нарезанное кусочками, и взбейте получившийся соус. Держите в тепле.

» Разогрейте духовку в режиме «гриль».

» Отварите паппарделле в течение 5–6 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды.

» Тем временем подрумяньте креветки в духовке в течение 3–4 минут.

» Откиньте паппарделле на дуршлаг, соедините с соусом и перемешайте. Разложите по тарелкам, сверху выложите креветки. На стол подавайте сразу. При желании блюдо можно посыпать приправой сатай.



КАННЕЛЛОНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МАНГОЛЬДОМ И КОЗЬИМ СЫРОМ

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 4–5 часов на сушку
каннеллони

ВАРКА ПASTы: 4–5 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

700 г мангольда (листовой свеклы)
500 г молодого козьего сыра (например, «Пти Билли»)
2 головки лука-шалота, очистить и нарезать
1 пучок свежего тимьяна
300 мл овощного бульона
100 мл оливкового масла + еще немного, чтобы полить готовое блюдо
Соль и свежемолотый черный перец

Для теста

(на 500 г каннеллони)
400 г муки
4 крупных яйца
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), сделайте тесто для каннеллони.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, а затем тонкие пласты нарежьте на 18 прямоугольников размером 10×12 см. Дайте подсохнуть минимум за 2–3 часа.

» В это время помойте мангольд, удалите жесткие части стеблей и листьев. Мелко нарежьте подготовленные листья.

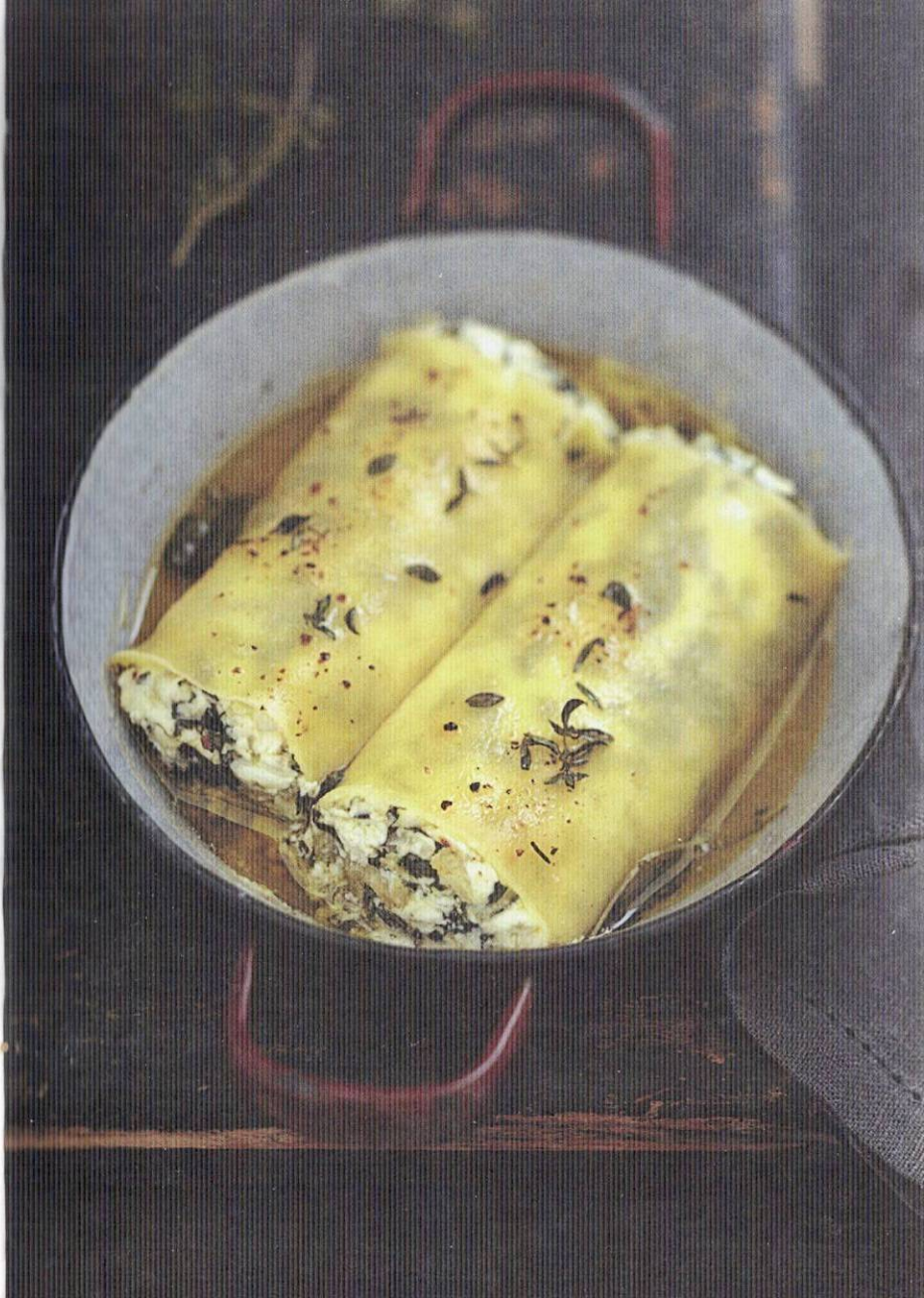
» В течение 2 минут обжарьте в глубокой сковороде на среднем огне лук-шалот с половиной оливкового масла. Добавьте нарезанные стебли и листья мангольда, готовьте, помешивая, 5 минут. Влейте половину бульона, посолите и поперчите. Продолжайте готовить еще 12–15 минут на среднем огне. Переложите все в миску и дайте остыть.

» Отварите прямоугольники теста в течение 4–5 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды. Воду слейте, а прямоугольники теста ополосните под струей холодной воды. Сбрызните небольшим количеством оливкового масла, чтобы не слиплись. Разложите на рабочей поверхности.

» Разогрейте духовку до 180 °С.

» Разомните вилкой козий сыр и смешайте с мангольдом. Посолите и поперчите. Распределите начинку по поверхности прямоугольников из теста. Сверните трубочки, чтобы получить большие каннеллони.

» Уложите каннеллони рядами в жаропрочное блюдо. Посыпьте нарезанным тимьяном, полейте оставшимся бульоном и оливковым маслом. Запекайте в духовке 15 минут. На стол подавайте сразу.



ТАЛЬЯРДИ В СОУСЕ С УЛИТКАМИ

ПОДГОТОВКА:

1 час 30 минут + 4 часа
на сушку тальярди

ВАРКА ПАСТЫ:

3 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

2,5 кг улиток
1 морковь
1 луковица
1 большой пучок
лимонного тимьяна
250 мл белого вина
120 г сливочного масла
3 ст. л. оливкового масла
Свежемолотый черный перец

Для теста

(на 500 г тальярди)

400 г муки
4 крупных яйца
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), сделайте тесто для тальярди.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, чтобы получить широкие полоски (разрежьте их на прямоугольники 7×3 см). Дайте подсохнуть в течение 2 часов.

» В это время хорошо промойте раковины улиток, меняя воду несколько раз.

» Почистите и мелко покрошите лук. Очистите морковь и нарежьте маленькими кубиками. Обжарьте все на среднем огне в глубокой сковороде с оливковым маслом в течение 3 минут. Добавьте улитки, $\frac{3}{4}$ тимьяна, вино и перец. Закройте сковороду крышкой и тушите все еще 8–10 минут на сильном огне, время от времени помешивая. Готовым улиткам дайте остыть, затем выньте из раковин мякоть.

» Процедите в сотейник бульон из-под улиток (его должно остаться около 500 мл). Поставьте на плиту и варите 5 минут на сильном огне. Добавьте нарезанное кусочками холодное сливочное масло и перец. Доведите до кипения и уваривайте еще 6–8 минут. Взбейте получившийся соус венчиком и оставьте в тепле.

» Как только все будет готово, отварите тальярди в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 3 минут. Слейте воду, а тальярди переложите в теплый соус. Добавьте мякоть улиток и тимьян. Прогрейте все на слабом огне в течение 3 минут.

» Разложите тальярди с улитками по тарелкам. Полейте соусом (можно взбить его в блендере).



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЗЕЛЕНЫМ ЧАЕМ И ЛАНГУСТИНАМИ С ИМБИРЕМ

ПОДГОТОВКА: 40 минут
+ 4–5 часов на сушку
тальятелле

ВАРКА ПASTY: 4–5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

30 средних лангустинов
1 ст. л. зеленого чая
1 ст. л. с горкой тертого
свежего имбиря
300 мл рыбного бульона
3 ст. л. рисового уксуса
80 г сливочного масла
3 ст. л. оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста

(на 500 г тальятелле)

400 г муки
4 крупных яйца
1 ст. л. (неполная)
зеленого чая
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Приготовьте тесто для тальятелле. В миске смешайте зеленый чай с 2 ст. л. воды. Далее следуйте базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), добавив в тесто зеленый чай вместе с маслом.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, а затем нарежьте тальятелле (шириной около 5 мм). Дайте подсохнуть в течение 2–3 часов.

» Разрежьте лангустинов пополам и удалите черные кишки. Обжарьте в сковороде с оливковым маслом по 20 секунд с каждой стороны. Положите на жаропрочную тарелку, застеленную пергаментной бумагой. Посолите и поперчите.

» Разогрейте гриль.

» Подогрейте в сотейнике рисовый уксус. Добавьте имбирь, рыбный бульон и зеленый чай. Варите 5 минут на сильном огне. Добавьте порезанное на кусочки холодное сливочное масло и готовьте еще 5 минут. Взбейте соус венчиком или блендером. Посолите и поперчите. Держите в тепле.

» Отварите тальятелле в течение 4–5 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды.

» В это время подрумяньте лангустинов в духовке на режиме «гриль» (4–5 минут).

» Откиньте тальятелле на дуршлаг и разложите по тарелкам. Сверху выложите подрумяненных лангустинов и полейте соусом. Сразу же подавайте на стол.



ЛИНГВИНЕ С ЗЕРНАМИ ГОРЧИЦЫ И ЖАРЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 6 часов для сушки
лингвине

ВАРКА ПАСТЫ: 5–6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

750 г мякоть говядины
(ромштекс)
250 г мелкого молодого лука
3 средних помидора
Несколько листочков
рукколы
1 ст. л. молотого перца чили
100 мл виноградного уксуса
80 г сливочного масла
3 ст. л. подсолнечного
масла
Соль и свежемолотый
черный перец
40 г сахарной пудры

Для теста

(на 500 г лингвине)

400 г муки
4 крупных яйца
2 ст. л. зернышек горчицы
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту (см. с. 18), замесите тесто для лингвине, добавив в него вместе с маслом горчичные зернышки.

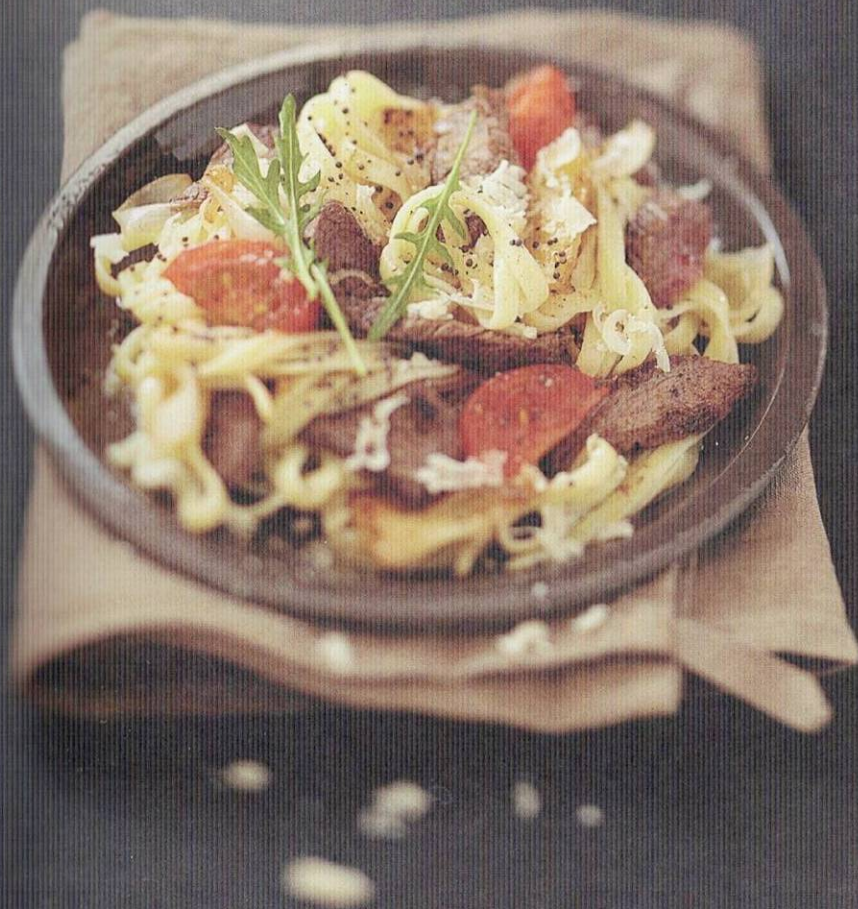
» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, а затем нарежьте лингвине (шириной 2–3 мм). Подсушите в течение 4 часов.

» В это время почистите луковки, оставьте их целыми. Обжарьте на сковороде на среднем огне с 30 г сливочного масла в течение 3 минут. Посыпьте сахаром и карамелизируйте 3 минуты. Влейте виноградный уксус и 100 мл воды. Посолите и поперчите. Накройте сковороду листом пергаментной бумаги и готовьте еще 15 минут на среднем огне. Держите в тепле.

» Нарежьте говядину тонкими ломтиками, а помидоры – на четвертинки. Обжарьте ломтики говядины в большой сковороде на сильном огне с подсолнечным маслом по 2 минуты с каждой стороны. Посыпьте молотым перцем чили, добавьте помидоры и продолжайте готовить еще 1 минуту на сильном огне. Посолите и держите в тепле.

» Отварите лингвине в течение 5–6 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды, откиньте на дуршлаг. Переложите в миску и перемешайте с оставшимся сливочным маслом, солью и перцем.

» Соедините лук с помидорами и мясом. Разложите лингвине по тарелкам, добавьте мясо с луком и помидорами. Сверху посыпьте листиками рукколы и сразу подавайте на стол.



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С БОТТАРГОЙ, ФЕНХЕЛЕМ И ШАФРАНОМ

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 4–5 часов на сушку
тальятелле

ВАРКА ПASTY: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

700 г фенхеля (2–3 клубня)

180 г боттарги (вяленой
прессованной икры
кефали)

3 щепотки шафрана

500 мл рыбного бульона

90 г сливочного масла

3 ст. л. оливкового масла

Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста

(на 500 г тальятелле)

400 г муки

4 крупных яйца

2 щепотки шафрана

80 мл оливкового масла

12 г соли

» Приготовьте тесто для тальятелле. Разведите шафран в 1 ст. л. горячей воды. Далее следуйте рецепту на с. 18 (приготовление желтой пасты с куркумой или шафраном), добавив в тесто шафран вместе с маслом.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты и нарежьте тальятелле (шириной около 5 мм). Дайте подсохнуть в течение 2–3 часов.

» Очистите и мелко нарежьте фенхель. Обжарьте в сковороде с оливковым маслом на среднем огне в течение 8–10 минут. Посолите и поперчите. Держите в тепле.

» В сотейник налейте рыбный бульон и выпарите его на сильном огне, чтобы осталась треть бульона. Добавьте шафран и холодное сливочное масло, порезанное на кусочки. Перемешайте и прокипятите в течение 6–8 минут на сильном огне. Взбейте соус вручную венчиком (или в блендере). Держите в тепле (лучше на водяной бане).

» Отварите тальятелле в течение 6–7 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды, затем откиньте на дуршлаг.

» Переложите в миску и смешайте с фенхелем. Посолите и поперчите.

» Разложите тальятелле с фенхелем на тарелки. Полейте соусом, посыпьте шафраном и стружкой боттарги. Подавайте немедленно.



ЧЕРНЫЕ ЛИНГВИНЕ С КАЛЬМАРАМИ

ПОДГОТОВКА: 50 минут
+ 4–5 часов на сушку
лингвине

ВАРКА ПASTы: 4–6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

1,6 кг мелких кальмаров
4 помидора
1 морковь
1 стебель сельдерея
1 луковица
4 зубчика чеснока
2 большие ложки чернил
каракатицы
400 мл белого вина
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста

(на 500 г лингвине)

400 г муки
4 крупных яйца
2 ст. л. чернил каракатицы
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту (см. с. 18), приготовьте тесто для лингвине, добавив в конце чернила каракатицы.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, а затем нарежьте лингвине (шириной 2–3 мм). Дайте подсохнуть в течение 2–3 часов.

» Почистите кальмаров и промойте под струей холодной воды. Откиньте на дуршлаг.

» Опустите помидоры на 20 секунд в кастрюлю с кипящей водой, затем ополосните холодной водой. Снимите кожицу, удалите семена, а мякоть крупно нарежьте.

» Очистите и измельчите чеснок и лук. Очистите и нарежьте морковь и сельдерей мелкими кубиками.

» В глубокой сковороде на среднем огне в течение 5 минут обжарьте чеснок и лук с 3 ст. л. оливкового масла. Добавьте сельдерей и морковь, перемешайте и обжаривайте еще 3 минуты. Положите кальмаров и готовьте, пока они не станут слегка коричневыми. Посолите и поперчите. Добавьте белое вино и чернила каракатицы. Накройте сковороду крышкой, пусть овощи и кальмары томятся в течение 30 минут на среднем огне.

» Снимите крышку, уменьшите огонь и продолжайте готовить еще 20 минут, помешивая соус, пока не загустеет. Держите в тепле.

» Отварите лингвине в течение 4–6 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды. Слейте воду через дуршлаг, а лингвине выложите в миску и смешайте с оставшимся оливковым маслом.

» Разложите лингвине по тарелкам, добавив к ним кальмаров с соусом из чернил каракатицы.



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ВЕШЕНКАМИ И УТИНОЙ ГРУДКОЙ

ПОДГОТОВКА: 40 минут
+ 4–5 часов на сушку
талльятелле

ВАРКА ПASTы: 4–5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

250 г тонких ломтиков
копченой утиной грудки
500 г вешенок
100 г кедровых орешков
3 головки лука-шалота
1 пучок кервеля
80 г сливочного масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста

(на 500 г тальятелле)

400 г муки
4 крупных яйца
2 ст. л. мака
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), сделайте тесто для тальятелле, добавив вместе с маслом семена мака.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, а затем нарежьте тальятелле (шириной около 5 мм). Дайте подсохнуть в течение 2–3 часов.

» Вешенки почистите и нарежьте довольно мелко.

» Нашинкуйте кервель. Срежьте лишний жир с утиной грудки.

» Очистите и нарежьте лук-шалот. Обжарьте в сковороде на среднем огне в течение 3 минут с половиной сливочного масла. Выложите в сковороду вешенки, посолите и поперчите. Готовьте еще 8–10 минут на среднем огне, регулярно помешивая.

» Добавьте кедровые орешки и обжаривайте 2 минуты, пока они слегка не подрумянятся. Положите оставшееся сливочное масло, кервель и ломтики утиной грудки. Перемешайте и готовьте 1 минуту на сильном огне, затем плиту выключите. Держите в тепле.

» Отварите тальятелле в течение 4–5 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды.

» Слейте тальятелле через дуршлаг и переложите в глубокую миску. Смешайте с содержимым сковороды. Подавайте на стол сразу.

СОВЕТ

В сезон это блюдо можно приготовить не с вешенками, а с любыми лесными грибами, например лисичками, сморчками и т. п.

ЛАЗАНЬЯ С ПАРМЕЗАНОМ

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 4–5 часов на сушку
листов лазаньи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

800 г говяжьего фарша
350 г консервированных
помидоров ломтиками
1 морковь
1 луковица
150 мл белого вина
3 ст. л. оливкового масла
+ немного, чтобы
сбрызнуть готовое блюдо
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста (на 500 г)

400 г муки
4 крупных яйца
80 мл оливкового масла
12 г соли

Для соуса бешамель

30 г муки
500 мл молока
120 г тертого пармезана
2 щепотки мускатного ореха
30 г сливочного масла
Соль и свежемолотый
черный перец

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), приготовьте тесто для лазаньи.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты: тесто должно получиться очень тонким, размер листов примерно 15×10 см. Дайте подсохнуть в течение 2–3 часов.

» Очистите и нарежьте лук. Почистите морковь и порежьте на мелкие кубики. В течение 2 минут обжарьте лук и морковь на среднем огне в сковороде с оливковым маслом. Добавьте фарш и продолжайте готовить еще 5 минут на сильном огне. Посолите и поперчите. Влейте белое вино, продолжайте готовить еще 5 минут, пока вино не выпарится. Добавьте консервированные ломтики помидоров и готовьте еще 30 минут на среднем огне.

» В это время сделайте соус бешамель: растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте муку и готовьте 3 минуты, постоянно помешивая. Когда основа для соуса будет готова, влейте в сотейник молоко, добавьте мускатный орех, посолите и поперчите. Варите на среднем огне еще 5 минут, время от времени помешивая, пока все комочки не разойдутся, а соус не загустеет.

» Разогрейте духовку до 210 °С.

» Смажьте маслом глубокие формочки для запекания. На дно каждой формочки положите по прямоугольнику лазаньи, выложите на них часть мясной начинки с помидорами, полейте небольшим количеством соуса бешамель, накройте прямоугольниками лазаньи. Повторите еще раз. Сверху выложите листы лазаньи, полейте их небольшим количеством соуса бешамель и посыпьте пармезаном.

» Запекайте в духовке в течение 45 минут. Подавайте, чуть остудив, с зеленым салатом.



МАКОВЫЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ СО СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ, ЧИПОЛАТОЙ И ПЕКОРИНО

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 4 часа на сушку
тальятелле

ВАРКА ПASTY: 5–6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

9 колбасок чиполата
с зеленью
150 г сыра пекорино
1 пучок кервеля
½ пучка зеленого лука
400 мл сливок
40 г сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
2 ст. л. свежемолотого
черного перца

Для теста

(На 500 г тальятелле)
400 г муки
4 крупных яйца
2 ст. л. мака
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), замесите тесто для тальятелле, добавив в него вместе с маслом семена мака.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, а затем нарежьте тальятелле (около 5 мм шириной). Дайте подсохнуть в течение 2 часов.

» Налейте в сотейник сливки и уваривайте их до тех пор, пока объем не сократится на ¼. Добавьте сливочное масло и перец. Хорошо перемешайте получившийся соус. Держите его в тепле.

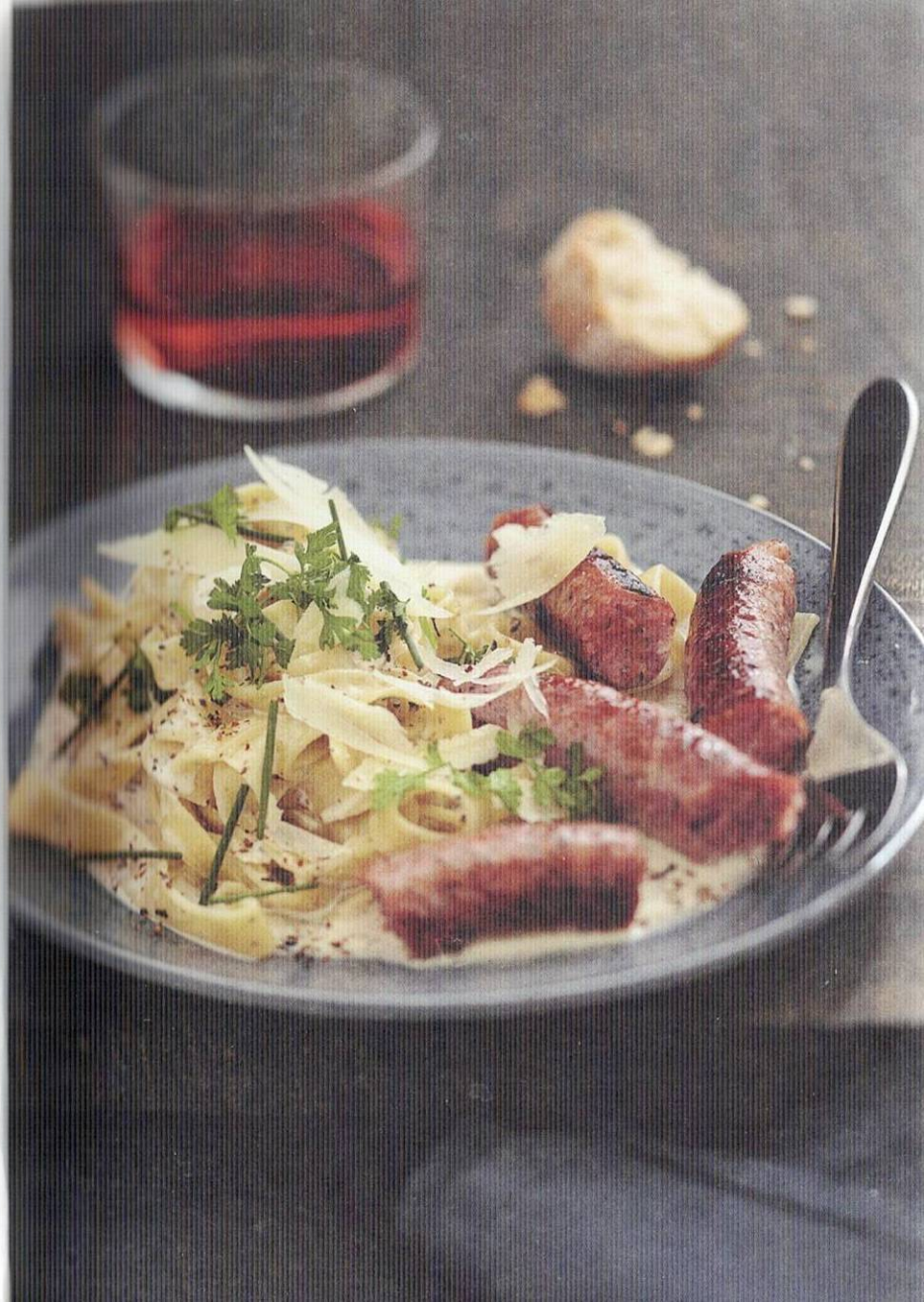
» Измельчите зелень. Нарежьте стружкой сыр пекорино. Отложите в сторону.

» В сковороде с растительным маслом на среднем огне в течение 8–10 минут обжарьте колбаски.

» В это время в большом количестве кипящей подсоленной воды отварите тальятелле в течение 5–6 минут.

» Слейте через дуршлаг, выложите в глубокую миску, добавьте сливочно-перечный соус и хорошо перемешайте.

» Разложите тальятелле по тарелкам. Добавьте нарезанные кусочками колбаски, посыпьте стружкой пекорино и зеленью. Подавайте немедленно.



САЛАТ ИЗ ОРЕКЬЕТЕ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ

ПОДГОТОВКА: 40 минут
18 часов на сушку
орекьете и 1 час
на охлаждение
готового салата

ВАРКА ПASTы: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций

3 яйца
1 большой пучок кервеля
4 веточки эстрагона
1 ч. л. с горкой горчицы
3 ст. л. виноградного уксуса
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста
(на 500 г орекьете)
400 г муки
4 крупных яйца
90 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), замесите тесто для орекьете.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты, а затем приготовьте орекьете, как показано на с. 17. Выложите на плоскую поверхность, застеленную пергаментной бумагой, и оставьте сушиться минимум на 6 часов.

» Отварите орекьете в течение 10 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды. Откиньте на дуршлаг, промойте под струей холодной воды.

» Измельчите зелень. Отварите яйца в течение 10 минут в кастрюле с кипящей водой. Остудите под холодной водой, почистите и нарежьте.

» В миске смешайте горчицу, уксус, соль, перец и 2 ст. л. воды. Добавьте оливковое масло, взбейте. Соедините заправку с зеленью и яйцами, вылейте в миску с остывшими орекьете и перемешайте. Прежде чем подать салат на стол, охладите его в течение 1 часа в холодильнике.

Салат можно просто заправить зернистой горчицей или горчицей с ароматными добавками.

ФЕТУЧИНЕ С КУРКУМОЙ, ТЕЛЯТИНОЙ И ЦУККИНИ

ПОДГОТОВКА: 1 час
+ 5 часов
на сушку фетучине

ВАРКА ПASTы: 3–4 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

6 эскалопов из телятины
6 спелых помидоров
3 средних цуккини
2 головки лука-шалота
2 зубчика чеснока
10 листочков шалфея
300 мл овощного бульона
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

**Для теста (на 500 г
фетучине)**

400 г муки
4 крупных яйца
1 ч. л. куркумы
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), сделайте тесто для фетучине, добавив в него вместе с маслом куркуму.

» Когда тесто вылежится, пропустите его через машинку для пасты и нарежьте фетучине (как большие широкие тальятелле).

» Оставьте сушиться на 3 часа.

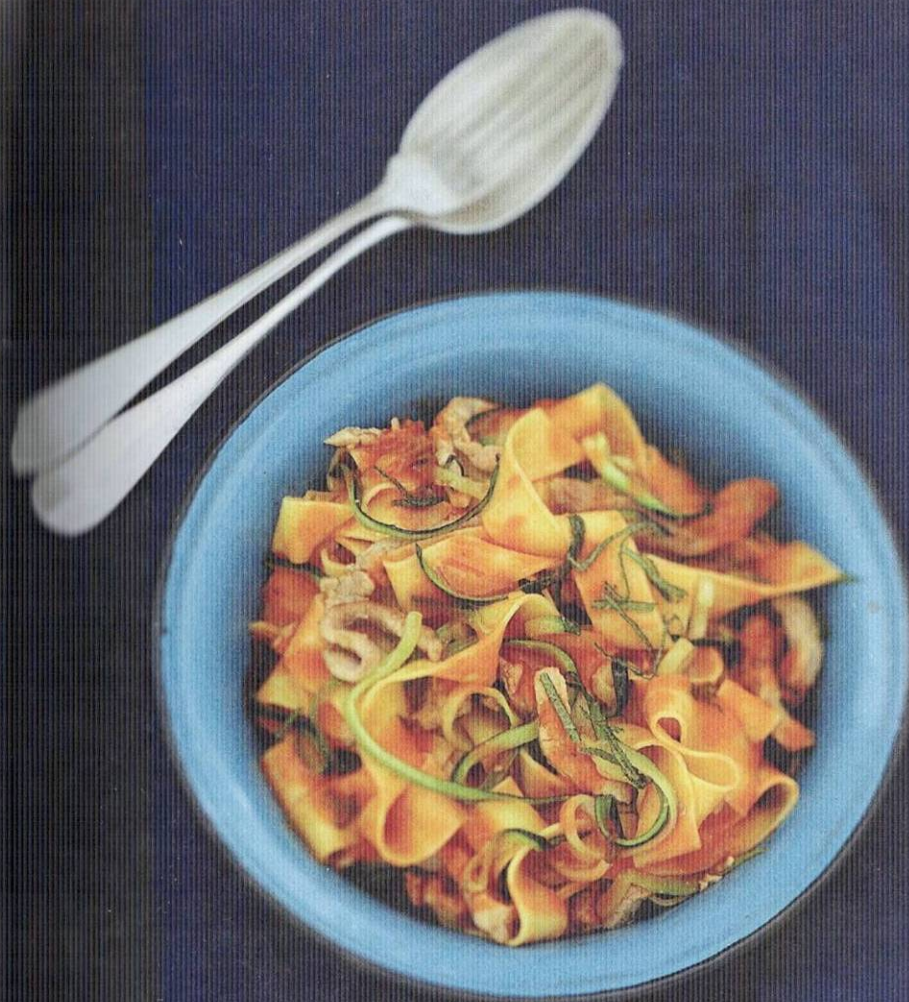
» Опустите помидоры на 30 секунд в кипяток, затем обдайте холодной водой. Снимите кожицу, удалите семена, а мякоть нарежьте.

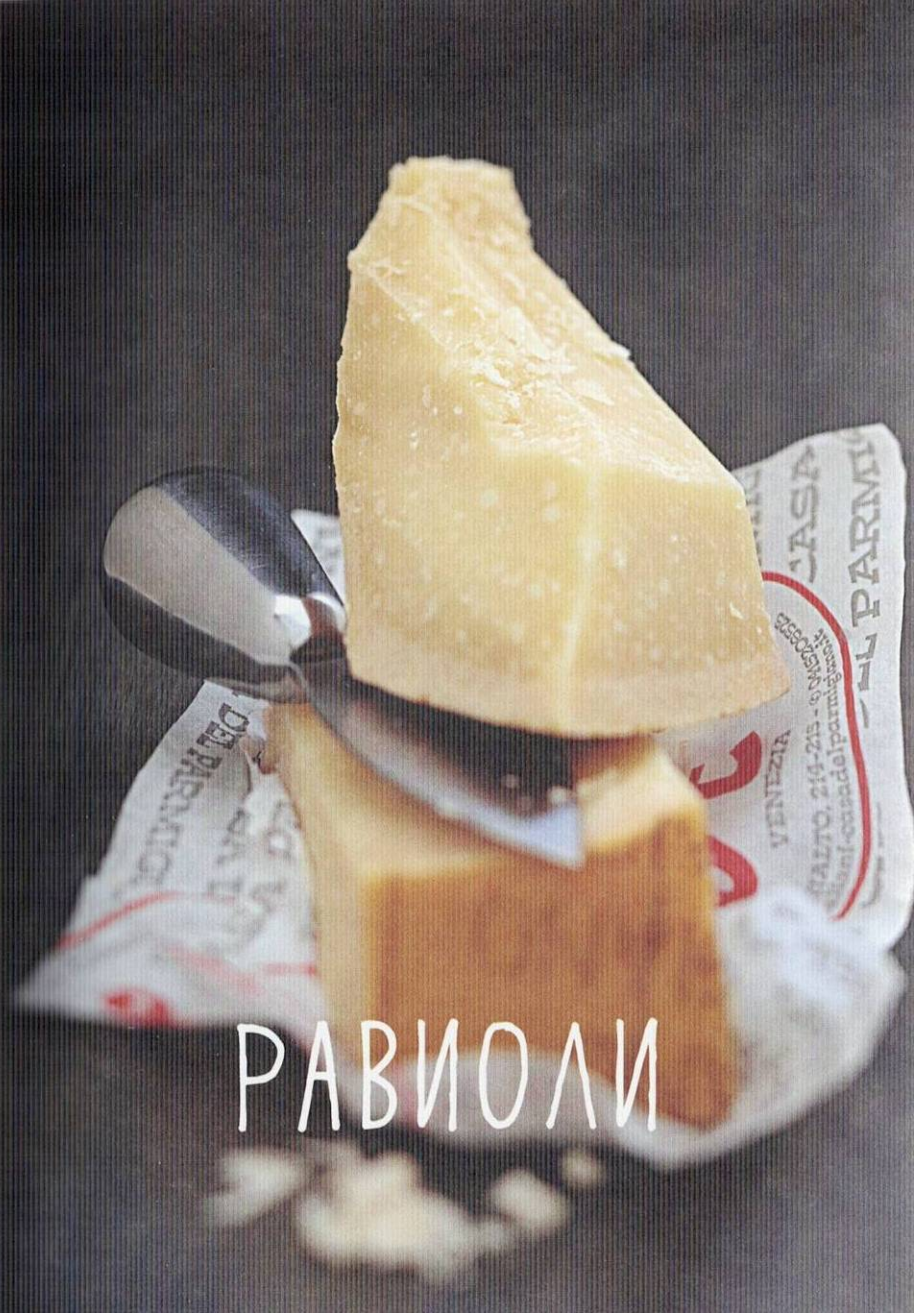
» Почистите и измельчите лук-шалот и чеснок. Обжарьте на среднем огне в сковороде с половиной оливкового масла в течение 3 минут. Добавьте помидоры, бульон, соль и перец. Готовьте 20 минут на среднем огне. Хорошо перемешайте содержимое сковороды, добавьте порезанный шалфей. Держите в тепле.

» Нарежьте телятину ломтиками. Помойте цуккини и нарежьте тонкими ленточками. В большой сковороде обжарьте ломтики телятины на оставшемся масле по 2 минуты с каждой стороны. Посолите и поперчите. Добавьте ленточки цуккини, готовьте еще 3–4 минуты на сильном огне, осторожно перемешивая. Держите в тепле.

» Отварите фетучине в течение 3–4 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды. Откиньте на дуршлаг, разложите по глубоким тарелкам.

» Сверху выложите куски телятины и цуккини. Полейте томатным соусом и сразу подавайте на стол.





РАВИОЛИ

РАВИОЛИ С КРЕМОМ ИЗ АНЧОУСОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА

ПОДГОТОВКА: 50 минут
+ 2 часа на сушку пасты
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
3–4 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

2 красных сладких перца
2 ст. л. готового крема
из анчоусов
1 небольшой пучок
лимонного тимьяна
250 мл рыбного бульона
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста (на 500 г)

400 г муки
4 крупных яйца
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), замесите тесто для равиоли.

» Пока тесто выстаивается, разогрейте духовку до 180 °С. Заверните каждый перец отдельно в алюминиевую фольгу. Запекайте в духовке 30–35 минут. Затем выньте из духовки и разверните фольгу. Ополосните холодной водой и снимите кожицу. Крупно нарежьте и смешайте с кремом из анчоусов.

» Когда тесто для равиоли вылежится, раскатайте его в достаточно широкий и тонкий пласт. Приготовьте равиоли, как показано на с. 16, наполните их начинкой из анчоусов и красного перца при помощи чайной ложки. Поставьте на 2 часа в холодильник.

» В сотейник налейте рыбный бульон и уваривайте его до тех пор, пока объем не сократится на треть. Добавьте тимьян, соль и перец. Снимите с огня, влейте оливковое масло. Взбейте соус венчиком или в блендере. Держите в тепле.

» Как только все будет готово, отварите равиоли в течение 3–4 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды.

» Слейте воду. Разложите равиоли по тарелкам, полейте соусом и сразу подавайте на стол.



МЕШОЧКИ С КОЗЬИМ СЫРОМ, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И БАЗИЛИКОМ

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 2 часа на сушку пасты
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
4–5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

280 г свежего козьего сыра
75 г кедровых орешков
20 крупных листочков
базилика
400 мл овощного бульона
1 ст. л. жирных сливок
40 г сливочного масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста (на 500 г)

400 г муки
4 крупных яйца
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), замесите тесто для мешочков.

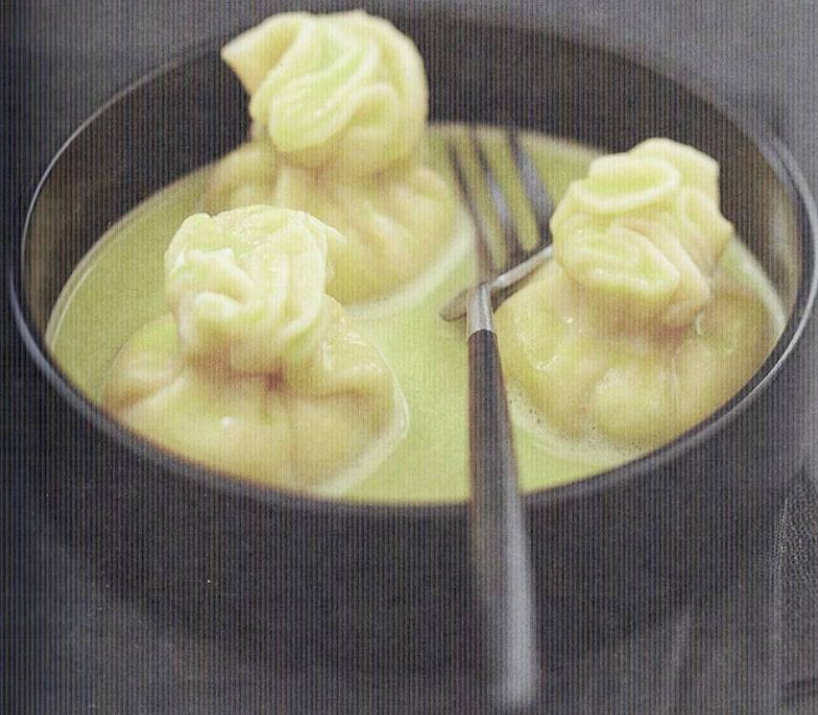
» Пока тесто выстаивается, обжарьте на сухой сковороде кедровые орешки, выложите на бумажное полотенце. Нарежьте половину базилика. Смешайте в миске козий сыр, кедровые орешки, соль и перец, разомните вилкой, чтобы получить однородную начинку. На время отложите в сторону.

» Когда тесто вылежится, раскатайте его в довольно широкий и тонкий пласт. Вырежьте 30 кружков диаметром 8 см. В центр каждого кружка положите начинку из козьего сыра и сложите тесто в виде мешочка, хорошо скрепляя его в верхней части. Уберите на 2 часа в холодильник.

» В кастрюле доведите до кипения овощной бульон, посолите и поперчите. Через 5 минут добавьте сливки и кусочки свежего сливочного масла. Снова доведите до кипения и готовьте еще 5 минут. Снимите с огня, положите оставшийся базилик. Взбейте венчиком или блендером. Держите в тепле.

» Когда все будет готово, отварите в течение 4–5 минут мешочки с начинкой в большом количестве кипящей подсоленной воды.

» Слейте воду, разложите мешочки по глубоким тарелкам и добавьте бульон. Подавайте на стол сразу.



РАВИОЛИ С ЖАРЕННОЙ КОЛБАСОЙ АНДУЙ И СИДРОМ

ПОДГОТОВКА: 1 час
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
4–5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

500 г готового теста
для равиоли
350 г колбасы андуй
120 г камамбера
1 яблоко гольден
1 ст. л. с горкой тмина
1 ст. л. сухого бульона
из телятины
600 мл сидра
80 г сливочного масла
Соль и свежемолотый
черный перец

» Удалив шкурку, нарежьте колбасу мелкими кубиками.
» Очистите яблоко от кожуры и также нарежьте мелкими кубиками. Положите в кастрюлю с 30 г сливочного масла, готовьте 8–10 минут на среднем огне. Добавьте нарезанную колбасу, обжаривайте 4–5 минут, пока не подрумянится. Приправьте солью, перцем и тмином. Дайте остыть.

» Нарежьте на маленькие кусочки камамбер и положите в сковороду с колбасой и яблоком. Перемешайте.

» Вырежьте из теста для равиоли 48 квадратов. Положите в центр каждого из 24 квадратов начинку, смочите края теста водой, затем накройте оставшимися квадратами. Хорошо скрепите края теста. Уберите равиоли на 2 часа в холодильник.

» В кастрюлю налейте сидр и бульон с телятиной, уваривайте 10–15 минут на среднем огне, пока соус не загустеет. Добавьте порезанное на кусочки холодное сливочное масло, взбейте венчиком. Посолите и поперчите. Держите в тепле.

» Отварите равиоли в течение 4–5 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды. Слейте воду, переложите равиоли в соус из сидра. Варите равиоли на медленном огне еще 2 минуты, затем сразу подавайте на стол.



ЧЕРНЫЕ ТОРТЕЛЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ТАПЕНАДОМ

ПОДГОТОВКА: 1 час + 2 часа
на сушку пасты
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

200 г копченого лосося
60 г тапенада
180 г сливочного
сыра (например,
«Филадельфия»)
150 мл оливкового масла
10 листочков базилика
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста (на 500 г)

400 г муки
4 крупных яйца
2 ст. л. чернил каракатицы
80 мл оливкового масла
8 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), сделайте тесто для тортелли, добавив ко всем ингредиентам чернила каракатицы.

» Пока тесто выстаивается, нарежьте на маленькие кусочки копченого лосося. Положите в миску и смешайте со сливочным сыром, 40 г тапенада, 2 ст. л. оливкового масла и перцем (не солите!). Уберите на время.

» Когда тесто вылежится, раскатайте его в плоский, широкий и достаточно тонкий пласт. Вырежьте около 30–36 кружков диаметром 8 см. Разложите в центр каждого кружка начинку из лосося, затем слепите тортелли, как показано на с. 17. Уберите в холодильник не менее чем на 2 часа.

» Смешайте оставшееся оливковое масло и тапенад. Добавьте нарезанные листья базилика, перец и 1 щепотку соли.

» Когда все будет готово, отварите тортелли в течение 4–5 минут в большой кастрюле с кипящей подсоленной водой. Откиньте на дуршлаг.

» Разложите тортелли по тарелкам, полейте соусом из тапенада и оливкового масла и сразу подавайте на стол.



РАВИОЛИ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И МЯТОЙ

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 2 часа на сушку пасты
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
4–5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

200 г лущеного зеленого горошка
1 пучок свежей мяты
200 г сливочного сыра (например, «Филадельфия»)
400 мл овощного бульона
80 г сливочного масла
Соль и свежемолотый черный перец

Для теста (на 500 г)

400 г муки
4 яйца
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), замесите тесто для равиоли.

» Пока тесто выстаивается, отварите горох в течение 10–12 минут в кастрюле с кипящей подсоленной водой. Слейте воду, смешайте горячий горох с 20 г сливочного масла и приготовьте гладкое пюре. Остудите. Добавьте мягкий творожный сыр и немного нарезанных листьев мяты. Посолите и поперчите.

» Когда тесто вылежится, раскатайте его в плоский, достаточно широкий и тонкий пласт. Вырежьте примерно 30–36 кружочков теста диаметром 8 см. Разложите на одной половине каждого кружочка начинку из гороха, сверху накройте второй половиной (как у вареников) и хорошо сожмите края. Поместите равиоли на 2 часа в холодильник.

» Вскипятите в кастрюле овощной бульон, варите около 5 минут, затем посолите, поперчите и добавьте оставшееся сливочное масло. Кипятите еще 5 минут на сильном огне. Снимите с огня, добавьте оставшиеся листья мяты. Хорошо перемешайте соус. Держите его в тепле.

» Когда все будет готово, отварите равиоли в течение 4–5 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды.

» Слейте воду, разложите равиоли по тарелкам, полейте соусом и сразу подавайте на стол.



ТОРТЕЛЛИ С ВЕТЧИНОЙ, РИКОТТОЙ И ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ

ПОДГОТОВКА: 1 час + 2 часа
на сушку пасты
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 3 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

5 ломтиков байонской
ветчины
350 г сыра рикотта
150 г измельченных грецких
орехов
30 г свежего тертого
пармезана
1 ст. л. мелко нарезанного
кервеля
1 ст. л. эспелетского перца
400 мл сливок
3 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. подсолнечного масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста (на 500 г)

400 г муки
4 крупных яйца
½ ч. л. куркумы
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), сделайте тесто для тортелли.

» Пока тесто выстаивается, нарежьте очень тонкими полосками ветчину. Обжарьте на подсолнечном масле в течение 2–3 минут до золотистого цвета. Выложите на тарелку, застеленную бумажным полотенцем.

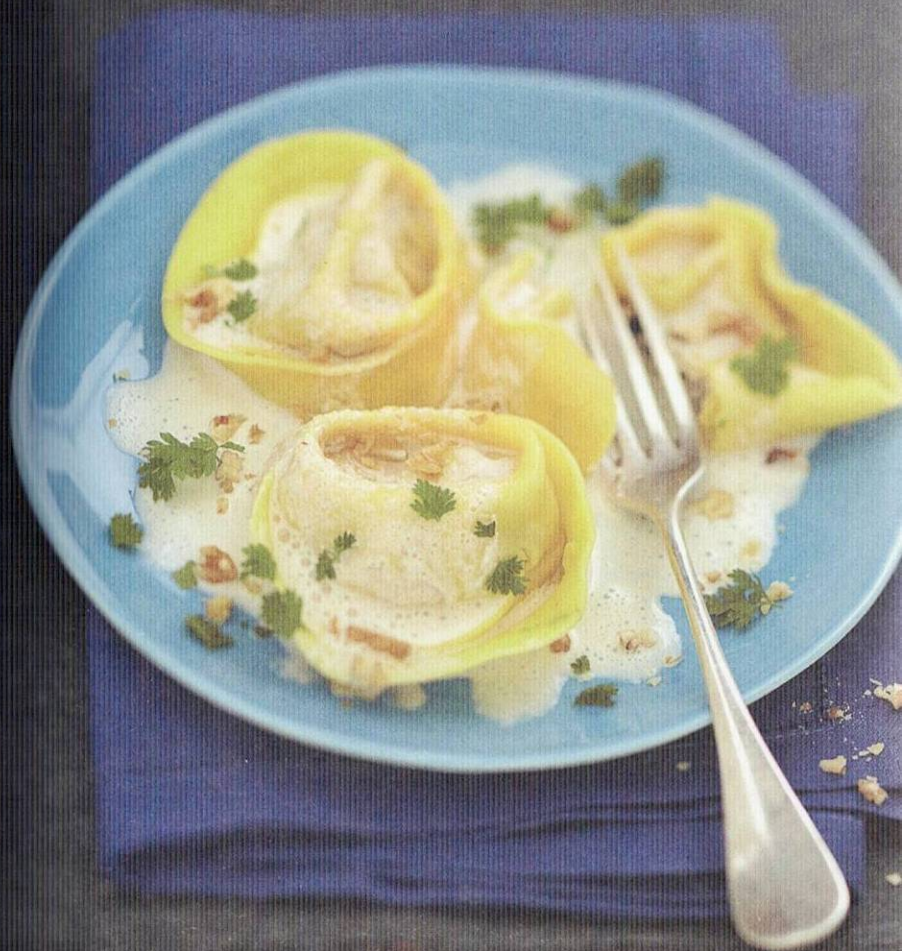
» В миске смешайте творог, эспелетский перец, оливковое масло, обжаренную ветчину, добавьте 1 щепотку соли.

» Когда тесто вылежится, раскатайте его в тонкий и достаточно широкий пласт. Вырежьте 30–36 кружков диаметром 8 см. Выложите в центр каждого кружка начинку с рикоттой, слепите тортелли, как показано на с. 17. Уберите на 2 часа в холодильник.

» В сотейнике в течение 5 минут вскипятите сливки. Снимите с огня и добавьте 100 г грецких орехов, пармезан, соль и перец. Взбейте соус венчиком или блендером. Держите в тепле.

» Когда все будет готово, в течение 3 минут отварите тортелли в большом количестве кипящей подсоленной воды. Откиньте на дуршлаг.

» Разложите тортелли по тарелкам, полейте соусом, посыпьте измельченными грецкими орехами и нарезанным кервелем.



РАВИОЛИ С ГОВЯЖЬИМИ ХВОСТАМИ КОНФИ



ПОДГОТОВКА: 4 часа
 + 2 часа на сушку пасты
 + 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
 4–5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

1,5 кг мелко нарезанных
 говяжьих хвостов
 2 моркови, очищенные
 и мелко нарезанные
 1 луковица, очищенная
 и мелко нарезанная
 1 букет гарни
 1 пучок свежего тимьяна
 500 мл красного вина
 30 г сливочного масла
 3 ст. л. подсолнечного
 масла
 Соль и свежемолотый
 черный перец

Для теста (на 500 г)

400 г муки
 4 крупных яйца
 80 мл оливкового масла
 12 г соли

» В кастрюле с толстым дном в течение 5 минут на сильном огне, на подсолнечном масле, обжарьте со всех сторон нарезанные говяжьи хвосты. Добавьте морковь и лук, готовьте 3 минуты, постоянно помешивая. Влейте вино, чтобы полностью покрыть хвосты. Добавьте букет гарни, соль и перец. Накройте кастрюлю крышкой, уменьшите огонь и тушите 3 часа, при необходимости подливая воду.

» В это время, следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), замесите тесто для равиоли.

» Пока тесто выстаивается, выньте из кастрюли говяжьи хвосты и дайте остыть (бульон оставьте для соуса). Снимите с костей мясо, нарежьте не очень мелко, добавьте несколько веточек тимьяна.

» Когда тесто вылежится, раскатайте его в тонкий и достаточно широкий пласт. Вырежьте около 36 кружков диаметром 10 см (можно нарезать и квадратами). Распределите начинку из бычьих хвостов в центре каждого из 18 квадратов или кружков, смочите края водой и накройте оставшимися кружками (или квадратами). Хорошо скрепите края и поставьте равиоли на 2 часа в холодильник.

» Процедите бульон, а затем дайте ему немного увариться с оставшимся тимьяном. Добавьте порезанное на кусочки холодное сливочное масло, взбейте венчиком. Держите в тепле.

» Когда все будет готово, отварите равиоли в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 4–5 минут. Откиньте на дуршлаг. Разложите равиоли по глубоким тарелкам, полейте соусом из тимьяна. На стол подавайте сразу.

РАВИОЛИ С КРЕМОМ ИЗ АНЧОУСОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА

ПОДГОТОВКА: 50 минут
+ 2 часа на сушку пасты
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
3–4 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

2 красных сладких перца
2 ст. л. готового крема
из анчоусов
1 небольшой пучок
лимонного тимьяна
250 мл рыбного бульона
100 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста (на 500 г)

400 г муки
4 крупных яйца
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), замесите тесто для равиоли.

» Пока тесто выстаивается, разогрейте духовку до 180 °С. Заверните каждый перец отдельно в алюминиевую фольгу. Запекайте в духовке 30–35 минут. Затем выньте из духовки и разверните фольгу. Ополосните холодной водой и снимите кожицу. Крупно нарежьте и смешайте с кремом из анчоусов.

» Когда тесто для равиоли вылежится, раскатайте его в достаточно широкий и тонкий пласт. Приготовьте равиоли, как показано на с. 16, наполните их начинкой из анчоусов и красного перца при помощи чайной ложки. Поставьте на 2 часа в холодильник.

» В сотейник налейте рыбный бульон и уваривайте его до тех пор, пока объем не сократится на треть. Добавьте тимьян, соль и перец. Снимите с огня, влейте оливковое масло. Взбейте соус венчиком или в блендере. Держите в тепле.

» Как только все будет готово, отварите равиоли в течение 3–4 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды.

» Слейте воду. Разложите равиоли по тарелкам, полейте соусом и сразу подавайте на стол.



НЬОККИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПАРМЕЗАНОМ

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 2 часа, чтобы тесто
выстоялось + 2 часа
в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
20–25 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

1 кг картофеля восковых
сортов

200–230 г муки
+ еще 2–3 ст. л.

1 яйцо

Соль и свежемолотый
черный перец

Для соуса бешамель

40 г муки

600 мл молока

150 г тертого пармезана

Мускатный орех

40 г сливочного масла
+ 20 г для смазывания
блюда

Соль и свежемолотый
черный перец

» Помойте картофель и отварите в течение 20–25 минут в кастрюле с подсоленной водой. Слейте воду, почистите от кожуры еще теплый картофель. Положите в миску и разомните, чтобы получилось пюре. Добавьте 200–230 г муки (в зависимости от количества картофельного пюре), яйцо, соль и перец. Вымесите плотное тесто.

» Раскатайте тесто в колбаски диаметром 1,5 см. Нарежьте на небольшие кусочки и слегка придавите зубцами вилки, чтобы получить ньокки диаметром 2 см. Выложите на поднос, присыпанный мукой, и поставьте на 2 часа в холодильник.

» Приготовьте соус бешамель: растопите в сотейнике масло, высыпьте муку, готовьте около 3 минут, все время помешивая. Влейте холодное молоко, добавьте 2 щепотки мускатного ореха, соль и перец. Не переставая взбивать, доведите до кипения. Варите около 3–4 минут, пока соус не загустеет, а комочки не разойдутся. Соус не должен быть очень густым. Снимите с огня, добавьте половину пармезана.

» Разогрейте духовку до 180 °С.

» Отварите ньокки в большом количестве кипящей подсоленной воды. Как только они всплывут на поверхность, их можно вынимать (или слейте воду через дуршлаг). Положите ньокки в смазанную маслом форму для запекания.

» Покройте соусом бешамель, поверхность разровняйте и посыпьте тертым пармезаном.

» Запекайте в духовке 20–25 минут. Подавайте с салатом или как гарнир к блюдам из белого мяса птицы.



КУНЖУТНЫЕ РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ, БАЗИЛИКОМ И САЛОМ КОЛОННАТА

ПОДГОТОВКА: 45 минут
+ 2 часа на сушку пасты
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
3–4 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ
На 6 порций

24 очень больших креветки
24 тонких ломтиков сала
колонната
24 больших листочка
базилика + 15 листочков
для соуса
150 мл оливкового масла
Соль и свежемолотый
черный перец

Для теста (на 500 г)
400 г муки
4 крупных яйца
50 г семян черного кунжута
80 мл оливкового масла
12 г соли

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), сделайте тесто для равиоли, добавив вместе с маслом семена кунжута.

» Пока тесто отдыхает, подготовьте креветки: очистите от панцирей, удалите кишки и головы, а хвосты оставьте.

» Обжарьте креветки в течение 1–2 минут в сковороде с 2 ст. л. оливкового масла. Посолите и поперчите. Выложите на бумажные полотенца и дайте остыть.

» Когда тесто вылежится, раскатайте его в достаточно широкий и тонкий пласт. Вырежьте 24 кружка диаметром 10 см.

» Оберните каждую креветку 1 ломтиком сала с 1 листиком базилика и положите в кружок теста, скрепите плотно края. Повторите все шаги с остальными креветками и кружками теста. Уберите равиоли на 2 часа в холодильник.

» Налейте в миску оставшееся масло и положите 15 листочков базилика, посолите и поперчите. Перемешайте, чтобы листочки хорошо разошлись в масле.

» Когда все будет готово, отварите равиоли в течение 3–4 минут в большом количестве кипящей подсоленной воды. Откиньте на дуршлаг или выньте шумовкой.

» Разложите равиоли на тарелки, полейте маслом с базиликом и сразу подавайте на стол.



КРЕКЕРЫ ИЗ РАВЬОЛИ С МАСКАРПОНЕ И ЯГОДАМИ

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

2–3 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

12 листов сухой лазаньи
600 г сыра маскарпоне
500 г смеси из свежих или замороженных ягод (малина, черника, черная смородина и т. п.)
1 стручок ванили
3 ст. л. миндального сиропа
оршад
1 л масла для фритюра
100 г сахара
100 г сахарной пудры

» Разрежьте вдоль стручок ванили и высокоблите семена. Смешайте семена с маскарпоне и сахарной пудрой. Уберите в холодильник.

» Ополосните под холодной водой ягоды, откиньте на дуршлаг.

» В сотейник налейте миндальный сироп и насыпьте 80 г сахарной пудры, прогрейте в течение 3 минут на сильном огне. Добавьте ягоды и варите еще 4–5 минут на сильном огне, время от времени помешивая. Снимите с плиты, держите при комнатной температуре.

» Отварите листы лазаньи в течение 2 минут в большом количестве кипящей (несоленой) воды. Откиньте на дуршлаг и ополосните под струей холодной воды. Обсушите сухой тканью или бумажным полотенцем, положите на столешницу. Вырежьте крекеры желаемой формы.

» Разогрейте в глубокой сковороде масло для фритюра. Обжарьте в нем крекеры в течение нескольких секунд (опускайте их в масло небольшими партиями). Выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира. Посыпьте оставшейся сахарной пудрой.

» Разложите по глубоким тарелкам крем из маскарпоне, полейте сиропом с ягодами. Подавайте с хрустящими крекерами.



ЛИМОННЫЕ РАВЬОЛИ С РИКОТТОЙ

ПОДГОТОВКА: 50 минут
+ 2 часа на сушку пасты
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
3–4 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

220 г рикотты
Корка 1 лимона конфи
140 г сахарной пудры
2 лимона
3 ст. л. лимонного сиропа
100 мл ликера
«Лимончелло»

Для теста (на 500 г)

400 г муки
4 крупных яйца
Сок и тертая цедра 1 лимона
60–80 мл арахисового
масла
20 г сахара

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), приготовьте тесто для равиоли, заменив соль сахаром и добавив вместе с маслом цедру и сок лимона.

» Пока тесто отдыхает, мелко порежьте корку лимона конфи. Снимите цедру с 1 свежего лимона и выдавите из него сок.

» Положите в миску рикотту, 80 г сахарной пудры, корку лимона конфи, добавьте сок и цедру 1 свежего лимона. Перемешайте.

» Когда тесто вылежится, раскатайте его в достаточно тонкий и широкий пласт. Вырежьте 36 прямоугольников размером 6×10 см. Приготовьте равиоли, как показано на с. 16, наполняя их начинкой из рикотты. Уберите на 2 часа в холодильник.

» Снимите цедру с оставшегося лимона и выдавите из него сок. В сотейник налейте «Лимончелло», добавьте подготовленную цедру и сок лимона, оставшийся сахар и лимонный сироп и варите 8–10 минут на среднем огне, пока не получится густоватый сироп. Остудите.

» Когда все будет готово, отварите равиоли в течение 3–4 минут в большом количестве кипящей воды. Откиньте равиоли на дуршлаг или выньте из воды шумовкой.

» Разложите по тарелкам, полейте сиропом с «Лимончелло».



ШОКОЛАДНЫЕ РАВИОЛИ

ПОДГОТОВКА: 50 минут
+ 2 часа на сушку пасты
+ 2 часа в холодильнике

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
3–4 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

Для начинки и соуса

200 г шоколадной пасты
«Нутелла»
180 г молочного шоколада
80 г измельченного
фундука
100 мл молока
100 мл сливок
60 г сахарной пудры

Для теста (на 500 г)

360 г муки
4 крупных яйца
50 г какао-порошка
60–80 мл арахисового
масла
15 г сахарной пудры

» Следуя базовому рецепту приготовления свежей пасты (см. с. 18), сделайте тесто для равиоли, заменив соль сахаром и добавив вместе с маслом какао-порошок.

» Когда тесто вылежится, раскатайте его в довольно широкий и тонкий пласт. Вырежьте 48 кружков диаметром 6–7 см.

» Выложите в центр каждого из 24 кружков по 1 ч. л. пасты «Нутелла». Смочите края небольшим количеством воды, а затем накройте оставшимися кружками теста. Надежно соедините края равиоли. Уберите на 2 часа в холодильник.

» В течение 2 минут обжарьте в сухой сковороде дробленый фундук.

» Порежьте ножом шоколад. Вскипятите в сотейнике сливки и молоко. Снимите с огня, смешайте с шоколадом, чтобы получился густой и однородный соус. Держите на водяной бане.

» Когда все будет готово, вскипятите 1,5 л воды, добавьте сахар и варите 5 минут. Уменьшите огонь и опустите равиоли с «Нутеллой» в кипящую подслащенную воду на 3–4 минуты. Выньте шумовкой или осторожно откиньте на дуршлаг.

» Разложите равиоли по тарелкам. Полейте шоколадным соусом и посыпьте обжаренным дробленым фундуком. На стол подавайте сразу.



СОУСЫ

СОУС ТОМАТНЫЙ

Разогрейте духовку до 160 °С. Опустите 1 кг помидоров на 30 секунд в кипяток, слейте воду, ополосните помидоры под струей холодной воды. Снимите кожицу, удалите семена, а мякоть крупно порежьте. Очистите 1 большую луковицу и 3 зубчика чеснока, мелко нарежьте и обжарьте в жаропрочной кастрюле с 3 ст. л. оливкового масла. Добавьте помидоры, 1 ветку тимьяна, 1 лавровый лист, несколько веточек розмарина, 1 ст. л. сахара, 200 мл белого вина, соль и перец. Перемешайте и доведите до кипения. Поместите кастрюлю в духовку и готовьте 1 час, периодически помешивая. Удалите тимьян, лавровый лист и розмарин, хорошо перемешайте помидоры. Процедите соус через сито (он должен быть достаточно густым). Если соуса получилось слишком много, вы можете его простерилизовать и законсервировать в банках.

СОУС БОЛОНЕЗЕ

Очистите и нарежьте маленькими кубиками 2 моркови. Почистите и измельчите 1 луковицу. Обжарьте все в течение 5 минут на среднем огне в сковороде с 3 ст. л. оливкового масла. Добавьте 1,2 кг говяжьего фарша, посолите и поперчите. Обжаривайте 5 минут на сильном огне. Добавьте 300 мл томатного пюре (пассаты), 200 мл говяжьего бульона, 1 лавровый лист и 2 веточки тимьяна. Перемешайте, убавьте огонь. Продолжайте готовить еще 30 минут на среднем огне. Как только соус сварится, удалите тимьян и лавровый лист.

СОУС КАРРИ

Очистите и мелко порежьте 1 луковицу. Обжарьте в сковороде в течение 5 минут на среднем огне с 3 ст. л. оливкового масла. Добавьте 1 ст. л. порошка карри «Мадрас» и готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, еще две минуты, пока лук не станет золотистым. Налейте 300 мл овощного бульона и кипятите еще 5 минут. Влейте 300 мл нежирных сливок, посолите и поперчите. Кипятите на среднем огне еще 10 минут. Готовый соус взбейте в блендере.

СОУС ПЕСТО

На сухой сковороде в течение 2 минут обжарьте на среднем огне 60 г кедровых орешков. Дайте остыть. Положите орешки в блендер вместе с 30 листочками базилика, 4 зубчиками чеснока, из которых предварительно выньте сердцевину, влейте 150 мл оливкового масла, посолите и поперчите. Измельчите в блендере или комбайне в течение 1–2 минут, пока масса не станет однородной. Перелейте в миску, добавьте 60 г тертого пармезана.

СОУС С ГОРГОНДЗОЛ

В сотейнике доведите до кипения 400 мл сливок и уваривайте 5 минут. Добавьте 220 г нарезанного на кусочки сыра горгондзола, посолите и поперчите. Поставьте на небольшой огонь и готовьте, вымешивая деревянной лопаткой, пока сыр не расплавится. Держите на водяной бане.