ИТАЛИЯ КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

РЕЦЕПТЫ • АДРЕСА • СЕКРЕТЫ

В ПОИСКАХ ТИРАМИСУ

ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ

Я тебя люблю!
Я закончила эту книгу совсем недавно. Я закончила ее, еще не зная, что счастье — это когда все, кого ты любишь, здоровы. Я говорю своей дочке каждый день, много раз в день: «Я тебя люблю!» и волнуюсь так, как будто произношу это в самый первый раз. И это единственное, что наполняет мою жизнь смыслом.

УДК 641/642
ББК 36.997
В 93

Дизайн: Ирина Борисова

Фото на обложке: Михаил Королев

Фото: Екатерина Демина, Александр Гусов, Михаил Королев, Виктория Каралюнец (стр. 192–193)

Высоцкая Ю. А.

В 93 Италия. Кулинарное путешествие. В поисках тирамису / Юлия Высоцкая. — М. : Эксмо, 2014. — 336 с. : ил. — (Высоцкая Юлия. Спецпроекты).

ISBN 978-5-699-68713-8

Новая книга Юлии Высоцкой — это рассказ о счастливых днях в Италии, полных эмоций и красок, это кулинарный гид, в котором Юлия «сдает явки и пароли», раскрывает кулинарные секреты — свои и своих друзей, лучших итальянских шеф-поваров. Это книга-путешествие в поисках рецепта идеального тирамису, идеального ризотто, идеальной пасты, идеального мороженого... Это 130 рецептов, которые копились в Юлиных записных книжках не один год.
Это история любви между прекрасной страной и автором книги, ведь Италия для Юлии – неисчерпаемый источник вдохновения и радости жизни.
В конце книги вас ждут адреса любимых Юлией ресторанов. Ищите также на страницах QR-коды: отсканировав их, вы получите полезную ссылку или услышите музыку, которую слушала Юлия, пока была в поисках своей Италии.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-68713-8

© Высоцкая Ю., 2014
© ЗАО «Едим дома!», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

АНТИПАСТА
ANTIPASTI

12 БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
14 БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ
16 БРУСКЕТТА С КРАБАМИ
18 БРУСКЕТТА С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ
20 ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ
21 ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
22 САЛЬСА ВЕРДЕ
22 ТОМАТНЫЙ СОУС
24 КАРПАЧЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
26 ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ
28 САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЯТОЙ
35 САЛАТ «БАШЕНКА»
36 ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ
38 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
39 САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ
40 САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ
45 САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
46 САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
48 ПЕРЕЦ ИЗ ПЬЕМОНТА
50 ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
54 ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО
56 ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО
58 ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЛОВКОЙ
60 ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
62 РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ
64 МОЙ РАТАТУЙ
65 ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ
66 ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ
72 ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ
74 ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
76 ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ

ХЛЕБ И ПИЦЦА
PANE & PIZZA

82 ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
84 ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ
88 ФОКАЧЧА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ
90 ПИЦЦЕТТЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ, ОРЕШКАМИ И ПОМИДОРАМИ
92 МИНИ-ПИЦЦА С ГРУДИНКОЙ, ПОМИДОРАМИ И ОЛИВКАМИ
93 МИНИ-ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ОЛИВКАМИ
94 ХРУСТЯЩАЯ ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ, ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ
97 ПИЦЦА «МАРГАРИТА»
98 ПИЦЦА С ЯЙЦОМ И ШПИНАТОМ
100 ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ, СЫРОМ ТАЛЕДЖО И СПЕКОМ
102 ПИЦЦА БЬЯНКА
104 ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА

ПЕРВОЕ
PRIMI

СУПЫ
ZUPPE

110 СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
112 РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛИВОРНО
117 РИМСКИЙ ЗЕЛЕНЫЙ МИНЕСТРОНЕ
118 ТЫКВЕННЫЙ СУП С МИДИЯМИ
120 СУП ИЗ СПАРЖИ С ГРИБАМИ

ПОЛЕНТА
POLENTA

126 ПОЛЕНТА
128 ПОЛЕНТА СО СПАРЖЕЙ
129 ПОЛЕНТА С ГОРГОНЗОЛОЙ
129 ПОЛЕНТА С ОЛИВКАМИ

РИЗОТТО
RISOTTO

136 РИЗОТТО
137 МЯСНОЙ БУЛЬОН
137 РЫБНЫЙ БУЛЬОН
138 ЧЕРНОЕ РИЗОТТО
139 РИЗОТТО С ШАМПАНСКИМ
140 РИЗОТТО БАРОЛО
141 КУРИНЫЙ БУЛЬОН
142 РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ
144 РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ

ПАСТА
PASTA

148 СПАГЕТТИ С БОТАРГОЙ
150 ПЕННЕ С РИКОТТОЙ И ВЕСЕННИМИ ОВОЩАМИ
152 СПАГЕТТИ С МИДИЯМИ, КАЛЬМАРАМИ И ПРОСЕККО
158 СПАГЕТТИ С ШАРИКАМИ ИЗ ТУНЦА
162 ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ТЫКВОЙ И ПЕКОРИНО
164 ПАККЕРИ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ
170 ПАПАРДЕЛЛЕ С ПОРЕЕМ И ГРИБАМИ
172 ЛИНГВИНЕ С КРАБАМИ И ФЕНХЕЛЕМ
174 БУКАТИНИ СО СВЕЖИМ И СУХИМ ОРЕГАНО
176 СПАГЕТТИ АЛЬ АМАТРИЧИАНА
180 ПЕННЕ В СОУСЕ КАРБОНАРА
182 НЬОККИ С МОРКОВЬЮ И ОЛИВКАМИ
184 РАВИОЛИ С СЕМГОЙ

ВТОРОЕ
SECONDI

МЯСО, ПТИЦА
CARNE

190 БАРАНИНА, ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ
195 РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА С ОЛИВКАМИ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ
198 БИФШТЕКС С ФАСОЛЬЮ И ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ
202 ТАЛЬЯТА НА ГРИЛЕ С РУКОЛОЙ
204 КОРЗИНКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТЕЛЯТИНОЙ
205 КРОЛИК ПО-ОХОТНИЧЬИ
206 ГОВЯДИНА С КАШТАНАМИ
210 ЦЫПЛЕНОК С СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА
212 ПЕРЕПЕЛКИ, МАРИНОВАННЫЕ С ПЕПЕРОНЧИНО
214 ПЕРЕПЕЛКИ С ВИСКИ И МАРМЕЛАДОМ
216 СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ
217 КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИНАТОМ
218 ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕСАРКА С СОУСОМ ИЗ ТАРХУНА
220 ГОЛУБИ В ВИНСАНТО С ИЗЮМОМ

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ
PESCE, FRUTTI DI MARE

228 ФИЛЕ СИБАСА С БАЗИЛИКОМ, ОЛИВКАМИ И КАРТОШКОЙ
230 ОКУНЬ С БАКЛАЖАННЫМ ПЮРЕ
232 СЕМГА С СОУСОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА И ФУНДУКА
234 ФАРШИРОВАННЫЕ САРДИНЫ
236 КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ
239 МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

ДЕСЕРТЫ
DOLCE

244 ТИРАМИСУ
246 ТИРАМИСУ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
247 ТИРАМИСУ С ТЫКВОЙ
252 КЛУБНИЧНОЕ ТИРАМИСУ
256 ЛИМОННИК С РИКОТТОЙ
258 ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ
261 ТОРТ С МАЛИНОЙ
264 ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ
268 ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ
273 СЛИВЫ В ВИНЕ
274 АПЕЛЬСИНОВЫЕ ФЛОРЕНТИНЫ
275 ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ С МАСКАРПОНЕ И МЕДОМ
278 ГРУШИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
280 ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
282 РУЛЕТ «АРЕЦЦО»
286 БИСКОТТИ С ФУНДУКОМ И ШОКОЛАДОМ
288 РОМОВЫЕ БАБЫ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ
292 ПАНФОРТЕ
295 ТОРТ МОККА
296 ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
297 СЛИВЫ ВО ФРИТЮРЕ
298 ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
302 ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ И МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ
304 ПАННА КОТТА С АБРИКОСОВЫМ МУССОМ
310 ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
311 МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО ЙОГУРТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
314 ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
314 МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
315 МОРОЖЕНОЕ «МАРГАРИТА»
316 ЦИТРУСОВОЕ СЕМИФРЕДДО
318 МОРОЖЕНОЕ С ИНЖИРОМ И ЯГОДАМИ ГОДЖИ
319 МОРОЖЕНОЕ «ТРЮФЕЛЬ»
319 СЛИВОВОЕ СОРБЕ
320 РИЧЧАРЕЛЛИ
321 МЕРЕНГИ
321 МЕРЕНГИ С ОРЕХАМИ

Если говорить языком цифр — книжка писалась чуть больше трех лет, если же говорить положа руку на сердце, — она писалась около 17 лет, начиная с моей первой поездки в Италию. Мне кажется, все люди делятся на тех, кто любит итальянскую кухню, и тех, кто от нее быстро устает. Есть те, кто может сказать: «Надоели эти макароны! Когда же я вернусь домой и поем борща?» — и ни в коем случае я не придаю здесь слову «борщ» негативного смысла! В этой части человечества может оказаться и китаец, который тоскует по своей лапше из рисовой муки, и японец, которому хочется сырой рыбы, и англичанин, которому снятся фиш-н-чипс. Другая же часть человечества безоговорочно принимает бесконечное количество макарон в разных их проявлениях, бесконечное количество хлеба разной формы и качества и никогда от них не устанет. Пицца, гриссини, фокачча, чиабатта, пульезе — эти слова звучат для меня, как поэзия Данте, потому что я как раз из вторых.

Моя итальянская книжка — книжка моей жизни — начала складываться очень давно и, надеюсь, с выходом «В поисках тирамису» не закончится. Именно потому, что у итальянцев этот роман не заканчивается никогда. Итальянская кулинария вечна, а любовь к ней не имеет границ. В итальянской кулинарии главное — это продукт, и тут я, конечно, Америку не открываю. В отличие от французов, для которых на первом месте искусство обращения с продуктами, манипуляции с ними, для итальянцев главное предназначение повара — помочь продукту метко выстрелить и попасть в десятку.

«В поисках тирамису» появилась опытным путем. Это такой опыт, когда ты сначала просто открываешь для себя страну, а потом понимаешь, что открытий набирается достаточное количество, чтобы ими можно было поделиться. Процесс этот так затягивает, что уже не можешь остановиться, и в результате появляется целая книга. Очень хочется, чтобы у вас после ее прочтения возникло желание написать такую же свою. И может быть, пройдя по тем местам, наводки на которые я дала, вы найдете еще большее количество своих вкусных мест, и вам тоже захочется с кем-то ими поделиться.

Юлия Высоцкая

Pecorino di Rocca
TARTUFO
nero

АНТИПАСТА
ANTIPASTI

12 БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
14 БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ
16 БРУСКЕТТА С КРАБАМИ
18 БРУСКЕТТА С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ
20 ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ
21 ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
22 САЛЬСА ВЕРДЕ
22 ТОМАТНЫЙ СОУС
24 КАРПАЧЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
26 ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ
28 САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЯТОЙ
35 САЛАТ «БАШЕНКА»
36 ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ
38 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
39 САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ
40 САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ
45 САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
46 САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
48 ПЕРЕЦ ИЗ ПЬЕМОНТА
50 ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
54 ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО
56 ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО
58 ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЛОВКОЙ
60 ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
62 РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ
64 МОЙ РАТАТУЙ
65 ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ
66 ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ
72 ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ
74 ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
76 ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ

БРУСКЕТТЫ

BRUSCHETTE

Что такое брускетта? Брускетта, можно сказать, это целый мир. Идея в том, чтобы взять кусок хорошего хлеба, чуть-чуть его поджарить, желательно на гриле или в печке с углями. Натереть быстренько, пока он теплый, чесноком или не натирать, если вы чеснок не любите. Сбрызнуть оливковым маслом, а уж сверху можно выкладывать что угодно. Это могут быть овощи, мясо, перетертая куриная печенка, сыр. Или фрукты, ягоды, замаринованные в сахарной пудре и в вине или просто припущенные на огне. Можно выложить на хлеб фрукты и запечь уже все вместе. Ну, естественно, когда мы запекаем фрукты, чесноком хлеб натирать не будем — надеюсь, вы это и без меня поняли. А я больше всего люблю поджаренный хлеб, который немножко натирают чесноком и просто сбрызгивают оливковым маслом — мутным, темно-темно-зеленым, которое слегка горчит. Мне лично больше вообще ничего не надо!

БРУСКЕТТА

С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

BRUSCHETTE

CON PROSCIUTTO DI PARMA E VERDURE

6 порций

1. Цукини нарезать длинными широкими полосками, обжарить с обеих сторон на сковороде-гриль или в духовке под грилем и порубить на маленькие бруски.
2. Мяту и петрушку мелко нарезать.
3. Заправить цукини 1–2 ст. ложками оливкового масла, слегка посолить и поперчить, добавить немного из-

3 небольшие чиабатты
2 цукини (или кабачка)
6 небольших помидоров
2 красных сладких перца
8 ломтиков пармской ветчины
2–3 маленьких шарика моцареллы
небольшой пучок мяты
небольшой пучок петрушки
небольшой пучок базилика
2–3 зубчика чеснока
4–5 ст. ложек оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль

мельченной мяты и петрушки, все перемешать. Первая заправка для брускетты готова.

4. Сладкий перец запечь в духовке под грилем, время от времени переворачивая, чтобы он равномерно обуглился со всех сторон. Не пугайтесь сгоревшей кожицы — именно так ее легче всего снимать, да и вкус получается ярче и интереснее. Обычно перец запекается в сильно разогретой духовке 15–20 минут.

5. Оставить запеченный перец на некоторое время в плотно закрытом целлофановом пакете или в кастрюле под крышкой, что тоже хорошо работает. Как только остынет, снять кожицу, удалить семена и перепонки, мякоть нарезать не слишком тонкими полосками. Посолить, поперчить, полить 1 ст. ложкой оливкового масла. Шарики моцареллы разломить пополам. Вторая заправка готова.

6. Помидоры нарезать кубиками и выложить в дуршлаг на 5–10 минут, чтобы стек лишний сок, затем переложить в миску, посолить, поперчить, добавить 1 ст. ложку оливкового масла и базилик, который лучше порвать руками, а не резать ножом. Третья заправка тоже готова.

7. Каждую чиабатту разрезать вдоль пополам, обжарить на сковороде-гриль или подсушить в духовке под грилем.

8. Чеснок почистить, натереть им подсушенный хлеб и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.

9. На куски хлеба разложить заправку. У вас должны получиться брускетты трех видов: на брускетту с цукини выложить несколько ломтиков ветчины, на брускетту со сладким перцем — разломленную моцареллу, а помидоры хороши сами по себе!

БРУСКЕТТА
С ФРУКТАМИ

BRUSCHETTE
ALLA FRUTTA

6 порций

Для меня вкус запеченных фруктов — это не вкус Италии, а вкус Новочеркасска и вообще бабушкиной кухни. Пироги с абрикосами, яблоками, вишнями, персиками, грушами, сливами — мое детское ощущение лета, когда можно было целый день жить на одних пирогах и никто не заставлял непременно есть первое, второе, третье. В Тоскане летом бывают настолько жаркие дни, что даже вечером после утомительного зноя есть не хочется. В этой ситуации нет ничего лучше, чем кусок чиабатты с запеченными фруктами и бокал прохладного Prosecco.
Ваниль — специя прекрасная и дорогая. Чтобы извлечь из ее аромата все, что можно, по-максимуму, я делаю следующее: когда готовлю панна котту, ванильное мороженое, заварной крем, то острым ножом разрезаю вдоль стручок ванили и выскребаю из него все ароматные семена. Дальше семена использую для приготовления десерта, а стручок кладу в сахарницу. Можно поступить и по-другому: порезать этот стручок на кусочки и измельчить с сахаром — получится ванильный сахар. Ну а если стручок вместе с семенами смолоть с сахаром в кофемолке, выйдет благоухающая сахарно-ванильная пудра.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1 чиабатта (или белый батон)
6 персиков
6 абрикосов
6 слив
250 г ванильной сахарной пудры
100 г сливочного масла
50 мл коньяка

1. Из абрикосов, персиков и слив удалить косточки, нарезать фрукты дольками и выложить в миску.
2. Нарезанные фрукты посыпать сахарной ванильной пудрой, полить коньяком, перемешать и оставить мариноваться на 20 минут.
3. Чиабатту разрезать вдоль на две части, затем каждую часть еще раз пополам.
4. Каждую часть хлеба смазать маслом, уложить сверху фрукты и запекать в разогретой духовке 20–25 минут.

БРУСКЕТТА
С КРАБАМИ

BRUSCHETTE
AL GRANCHIO

4 порции

Краб из банки — один самых известных русских продуктов в мире. Крабы Chatka продаются и в Италии. В Венеции, конечно, чаще используют своих мелких мягкопанцирных крабов, которых жарят в кляре. А если нужна крабовая мякоть, в дело идут привезенные крабы — не обязательно дальневосточные, из Атлантики тоже. Идея этой брускетты проста — вариация знакомого любимого вкуса. Например, когда мы встречаем Новый год в Тоскане и всем хочется крабового салата, я привожу из Москвы черный хлеб, банку крабов и делаю закуску все-таки в итальянском духе, которую смело называю «брускетта с крабами».
Если у фенхеля не оказалось зеленых листочков, используйте укроп.

1 банка дальневосточных крабов
1/2 буханки черного хлеба
1 помидор
1/2 фенхеля
1 лайм
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка оливкового масла
1/4 ч. ложки розового перца
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Фенхель нарезать очень тонкой соломкой (зеленые листики сохранить!).
2. Разогреть в сковороде 1 ч. ложку оливкового масла и обжарить нарезанный фенхель до золотистого цвета.
3. Кусочки крабов освободить от пленок.
4. Цедру лайма натереть на мелкой терке, из половинки лайма выжать сок.
5. Зеленые листья фенхеля мелко порубить и высыпать к крабам, посолить, поперчить, добавить цедру лайма, влить оставшееся оливковое масло и 1 ч. ложку сока лайма, посыпать розовым перцем и все перемешать.
6. Помидор нарезать тонкими кружками.
7. Хлеб нарезать ломтиками, выложить на противень и отправить под гриль на 2–3 минуты.

8. Чеснок почистить и натереть им обжаренный хлеб.
9. На тосты выложить кружки помидора, мясо крабов и обжаренный фенхель.

БРУСКЕТТА
С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ

BRUSCHETTE
CON BROCCOLI, PEPERONCINO ED AGLIO

4 порции

Можно сказать, что это современная итальянская кухня. Брокколи — просто культовый и исключительно сезонный продукт. Чаще всего здесь используют не привычную для нас кочанную брокколи, похожую на цветную капусту, только зеленого цвета, а спаржевую, или итальянскую брокколи (Brassica italica). Это такие почти пурпурные бутоны на толстом стебле. Вкус у них очень насыщенный, яркий и даже терпкий, гораздо более выраженный, чем, например, у руколы. С ними обычно готовят короткую пасту, скажем, пенне.
Такая брускетта хороша для холодного времени года — в ноябре или зимой: оливковое масло, еще совсем свежее, только что отжатое, немного чили и брокколи — и готова довольно изысканная закуска. Это уже немножко «приподнятая» кухня, не крестьянская, хотя, казалось бы, большое дело — брокколи!

1 чиабатта
1/2 небольшого кочана брокколи
50 г пармезана или вашего любимого твердого сыра
1/2 свежего перца чили
1–2 зубчика чеснока
1–2 веточки базилика
2 ст. ложки оливкового масла
щепотка кунжутного семени
свежемолотый черный перец
морская соль

1. Брокколи разобрать на маленькие соцветия.
2. Вскипятить в небольшой кастрюле воду и отваривать брокколи 3–5 минут, затем откинуть на дуршлаг и отправить в миску со льдом или обдать ледяной водой.
3. Перец чили, удалив семена, нарезать тонкими полосками.
4. Чеснок почистить и нарезать пластинками.
5. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла, выложить брокколи, чеснок и чили. Посолить, поперчить, посыпать кунжутным семенем и перемешать. Обжаривать 2–3 минуты.

6. Чиабатту разрезать вдоль пополам, уложить в небольшой противень срезами вверх, сбрызнуть оставшимся оливковым маслом и отправить под гриль.
7. Сыр настругать тонкими хлопьями (можно воспользоваться овощечисткой).
8. На обжаренные ломтики хлеба выложить брокколи, присыпать сырными хлопьями и украсить листьями базилика.

ГОРГОНЗОЛА

С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ

GORGONZOLA

CON PANE, MIELE E MARMELLATA

4 порции

Отличный выход, когда после вечеринки открывается второе дыхание и просыпается аппетит. Если есть хороший сыр и хлеб, ставите на стол «сопровождение» — конфитюр или варенье, а также мед — и вперед! И варенье, и фрукты, и хлеб, и мед нужны здесь только для того, чтобы подчеркнуть вкус сыра.
Фрукты, как и орехи, подойдут любые, особенно хороши груши, виноград, инжир и сливы.

1/2 буханки деревенского или домашнего хлеба
200 г сыра горгонзола
200 г варенья или конфитюра (из лука, айвы, инжира или зеленых помидоров)
200 г орехов
200 г фруктов
50 г меда

1. Хлеб нарезать.
2. Разогреть сковороду без масла и поджарить гренки.
3. Горгонзолу порезать или просто поломать.
4. Орехи, мед и варенье выложить в небольшие креманки.
5. Фрукты нарезать или оставить целиком.
6. Подать гренки с горгонзолой, орехами, вареньем, медом и фруктами.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

MARMELLATA DI MELE COTOGNE E ARANCE

Особенно хорошо это варенье гармонирует с пикантными, яркими сырами с ореховым оттенком вкуса, например с выдержанным пекорино, комте или пармезаном.

1 кг айвы
6 апельсинов
600 г сахара
небольшой кусочек корня имбиря

1. Апельсины вымыть, проколоть по всей поверхности вилкой, сложить в небольшую емкость, залить водой и оставить на двое-трое суток. Каждый день менять воду. Затем нарезать апельсины вместе с кожурой дольками.
2. Айву вымыть, очистить, разрезать пополам и удалить сердцевину, затем нарезать дольками размером с апельсиновые.
3. Поместить айву вместе с апельсинами в небольшую кастрюлю, добавить сахар и оставить на ночь настояться.
4. На следующий день утром поставить кастрюлю на огонь, довести варенье до кипения и варить 20 минут. Снять с огня и полностью остудить. Вечером снова поставить на огонь, довести до кипения и варить еще 20 минут.
5. На следующий день проделать то же самое. В конце варки добавить нарезанный имбирь и теплым разлить варенье по банкам.

Попробуйте и такой вариант: раскройте острым ножом 3 стручка ванили, выньте семена и варите то и другое вместе с фруктами. Из готового варенья стручок удалите.

6 филе анчоусов в масле
4 ст. ложки мелко рубленной петрушки
3 ст. ложки мелко рубленной мяты
3 ст. ложки мелко рубленного базилика
2 ст. ложки каперсов
1 зубчик чеснока
2–3 ст. ложки оливкового масла
2 ст. ложки красного винного уксуса
1 ст. ложка дижонской горчицы
1 пеперончино
свежемолотый черный перец
морская соль

САЛЬСА ВЕРДЕ

SALSA VERDE

Этот соус можно подавать к рыбе или мясу, а можно заправить им пасту. Каперсы лучше взять не в уксусе, а в соли: замочите их в воде, затем промойте холодной водой.

1. Чеснок почистить и мелко порубить.
2. Анчоусы мелко нарезать.
3. Чеснок и анчоусы смешать с зеленью и каперсами, добавить пеперончино и взбить все в блендере.
4. Влить оливковое масло, перемешать, добавить горчицу и уксус. Посолить и поперчить.

ТОМАТНЫЙ СОУС

SALSA DI POMODORO

Вся фишка этого соуса в том, что готовить его нужно очень долго. Зато потом можно целый год хранить в холодильнике. И это настоящая палочка-выручалочка: разогреваешь в сковороде несколько ложек этого соуса, добавляешь к пасте (можно вместе с сыром и оливковым маслом) и проводишь на кухне минимум времени! Очень важно томить лук и чеснок в масле до такого состояния, чтобы они как бы растворились и совсем не чувствовались в соусе. Чем мясистее помидоры, тем слаще получится соус.

1. Лук и чеснок почистить и мелко порубить.
2. Морковь почистить и натереть на мелкой терке.
3. Разогреть в глубокой сковороде или тяжелой кастрюле оливковое масло и тушить лук и чеснок до мягкости.
4. Добавить морковь и обжаривать 3–5 минут, чтобы она тоже стала очень мягкой.
5. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, разрезать пополам и удалить сок и семена. Затем нарезать

1 кг помидоров
3 красные луковицы
1 маленькая морковка
2 зубчика чеснока
2 веточки тимьяна
6 листьев базилика
3 ст. ложки оливкового масла
3 горошины душистого перца
морская соль

мякоть кусками, выложить в дуршлаг и, периодически встряхивая, дать стечь оставшемуся соку.
6. Выложить помидоры к луку с морковью, добавить душистый перец, листья тимьяна и базилика, довести все до кипения, затем убавить огонь и готовить 3–6 часов (нужно уварить массу на треть). Когда соус начнет густеть, посолить. Если помидоры недостаточно сладкие, добавить 1 ч. ложку сахарного песка.
7. Готовый соус разложить в банки, накрыть крышками и отправить в холодильник.