

Итальянские блюда

закуски, супы, паста,
пиццы, десерты

50
рецептов



Содержание

Закуски

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

Супы

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



Паста

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



Блюда из мяса

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



Пиццы

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



Десерты

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



Баклажаны в пармезане

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

Состав:

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

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



Артишоки в масле

Состав:

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

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

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



Салат из фасоли с брезаолой и пекорино

Время подготовки: 3,5 ч

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 4–5

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

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

Состав:

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

Итальянский салат с макаронными изделиями

Время подготовки: 20 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 8

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

Состав:

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



УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

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

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Дурасова*

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

ISBN 978-5-699-54036-5

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

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Итальянские блюда

Ответственный редактор *Е. Левашева*

Художественный редактор *А. Дурасов*

Технический редактор *О. Куликова*

Компьютерная верстка *А. Москаленко*

Корректор *Т. Павлова*

Подписано в печать 15.11.2011. Формат 70×100^{1/16}.

Гарнитура «Таймс». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.

Тираж экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-54036-5



ISBN 978-5-699-54036-5

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012