



Лучшие помощники в кулинарии
– наши веселые друзья –
Повар и поваренок!
Полезные рекомендации и лучшие
кулинарные произведения
от знатоков кухни!



Простые и доступные блюда –
великолепное украшение стола
и удовольствие для
ваших близких!



К каждому рецепту –
практические советы и море
обаяния!



ISBN 5-699-13781-5



9 785699 137817 >



Итальянская КУХНЯ





Итальянская **КУХНЯ**



Москва

ЭКСМО

2005

Итальянская кухня

Содержание



4. Венецианский салат
5. Салат из мяса и ветчины
6. Шампиньоны по- итальянски
7. Салат с тунцом
8. Салат из цветной капусты со шпротами
9. Римский салат с сельдью
10. Тушеные кальмары
11. Суп из креветок
12. Минестрон
13. Деликатесный суп
14. Консоме с цыпленком и макаронами
15. Томатный суп-пюре
16. Цветные «гнезда» с соусом из морепродуктов
17. Пенне с ореховым соусом
18. Пицца с рыбой
19. Пицца с мидиями
20. Окорочка в винном соусе
21. Ризотто с курицей
22. Ризотто с грибами
23. Лазанья
24. Равиоли с шампиньонами
25. Тортеллини, фаршированные грибами
26. Спаржа с клецками
27. Грибные шашлычки с сыром
28. Неаполитанский торт
29. Сырный десерт «Тирамису»
30. Рисовый десерт с яблоками
31. Фрукты в вине



ВЕНЕЦИАНСКИЙ САЛАТ

- 400 г куриного филе
- 100 г изюма
- 100 г кедровых орешков
- 1 апельсин
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка белого вина
- листья салата
- щепотка молотой гвоздики
- черный молотый перец
- соль



Для приготовления этого салата рекомендуется использовать оливковое масло холодной выжимки, например «Vin Santa».

Из апельсина выжать сок и залить им изюм.

Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и дать настояться 20 минут, затем жидкость слить. Подрумянивать кедровые орешки на сковороде без масла в течение 3 минут.

Филе курицы отварить в 0,5 л кипящей подсоленной воды, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Смешать кусочки мяса, изюм и орешки, посолить, поперчить, посыпать молотой гвоздикой, полить вином, заправить оливковым маслом и перемешать. Выстелить сервировочное блюдо подготовленными салатными листьями, сверху горкой выложить салат.



САЛАТ ИЗ МЯСА И ВЕТЧИНЫ

- 250 г филе говядины
- 150 г ветчины
- 8 маринованных огурчиков
- 1 лимон
- 1 помидор
- 2 яйца
- 2 ст. ложки майонеза
- зелень петрушки и укропа
- черный молотый перец
- соль



Чтобы мясо было сочным, нужно во время жарения время от времени поливать его горячей водой или бульоном.

Говядину посыпать солью и перцем, запекать в духовке в течение 30 минут и остудить. Каждый огурчик разрезать на 4 дольки. Ветчину и говядину нарезать полосками. Помидор и яйца нарезать кружками. Укроп нашинковать, петрушку оставить для украшения готового блюда. В глубокой миске

смешать огурцы, ветчину, говядину и зелень укропа, полить лимонным соком, заправить майонезом и еще раз перемешать. Готовый салат выложить горкой на сервировочное блюдо, вокруг разложить кружки помидора и яиц и украсить зеленью петрушки.



ШАМПИНЬОНЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

- 300 г шампиньонов
- 100 г сыра
- 1 сладкий перец
- 1 лимон
- 1 долька чеснока
- 8 ломтиков французского батона
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 лавровый лист
- 4 горошины душистого перца
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Шампиньоны нарезать ломтиками. Вскипятить 0,5 л воды, добавить лавровый лист, душистый перец и соль. Положить шампиньоны в кипящую воду и добавить сок половины лимона. Варить 5 минут на среднем огне, затем грибы вынуть и остудить. Болгарский перец нарезать мелкими кубиками. Смешать измельченный чеснок, растительное масло и сок половины



Считается,
что сыр усиливает
аромат блюд.

лимона. Полученной смесью намазать с двух сторон ломтики французского батона и жарить их 1 минуту с каждой стороны. В глубокой миске соединить грибы и болгарский перец, поперчить, посолить, полить оставшейся чесночно-масляной смесью и перемешать. Сыр натереть на терке и посыпать им поджаренные ломтики батона. В центр сервировочного блюда выложить горкой салатную смесь, по краям разложить ломтики хлеба с сыром и все украсить веточками петрушки.

САЛАТ С ТУНЦОМ



Корень сельдерея можно
заменить зеленью.

- 200 г консервированного в собственном соку тунца
- 3 яйца
- 1 огурец
- 100 г корня сельдерея
- 100 г маслин
- 2 ст. ложки майонеза
- листья салата
- соль

Вынуть из консервированного тунца кости, нарезать его кусочками и положить в глубокую миску. Огурец вымыть, нарезать кружочками. В миску с тунцом положить нарезанные корни сельдерея и огурец, оставив несколько кружков для украшения. Одно яйцо нарезать кружками

для украшения, остальные разрезать на 6 долек каждое и положить в миску к остальным ингредиентам. Маслины нарезать дольками, оставив несколько штук для украшения, положить в миску, посолить, добавить майонез и перемешать. Выстелить листьями салата дно сервировочного блюда. Уложить салатную массу горкой на листья и украсить кружками огурца, яйца и половинками маслин.



- 400 г цветной капусты
- 1 банка шпрот
- 50 г маслин
- 2 ст. ложки лимонного сока
- базилик
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Шпроты вынуть из банки, масло слить в отдельную миску. Цветную капусту разделить на крупные соцветия. Капусту варить на среднем огне 10 минут, затем воду слить, капусту остудить. Шпроты нарезать кусочками, положить в отдельную миску.

Маслины нарезать дольками, оставив несколько штук для украшения, и добавить к шпротам. Базилик и зелень петрушки нашинковать, оставив немного для украшения.

Заправка: в масло от шпрот добавить нашинкованные зелень петрушки и базилик, лимонный сок, перец и взбить венчиком. Остывшую цветную капусту разделить на мелкие соцветия и добавить к шпротам и маслинам, полить приготовленной заправкой и перемешать. Выложить салатную массу горкой на сервировочное блюдо и украсить маслинами и зеленью.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ СО ШПРОТАМИ



Чтобы удалить мелких насекомых из соцветий капусты, поддержите кочан в хорошо посоленной воде.

50 мин

РИМСКИЙ САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ



В грибные блюда не следует добавлять острые приправы, так как они перебивают вкус и аромат самих грибов.



1 ч

- 2 шт. соленой сельди
- 250 г шампиньонов
- 150 г консервированных опят
- 3 помидора
- 1 луковица
- 50 г творога
- 100 мл молока
- 3 ст. ложки майонеза
- соль

Шампиньоны нарезать небольшими кусочками и тушить 10 минут на медленном огне, посолив, затем остудить. С сельди снять кожу, отделить от костей и нарезать филе мелкими кусочками. Луковицу нарезать тонкими полукольцами.

Консервированные опята поместить в дуршлаг, промыть, нарезать небольшими кусочками. Помидоры нарезать небольшими кубиками. Все подготовленные ингредиенты сложить в глубокую миску и перемешать.

Соус: творог растереть с майонезом и, не прекращая растирать, постепенно влить молоко и добавить соль.

Полить салат приготовленным соусом, перемешать и поставить на 30 минут в холодильник. Перед подачей к столу выложить на сервировочное блюдо.

ТУШЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ

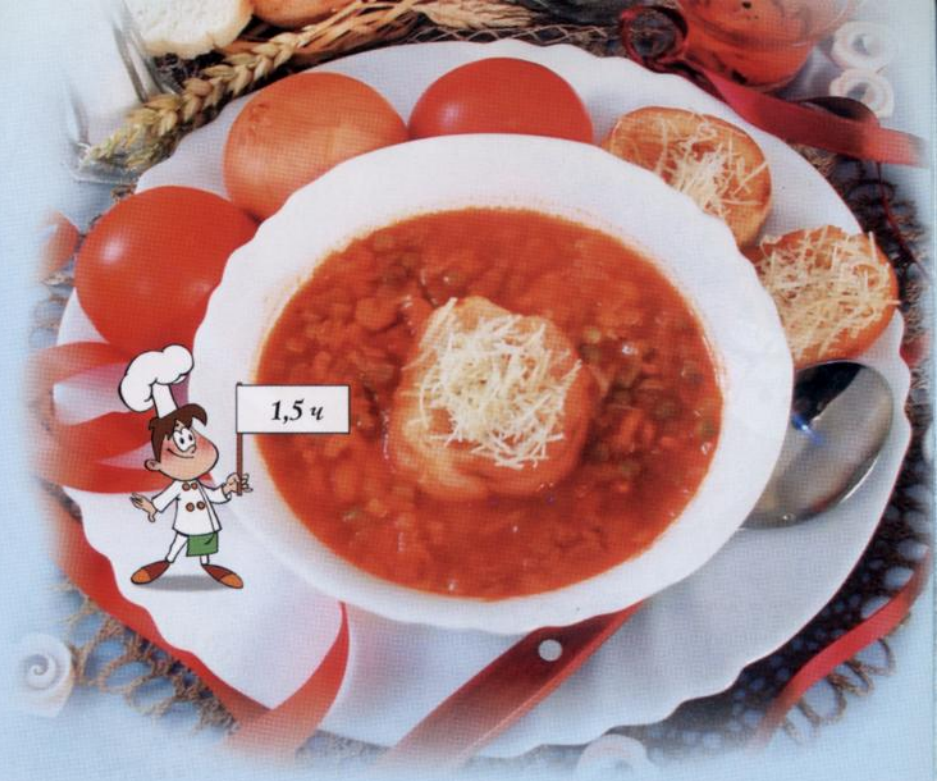


Чем дольше варятся кальмары, тем более жесткими они становятся. Кальмары под соусом или с приправами готовятся не более 15 минут.

- 3 тушки кальмаров
- 2 луковицы
- 2 помидора
- 1 лимон
- 2 дольки чеснока
- 2 ст. ложки растительного масла
- 50 мл белого вина
- 1 ч. ложка сахара
- базилик
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Кальмаров нарезать кольцами. Положить их в глубокую миску, залить свежавыжатым лимонным соком и оставить на 20 минут. Помидоры бланшировать 1 минуту в кипящей воде, нарезать мелкими кусочками. Лук нарезать полукольцами. Базилик и зелень петрушки нашинковать, оставив немного для украшения. На разогретой сковороде с маслом жарить лук до прозрачного состояния, добавить помидоры,

зелень петрушки, базилик и пропущенный через пресс чеснок. Поставить сковороду на средний огонь, добавить соль и сахар, накрыть крышкой и тушить 10 минут. Выложить в сковороду замаринованных кальмаров, влить лимонный сок, довести до кипения и тушить 15 минут. Готовых кальмаров вместе с соусом выложить на сервировочное блюдо, украсить зеленью петрушки и базилика. К столу подавать в горячем виде.



СУП ИЗ КРЕВЕТОК



Креветки лучше варятся в сильно кипящей воде.

- 250 г креветок
- 200 г консервированного зеленого горошка
- 1 луковица
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки тертого пармезана
- 4 ломтика французского батона
- белый молотый перец
- соль

Креветок варить до готовности в подсоленной воде, остудить, очистить и сложить в отдельную миску. Лук нашинковать. Растопить на сковороде половину сливочного масла, положить лук и жарить до прозрачного состояния, добавить томатную пасту, перемешать, убавить огонь и тушить 5 минут. Содержимое сковороды выложить

в кастрюлю с 0,75 л кипящей воды, перемешать, добавить креветок и зеленый горошек, посолить, поперчить. Варить 5 минут на среднем огне. Ломтики французского батона намазать с двух сторон оставшимся сливочным маслом и обжарить. Готовый суп разлить по тарелкам и положить в каждую по одному ломтику батона, посыпанного тертым пармезаном.



МИНЕСТРОН

- 200 г говядины
- 200 г баранины
- 200 г жирной ветчины
- 1 клубень картофеля
- 100 г капусты
- 1 морковь
- 4 помидора
- 50 г риса
- 50 г красной фасоли
- 50 г зеленого горошка
- 1 долька чеснока
- 50 г сливочного масла
- 1 лавровый лист
- белый молотый перец
- соль

Баранину и говядину залить холодной водой, добавить лавровый лист, довести до кипения и варить 40 минут на среднем огне. Готовый бульон процедить. Предварительно замоченную фасоль положить в кастрюлю, залить 0,5 л горячей воды и варить 20 минут до готовности. Воду слить. Рис залить 0,5 л горячей воды и варить 10 минут до готовности. Воду слить.



Излишки жира с горячего бульона можно удалить с помощью бумажной салфетки.

Мясо от ветчины нарезать кубиками, сало натереть на терке и растереть с измельченным чесноком. Картофель и морковь нарезать мелкими кубиками. Капусту нарезать кубиками. Растопить на сковороде сливочное масло, положить туда картофель, морковь, капусту и жарить 15 минут на среднем огне при непрерывном помешивании. Жареные овощи положить в кастрюлю, добавить фасоль, рис, зеленый горошек, залить бульоном. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения, убавить огонь и варить 8 минут. Помидоры вымыть, нарезать дольками.

ДЕЛИКАТЕСНЫЙ СУП



Сыр следует натирать непосредственно перед употреблением.

- 250 г филе говядины
- 200 г консервированного зеленого горошка
- 1 яйцо
- 50 г пармезана
- 50 г сливочного масла
- 1 корень сельдерея
- 1 ч. ложка муки
- зелень петрушки
- 50 г пшеничных сухариков
- белый молотый перец
- соль

Филе говядины залить 1 л холодной воды, варить на среднем огне 35 минут. Бульон процедить, мясо охладить и нарезать полосками. Корень сельдерея натереть на мелкой терке и положить в миску с протертым зеленым горошком. Растопить сливочное масло в кастрюле, ввести муку и поджарить ее до золотистого цвета

при непрерывном помешивании. Положить в кастрюлю протертый зеленый горошек и натертый корень сельдерея, залить горячим бульоном и поставить на слабый огонь на 5 минут. Взбить яйцо с солью, перцем и тертым сыром и ввести в суп. Положить в суп говядину и прогреть на слабом огне 2 минуты при непрерывном помешивании. Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать сухариками и украсить веточками петрушки.



КОНСОМЕ С ЦЫПЛЕНКОМ И МАКАРОНАМИ



Овощи следует очищать и нарезать непосредственно перед варкой и варить обязательно под закрытой крышкой при слабом кипении.



- 200 г мяса цыпленка
- 100 г макарон
- 1 морковь
- 1 корень сельдерея
- 1 помидор
- 3 листа салата
- белый молотый перец
- соль

Мясо цыпленка варить 15 минут. Бульон процедить, мясо отделить от костей, нарезать кусочками и положить в кастрюлю. Макароны отварить до полуготовности, промыть

холодной водой, нарезать кусочками наискось и положить в кастрюлю с мясом. Морковь и корень сельдерея вымыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с остальными ингредиентами. Салатные листья нарезать квадратиками. Помидор нарезать полосками и положить в кастрюлю. Содержимое кастрюли залить горячим бульоном, поставить на огонь, довести до кипения и варить под крышкой 5 минут. За 2 минуты до готовности положить в суп листья салата, посолить и поперчить.

- 6 помидоров
- 1 луковица
- 1 пучок базилика
- 1 пучок петрушки
- 1 лимон
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ст. ложка муки
- 0,5 л молока
- 2 ст. ложки тертого пармезана
- белый молотый перец
- соль

Базилик и зелень петрушки нашинковать. Несколько веточек оставить для украшения. Помидоры нарезать тонкими дольками. Положить в кастрюлю мелко нарезанный лук, базилик, зелень петрушки и помидоры, залить 0,25 л

воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить до мягкости. Затем все протереть через сито. Растопить на сковороде сливочное масло, всыпать муку и жарить на среднем огне при непрерывном помешивании до золотистого цвета, добавить молоко и прогреть до загустения.

В кастрюлю с томатной массой выложить содержимое сковороды, перемешать, посолить, поперчить и оставить на слабом огне на 3 минуты. Выжать из лимона сок, оставив несколько кружков для украшения. Добавить в суп свежесжатый лимонный сок. Суп разлить по тарелкам, посыпать тертым пармезаном, украсить каждую порцию кружком лимона и зеленью петрушки.

ТОМАТНЫЙ СУП-ПЮРЕ



Молоко в сочетании с овощами способствует получению ценной смеси аминокислот.



1 ч

ЦВЕТНЫЕ «ГНЕЗДА» С СОУСОМ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

- 200 г макаронных изделий «гнезда»
- 1 тушка кальмара
- 200 г очищенных креветок
- 1 лимон
- 1 долька чеснока
- 1 луковица
- 100 г томатного соуса
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка сливочного масла
- зелень петрушки
- белый молотый перец
- соль

Тушку кальмара нарезать кольцами. Креветок и кольца кальмара положить в глубокую миску, залить свежавыжатым лимонным соком и оставить мариноваться на 20 минут. Луковицу, нарезанную полукольцами, и мелко нарубленный чеснок жарить до прозрачности. Выложить в



После того как кальмары и креветки промыты, их необходимо обсушить и только потом начинать готовить.

сковороду замаринованные морепродукты вместе с лимонным соком, томатный соус, посолить, поперчить, перемешать и тушить 15 минут на медленном огне, периодически помешивая. Макароны отварить и переложить на сервировочное блюдо. Сливочное масло растопить и полить отваренные «гнезда». В центр блюда выложить готовый соус, распределив его таким образом, чтобы были видны кольца кальмаров. Украсить блюдо зеленью.



50 мин



40 мин

ПЕННЕ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

- 200 г макарон пенне
- 100 г грецких орехов
- 5 шт. чернослива без косточек
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 2 помидора
- 100 мл красного вина
- 50 г тертого пармезана
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ч. ложка сухих прованских трав
- белый молотый перец
- соль

Орехи слегка поджарить и натереть на терке. Лук и чеснок мелко нарезать. Предварительно замоченный в теплой воде чернослив вымыть, нарезать соломкой. Лук и чеснок жарить на сковороде до золотистого цвета.



Сыр к макаронам подается, если соус мясной, сливочный или масляный, но не стоит подавать сыр с соусами из морепродуктов.

Добавить в сковороду нарезанные помидоры, чернослив, вино, травы, соль, перец, орехи, перемешать и тушить под крышкой 5 минут. Смешать соус с тертым пармезаном. В 1 л кипящей подсоленной воды опустить пенне и варить до готовности 7 минут, выложить на сервировочное блюдо. Выложить соус в центр блюда с пенне. Можно украсить веточками петрушки.



ПИЦЦА С РЫБОЙ

Для теста:

- 200 г муки
- 10 г дрожжей
- 150 мл молока
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 яйцо
- соль

Для начинки:

- 8 помидоров
- 150 г сыра
- 2 луковицы
- 1 банка консервированной салаки
- 5 ст. ложек оливкового масла
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Для смазывания формы:

- Растительное масло

Тесто: дрожжи растворить в теплом молоке, добавить яйцо, соль, оливковое масло и муку, вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить в теплом месте на 30 минут.

Начинка: лук очистить, нарезать и обжарить в 2 ст. ложках разогретого

оливкового масла до золотистого цвета; помидоры нарезать кружками; сыр натереть; зелень нашинковать; с консервированной салаки слить масло.

Подोшедшее тесто раскатать в лепешку толщиной 1 см. Форму для выпечки смазать маслом, выложить на нее тесто. Разложить на тесто кружки помидоров, посолить и поперчить. На помидоры выложить салаку, посыпать зеленью и тертым сыром. Сверху выложить жареный лук и полить оставшимся оливковым маслом.

Поставить форму в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 30 минут.

Готовую пиццу нарезать кусками.



Пиццу перед выпеканием поливают оливковым маслом для того, чтобы ее верх оставался сочным, а начинка не темнела и не пересыхала.

ПИЦЦА С МИДИЯМИ

Для теста:

- 200 г муки
- 10 г дрожжей
- 100 мл кефира
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 яйцо
- соль

Для начинки:

- 10 консервированных помидоров черри
- 150 г очищенных вареных мидий
- 100 г сыра
- 1 луковица
- 10 консервированных маслин без косточек
- 1 ст. ложка оливкового масла
- зелень укропа
- черный молотый перец
- соль

Для смазывания формы:

- Растительное масло

Тесто: дрожжи смешать с кефиром, добавить яйцо, соль, оливковое масло и муку, тщательно вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить на 30 минут.

Начинка: лук очистить, нарезать кольцами; каждый помидор разрезать на 2 половинки вдоль;



Основу пиццы из дрожжевого теста следует смазывать оливковым маслом, чтобы при выпекании не образовывался сырой слой от соприкосновения с начинкой.

каждую маслину разрезать на 2 части вдоль; сыр нарезать тонкими длинными полосками; зелень укропа нашинковать.

Тесто раскатать в лепешку толщиной 0,5 см, перенести на смазанный растительным маслом противень. Разложить на основу мидии, оставляя по краям примерно 1 см теста.

Сверху выложить в виде решетки полоски сыра.

В образованные сыром ячейки выложить кольца лука, сверху разложить половинки маслин и помидоров черри в шахматном порядке. Полить пиццу оставшимся оливковым маслом. Поставить противень с пиццей в предварительно разогретую до 200 °С духовку и выпекать 10 минут.



- 4 куриных окорочка
- 5 помидоров
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 100 г консервированных маслин без косточек
- 100 мл красного вина
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 ч. ложки сухого майорана

Помидоры протереть через терку. Окорочка обжарить до золотистого цвета с обеих сторон. Нарезанный кольцами лук и мелко нарубленный

чеснок обжарить до золотистого цвета на растительном масле, оставшемся от жаренья окорочков. Выложить окорочка в сковороду с луком и чесноком, залить томатной массой и тушить на среднем огне 10 минут.

Добавить в сковороду красное вино, майоран и маслины, довести до кипения и тушить на среднем огне 15 минут.

При подаче готовые окорочка полить соусом и гарнировать маслинами.

ОКОРОЧКА В ВИННОМ СОУСЕ



Во время жаренья через каждые 10–15 минут мясо курицы поливают соком и жиром, в котором она жарится, чтобы мясо стало мягким.



1 ч



1 ч

РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ



Для придания ароматности к рису добавляют шафран.



- 4 окорочка
- 4 помидора
- 2 луковицы
- 2 болгарских перца
- 3 дольки чеснока
- 0,5 л куриного бульона
- 50 г сливочного масла
- 200 г риса
- куркума
- черный молотый перец
- соль

Окорочка вымыть, обсушить и разрезать каждый на 2 части. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем разрезанные куски окорочков с обеих сторон до золотистого цвета. Лук мелко

нарезать. Болгарские перцы нарезать полосками. Помидоры нарезать дольками. В сковороду с обжаренными окорочками положить мелко нарезанный лук, дольки болгарского перца и помидоры. Рис выложить в сковороду. Залить содержимое сковороды бульоном, поставить на огонь, довести до кипения и тушить под крышкой на медленном огне 30 минут. За 5 минут до готовности положить в сковороду мелко нарубленный чеснок, куркуму, соль и перец. Готовое ризотто выложить на сервировочное блюдо таким образом, чтобы куски окорочков оказались наверху.



РИЗОТТО С ГРИБАМИ

- 200 г шампиньонов
- 100 г сыра
- 2 помидора
- 1 морковь
- 2 луковицы
- 200 г риса
- 250 мл куриного бульона
- 4 ст. ложки растительного масла
- куркума
- черный молотый перец
- соль

Для украшения:

- зелень петрушки

Рис варить на среднем огне до полуготовности, рис промыть. На сковороде разогреть половину растительного масла и обжарить на нем мелко нарезанный лук и кубики моркови до золотистого цвета. Добавить рис, перемешать, залить бульоном и тушить на среднем огне до готовности. Сыр натереть, смешать с куркумой, высыпать



Крулозернистый рис требует меньше времени, но впитывает больше жидкости, длиннозернистый дольше готовится и получается более рассыпчатым.

в сковороду, перемешать и поставить на 5 минут в предварительно разогретую до 180 °С духовку. Шампиньоны нарезать ломтиками. Обжарить шампиньоны на оставшемся растительном масле, добавить кусочки помидоров, посолить, поперчить и тушить 3 минуты. Запеченный рис выложить на сервировочное блюдо, сверху разложить шампиньоны с помидорами и украсить зеленью петрушки.

ЛАЗАНЬЯ

- 9 листов лазаньи
- 2 помидора
- 2 болгарских перца
- 100 г творожного сыра
- 100 г острой брынзы
- 200 г сыра твердых сортов
- 50 г пармезана
- 50 г шпината
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 2 яйца
- 1 пучок зелени петрушки и укропа
- 1 ст. ложка панировочных сухарей
- черный молотый перец
- соль

Листы лазаньи опустить в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне до полуготовности. Помидоры нарезать тонкими полукружиями. Болгарские перцы нарезать тонкими полукольцами. Твердый сыр нарезать ломтиками. Пармезан натереть и смешать с панировочными сухарями. Брынзу измельчить и перетереть с творожным сыром. Шпинат, зелень петрушки и укропа нашинковать

и смешать с брынзой и творожным сыром, добавив соль и перец. Яйца измельчить и соединить со смесью сыра и зелени. Форму для запекания смазать растопленным сливочным маслом, положить на дно 3 листа лазаньи, затем 3 ломтика твердого сыра, полукружия помидоров и полукольца болгарских перцев, сверху слой смеси сыра, яиц и зелени. Таким образом выложить все ингредиенты и сверху посыпать смесью пармезана с панировочными сухарями. Лазанью запекать 20 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке.



Лазанью можно готовить с любой начинкой: грибной, рыбной, овощной, мясной, а также с начинкой из морепродуктов и субпродуктов.



РАВИОЛИ С ШАМПИНЬОНАМИ



Для теста:

- 300 г муки
- 1 яйцо
- 50 мл воды
- соль

Для начинки:

- 250 г шампиньонов
- 1 луковица
- 50 г сливочного масла
- черный молотый перец
- соль

Для гарнирования:

- 50 г сыра
- 3 ст. ложки сметаны
- зелень укропа

Тесто: в муку влить воду, вбить яйцо, посолить, замесить тесто, завернуть его в полиэтиленовый пакет и оставить на 10 минут. Грибы нарезать кусочками. Лук мелко нарезать.

Начинка: сливочное масло растопить на сковороде, выложить кусочки грибов и нарезанный лук, посолить,

Традиционной для равиолей является начинка из куриного фарша, смешанного с тертым пармезаном и рубленой зеленью шпината и петрушки.

поперчить и жарить 5 минут, затем переложить на тарелку и остудить. Тесто разделить на две части и раскатать в прямоугольные тонкие пласты. На один из пластов разложить грибную начинку, затем накрыть вторым пластом и нарезать квадраты специальным ножом. Опустить равиоли в кастрюлю с 2 л кипящей подсоленной воды, перемешать и варить после закипания на среднем огне 5 минут. Готовые равиоли разложить по тарелкам, полить сметаной, посыпать тертым сыром и украсить укропом.



50 мин

ТОРТЕЛЛИНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ



Чтобы очищенные грибы не чернели, их опускают в кастрюлю с холодной слезка подсоленной водой, добавив немного уксуса.

- 200 г макарон тортеллини
- 300 г шампиньонов
- 100 г сметаны
- 2 ст. ложки лимонного сока
- белый молотый перец
- соль

Для гарнирования:

- 100 г пармезана
- 3 помидора
- зелень петрушки

Тортеллини отварить в 1 л подсоленной воды, промыть водой и разложить на тарелке. Нарезанные шампиньоны выложить в сковороду, добавить сметану, лимонный сок, соль, перец, перемешать и тушить

10 минут на среднем огне. Нафаршировать тортеллини грибами. Выложить дно сервировочного блюда кружками помидоров, посыпать их тертым пармезаном, сверху уложить фаршированные тортеллини и также посыпать пармезаном. Блюдо прогреть в духовке или микроволновой печи до начала плавления сыра. Украсить зеленью петрушки.



СПАРЖА С КЛЕЦКАМИ



Спаржу
следует отваривать
около 20—30 минут, за это
время стебли становятся
мягкими.

50 мин

- 250 г спаржи
- 2 дольки чеснока
- 3 ст. ложки растительного масла
- белый молотый перец
- соль

Для клецек:

- 200 г муки
- 1 яйцо
- соль

Для гарнирования:

- 1 пучок зеленого лука
- 2 помидора
- базилик
- зелень петрушки

Спаржу вымыть, отварить в 0,5 л подсоленной воды, положить на тарелку.

Клецки: замесить тесто из муки, яйца и соли, дать ему расстояться в течение 10 минут и скатать маленькие шарики. Опустить клецки в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут, убавить огонь и варить 5 минут. Базилик и зеленый лук мелко нарезать. Разогреть на сковороде растительное масло, добавить измельченный чеснок и жарить до золотистого цвета. Положить в сковороду клецки и обжарить их, помешивая, до золотисто-коричневого цвета. Выложить в сковороду дольки помидоров, спаржу, зеленый лук и базилик, посыпать перцем, накрыть крышкой и прогревать на слабом огне 3 минуты. Разложить содержимое сковороды на сервировочном блюде и украсить зеленью.

- 300 г шампиньонов
- 200 г чеддера
- 1 красная луковица
- белый молотый перец
- соль
- 1 ст. ложка растительного масла

Для гарнирования:

- 1 лимон
- 1 помидор
- 50 г тертого пармезана
- зелень петрушки

Шампиньоны варить 10 минут, добавить перец, затем воду слить, а грибы остудить.

Луковицу очистить, нарезать кольцами. Чеддер нарезать небольшими кубиками. Лимон нарезать кружками. Помидор бланшировать 1 минуту, нарезать кружками. Нанизать на деревянные шпажки грибы, кольца лука и кубики сыра. Уложить шашлычки на противень с высокими бортиками, полить маслом, поставить в разогретую до 200 °С духовку и запекать 5 минут. На сервировочном блюде разложить, чередуя, кружки помидора и лимона, посолить, поперчить, сверху выложить шашлычки и украсить зеленью петрушки.

ГРИБНЫЕ ШАШЛЫЧКИ С СЫРОМ



При подготовке шампиньонов нужно их держать в холодной воде, чтобы они не потемнели, и очистить их от кожицы непосредственно перед использованием.

50 мин



НЕАПОЛИТАНСКИЙ ТОРТ



Для теста:

- 150 г муки
- 100 г сливочного масла
- 10 г сухих дрожжей
- 15 г сахарной пудры
- 1 яйцо

Для начинки:

- 60 г сливочного масла
- 50 г сахарной пудры
- 200 г изюма без косточек
- 200 г очищенных грецких орехов
- 200 г цукатов
- ванилин

Для смазывания:

- 1 яйцо

Тесто: муку перетереть в крошку со сливочным маслом; дрожжи растворить в 1 ч. ложке теплой воды и перетереть с сахарной пудрой; яйцо взбить; все соединить, замесить тесто и оставить его на 20 минут.

Чтобы пирог или торт было легче вынуть из формы, нужно поставить ее на несколько минут в холодную воду или поддержать над паром.

Начинка: взбить размягченное сливочное масло с сахарной пудрой, добавить цукаты, предварительно замоченный изюм, ванилин и перемешать.

Орехи поджарить на сухой сковороде и нарубить.

Разделить тесто на 2 неравные части, большую раскатать в тонкий круглый пласт и выложить его в смазанную маслом форму. Выложить начинку на тесто и посыпать рублеными орехами.



СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ «ТИРАМИСУ»



Традиционно для этого блюда используется сыр моцарелла, но его можно заменить альпийским творожным плавленым сыром.

- 1 тонкий бисквитный корж
- 200 г моцареллы
- 200 г творога
- 50 г сахарной пудры
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 апельсин
- 50 г кофейного ликера
- 100 г очищенных грецких орехов
- 6 круглых шоколадных конфет

Из бисквитного коржа вырезать 6 кружков и пропитать их кофейным ликером.

Орехи натереть на терке.

Апельсин очистить и нарезать кружками.

Взбить творог, сыр, ванильный сахар и сахарную пудру.

Положить на каждый бисквитный кружок кружочек апельсина и посыпать сверху тертыми орехами. Выложить сверху сырный крем в виде округлой горки и украсить каждую порцию десерта шоколадной конфетой. Перед подачей к столу выдержать десерт в холодильнике не менее 30 минут.





РИСОВЫЙ ДЕСЕРТ С ЯБЛОКАМИ

- 100 г риса
- 2 яблока
- 300 мл молока
- 150 г сахара
- 2 яйца
- 1/2 лимона
- 30 г сливочного масла
- 100 г изюма
- 150 г сахарной пудры
- соль

Вскипятить молоко, добавить соль, 50 г сахара, цедру половины лимона, предварительно замоченный изюм и промытый рис, перемешать, довести до кипения и варить на слабом огне 30 минут. Готовый рис слегка остудить и ввести взбитые со сливочным маслом яичные желтки. В кастрюлю с 0,5 л



Чтобы рис
не прилипал к стенкам
кастрюли, нужно положить
в него кусочек масла.

горячей воды всыпать оставшийся сахар, выжать из половины лимона сок и вскипятить. Положить в сироп разрезанные на 4 части яблоки и варить их на среднем огне до мягкости. Взбить с помощью миксера яичные белки с сахарной пудрой. На сервировочное блюдо выложить горкой рис, сверху разложить яблоки и покрыть сахарно-белковой массой. К столу десерт подавать охлажденным.

ФРУКТЫ В ВИНЕ

- 1 киви
- 1 яблоко
- 1 банан
- 100 г винограда
- 100 мл белого десертного вина
- 50 мл жирных сливок
- 50 г сахарной пудры
- 1 ст. ложка тертых грецких орехов
- 1 ч. ложка ванильного сахара

Банан и киви нарезать кружками. Яблоко нарезать соломкой. Виноград вымыть, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки. Все фрукты уложить в десертную рюмку слоями: банан, киви, яблоко, виноград.

Залить фрукты вином и дать настояться в течение 15 минут в холодильнике. Охлажденные сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром в крепкую пену. Перед подачей к столу оформить десерт сливками и посыпать орехами.



Одной
из разновидностей этого
десерта является вырезанная
из арбуза корзинка,
заполненная кусочками
дыни, персика и спелыми
ягодами черешни.

