Дар'я Войтенко

Perfecto!

Скажеш ти, коли приготуєш ці страви

Войтенко Дар'я

Perfecto!

Скажеш ти, коли приготуєш ці страви

Кулінарна книга

Київ
Войт
2020

УДК 82.111-311.1
В 65

Войтенко Д.
В 65 Perfecto! Скажеш ти, коли приготуєш ці страви: розважальне видання / Д. Войтенко; --- К. : Войт, 2020. --- 62 с.

ISBN 978-966-****-**-*

Ця книга для тих, хто не просто обожнює готувати, а для людей, які кожного разу створюють на своїй кухні магію смаку та аромату. Якщо ти обрав цю книгу, то для тебе готування їжі - не просто рутинна справа, а творчість, у якій ти постійно розвиваєшся. Саме цим вирізняються усі мої читачі - винятковим почуттям до кулінарії.
Ти тримаєш в руках цю книгу, а отже, ти поціновувач італійської кухні або ж кухар, який хоче осягти цю неймовірну традицію смаку та кольору. У цій книзі зібрані різноманітні італійські страви, кожна з яких є особливою. І зовсім скоро ти долучишся до митців, які кожного разу перетворюють класичний рецепт на щось нове неймовірне.
Тож не зволікай, а скоріше гортай вперед. Не бійся відходити від стандартних канонів. Змінюй рецепт, додавай щось нове, не стримуй свою фантазію, твори без меж. І тоді все буде Perfecto!

УДК 82.111-311.1

ISBN 978-966-****-**-*
©Войтенко Д., 2020

Зміст:

Закуски.....9

Історія традиційних італійських закусок

Міні паприка з сиром

Брускетта з квасолею і креветками

Кростіні з печеними томатами і тунцем

Аранчіні

Смажені сендвічі з моцарелою

Гарніри.....15

Паста: найпопулярніші види

Тортеліні

Класична лазанья з фаршем і соусом бешамель

Паста Карбонара

Паста Болоньєзе

Равіолі з м'ясною начинкою

Неаполітанська піца

Спагеті Араб'ята

Ризото з білими грибами

Соуси.....26

Що об'єднує італійський прапор та класичні соуси?

Соус Бешамель

Тосканський томатний соус Помароло

Соус Болоньєзе

Соус Песто

Соус Карбонара

Страви з м'яса та риби.....33

Усе про оливкову олію
Поркета
Сардини із зеленню
Вітело тонато
Аростічіні з курячої грудки і цукіні
Флорентійський стейк
Оссобуко
Котлета по-міланськи
Риба по-сицилійський
Карпаччо з сьомги
Тріска по-неаполітанські

Десерти.....45

Італійські десерти,які обов'язково треба скуштувати
Тірамісу
Трайфл з сабайоном
Пана-кота з сиром дорблю
Сабайон з шампанським і цедрою апельсина
Чізкейк з розмарином і цедрою
Шоколадне біскотті з перцем чилі
Лимонна граніта

Напої.....54

Шампанське, ігристе вино і проссеко
Лимончелло
Амаретто
Ночіно
Кава по-італійськи
Сангрія

Передмова

Bellissimo, і ніяк по-іншому не можна описати італійську кухню. З покон віків страви Італії шанувалися у всьому світі через свою різнобарвність та неймовірний смак. Секрет традиційної кухні у високій якості продуктів.Саме тому італійська кухня також вважається однією з найбільш корисних у світі. Італія славиться своїми виробами з борошна: макаронні вироби, а також страви з тіста. Основу раціону складають також тушковане або варене м'ясо: переважно телятина і яловичина. Вельми широко використовуються у приготуванні різні субпродукти: серця, печінки та ін.

В італійській кухні багато овочів і фруктів. Під час приготування багатьох страв використовуються томати, часник, селера, цибуля, червоний стручковий перець, зелена квасоля, баклажани, кабачки цукіні, салат-латук, артишоки, спаржа, морква, капуста та картопля. Італійці відомі також своєю любов'ю до трав: особливо до базиліку і шафрану. Особливе місце в національній кухні займають маслини. З фруктів перевагу надають апельсинам, лимонам і персикам. Усім відомі знамениті італійські сири (Пармезан, Гопгонцола, Маскапоне, Моццарелла, Бурат та ін.): їх тут використовують і як закуску, а також додають в основні страви і соуси. Широко використовується і рис: його часто подають як гарнір до м'ясних і рибних страв.

Під час приготування страв італійці надають перевагу тушкуванню, ніж смаженню, що дозволяє зберегти свіжість продуктів і їх природний смак. Усім відомий факт, що італійці постійно викристовують у своїх стравах оливкову олію.

Дуже великі відмінності існують між кухнею півночі та півдня. Можна сказати, що це абсолютно різні кухні. Так на півночі Італії основними продуктами є м'ясо, молоко та молочні вироби. Саме цей регіон славиться своїми знаменитими рецептами наваристих супів, лазаньї, сирів і морозива. На Півдні країни віддають перевагу морепродуктам: омари, лангусти, креветки, молюски і т.д. Цей регіон багатий овочами і фруктами, що стали основними інгредієнтами багатьох салатів, соусів і різних десертів. На відміну від півночі країни, на півдні воліють до круглої пасти, що виготовляється без додавання яєць. Пасту тут готують виключно на оливковій олії, в той час як на півночі – на тваринному маслі.

Традиційною стравою італійців вважається паста. В Італії налічується більше ста видів макаронних виробів, які відрізняються за своїм складом, кольором, формою і технологією виготовлення. Для кожного виду пасти є свій

соус. Є також і екзотичні види пасти. До їх числа відносять: кавову пасту з апельсином і куркою, пасту з каррі, спагетті з горілкою та ікрою і т.д.
Ще однією традиційною стравою вважають піцу. Великою популярністю користується піца «Маргарита» з білим сиром «Моццарелла», томатами і базиліком; закрита піца кальцоне; класична піца «Наполетана» з помідорами, анчоусами, маслинами і моццарелою; піца «Чотири пори року», розділена на чотири частини, кожна з яких приготовлена з різних інгредієнтів; біла піца, в приготуванні якої не використовують томати. Традиційними італійськими стравами є також равіолі, різотто і суп мінестроне.

Улюблений напій італійців – кава. І це не дивно, адже кавоварку винайшли саме римляни. Італійці починають день із філіжанки капучино, назва якого походить від горіхового кольору ряси монахів капуцинів. Протягом дня п'ють міцну маленьку порцію еспрессо з великою кількістю цукру.
Родзинка італійської кухні в тому, що немає одного правильного рецепту. Насправді в Італії немає чітких рамок у кулінарії: останні інгредієнти страв обираються на розсуд того, хто їх готує. Тому не сподівайтеся спробувати одну і ту саму страву в Італії, – адже кожна з них унікальна.
Тож давайте розпочнемо нашу кулінарну подорож Італією. Бажаю вам натхнення.

Закуски

Історія традиційних італійських закусок

Antipasto – загальна назва італійської холодної закуски. Склад антіпасто може змінюватися в залежності від регіону, пори року і переваг. Це можуть бути запечені в духовці або на грилі овочі, тонко нарізане м'ясо (шинка, ковбаси) або морепродукти, солоні або мариновані оливки, гриби, корнішони, солодкий перець, в'ялені помідори і скибочки сиру. Для антіпасто готують соус, найпоширеніший з них - італійська заправка із оливкового масла, лимонного соку і італійських трав (орегано, базилік і т.д.).

Італійці зобов'язані появі антіпасто католицькій церкві в особі ватиканського бібліотекаря Бартоломео Саккі. Саме він став причиною поширення римських закусок антіпасто. 1475 р. вийшла праця Б. Саккі «Про щиру радість і гарне самопочуття» (згодом стала бестселером), в якій він рекомендував римлянам, усупереч тогочасній традиції, починати будь-яку трапезу з фруктів. Результатом його кулінарних пошуків став деякий компромісний, але розкішний, у дусі епохи Відродження, варіант антіпасто: прошуто з динею, інжиром чи персиком.

Bruschetta — традиційна італійська закуска. Відмінність брускети від бутерброда чи тоста в тому, що скибочки хліба попередньо обсмажують (на грилі чи на сковорідці без олії). Ідеально для приготування брускети підходить чіабатта.

Кількість способів приготування брускети величезна — із шинкою, прошуто, помідорами, базиліком, моцарелою, оливками та іншими інгредієнтами. Найпоширеніший рецепт — із томатами й базиліком, а найпростіша брускета — це підсмажений хліб, змащений оливковою олією та зубчиком часнику.

Інгредієнти:

1 упаковка (250 г.) перцю міні паприка
1 упаковка (250 г.) м'якого вершкового сиру (Філадельфія, Моцарелла або будь-який м'який козячий сир)

Міні-паприка з сиром

Для маринаду:

1 л. води
1 ст.л. цукру
2 ст.л. солі
40 мл. оцту
240 мл. рослинного маслу
2-3 зубчика часнику
1 перець чилі
5-10 гр. чорного перцю
1 лавровий лист

Mini paprika con formaggio

Очищуємо міні паприку від плодоніжок і насіння. Змішуємо всі інгредієнти для маринаду і доводимо до кипіння. Кладемо паприку на 10 хвилин. Зливаємо на друшляк, маринад не виливати. Ставимо паприку остигати і паралельно чекаємо, коли маринад теж охолоне. Начиняємо паприку м'яким сиром, використовуючи кондитерський пакет (або чайну ложку). Складаємо в банку. Заливаємо остиглим маринадом і ставимо на декілька днів в холодильник. Потім дістаємо, викладаємо на широку тарілку і…

Perfecto!

Bruschetta con fagioli e gamberetti

Брускетта з квасолею і креветками

Інгредієнти:

1 банка 425 г. білої квасолі
16 середніх креветок
250 г. хліба з семоліни
1,5 ст. л. оливкового масла
½ подрібненого анчоуса
½ маленького тертого зубчики часнику
½ ч. л. нарізаного майорану
1 ст. л. рубаної петрушки
2 ст. л. води
цедра і сік половини лимона
сіль і перець - за смаком

Змішуємо вінчиком оливкове масло, цедру і сік лимона, анчоус, часник і майоран, додаємо сіль та перець. Перемішуємо з білою квасолею (спочатку зливаємо рідину і промиваємо), рубаною петрушкою і водою, розминаємо масу. Перемішуємо очищені креветки з оливковою олією, додаємо сіль та перець. Смажимо на грилі при помірно високій температурі 2-3 хв. до готовності. Переносимо квасолю на підсмажені скибочки хліба, зверху додаємо креветки.

Perfecto!

Crostini con pomodorini al forno e tonno

Інгредієнти:

300 г. помідорів чері
1 ст. л. оливкового масла
110 г. тунця в маслі по-італійськи
1 зелена цибуля
2 ч. л. червоного винного оцту
250 г. італійського хліба
сіль і перець - за смаком

Перемішуємо помідори чері з оливковим маслом, сошлимо і перчимо. Запікаємо під верхнім вогнем, періодично помішуючи, близько 10 хв., поки шкірочка не вздується. Залишаємо охолонути. Перемішуємо з тунцем (спочатку зливаємо рідину і розділяємо на шматочки), нарізаними скибочками зеленої цибулі, оцтом, додаємо сіль та перець. Подаємо на підсмажених скибочках італійського хліба і посипаємо петрушкою.

Perfecto!

Кростіні з печеними томатами і тунцем

Arancini

Інгредієнти:

1 ст. рису арборіо
3 ст. курячого бульйону
2 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. замороженого горошку
½ ст. л. тертої моцарелли
¼ ст. л. пармезану
2 яйця
200 г. сухарів
дрібка шафрану
сіль і перець - за смаком

Аранчіні

Готуємо на слабкому вогні після закипаня рис в курячому бульйоні з оливковим маслом і дрібкою шафрану. Помішуємо близько 15 хв. до стану аль денте. В останні 5 хв. додаємо замороженого горошку. Розподіляємо на деку для охолодження. Змішуємо з тертою моцареллою, пармезаном і яйцем. Формуємо 12 кульок. Обвалюємо в борошні, занурюємо в злегка збите яйце, потім обвалюємо в сухарях. Залишаємо в холодильнику на 30 хв. В декілька заходів смажимо в олії шаром 5 см., нагрітому до 182 ° С, близько 5 хв. до золотистого кольору. Обсушуємо на паперових рушниках. Додаємо приправи за смаком.

Perfecto!

Посипаємо 4 скибочки білого хліба тертою моцарелою з низьким вмістом вологи, кожен накриваємо ще однією скибочкою хліба. Усі сендвічі розрізаємо на трикутники. Занурюємо в яйця, збитих з молоком, потім обвалюємо в борошні. Смажимо на сковороді на середньому вогні в оливковій олії (зануривши наполовину) до золотистого кольору, 2-3 хв. з кожного боку. Просушуємо на паперових рушниках. Сіль і перець за бажанням.

Perfecto!

Смажені сендвічі з моцарелою

Panini fritti con mozzarella

Смажені сендвічі з моцарелою

Інгредієнти:

4 скибочки білого хліба
250 г. моцарелли
4 яйця
½ ст. молока
1 ст. л. борошна
сіль і перець - за смаком

Гарніри

Паста: найпопулярніші види

Пасту придумали для того, щоб зберегти борошно і запобігти його псуванню. Однозначно її робили з борошна грубого помелу - іншого не було.
Паста ділиться на багато категорій: з простого тіста і яєчного, для супів, для м'ясних чи рибних соусів, для запікання, гладка і рифлена, товста і тонка. Кожна начинка, кожен соус люблять свою пасту. І взагалі часто спочатку придумували соуси, а потім відповідну їм пасту - тому в Італії так багато традиційних для різних регіонів рецептів пасти.

Acini di pepe - паста у вигляді маленьких кульок розміром з горошини перцю, від чого й пішла назва. Традиційно її додають в холодні салати і овочеві бульйони.
Agnolotti - різновид равіолі з П'ємонту, головна відмінність від звичайних - квадратна форма. У П'ємонті аньолотті роблять з різними начинками, але частіше з яловичиною - аньолотті аль бразато. Соус - на м'ясному бульйоні, на воді, в якій варилися аньолотті, томатний або вершковий.
Bucatini - товсті спагетті з діркою всередині, родом з Лаціо. Раніше їх робили так: брали дріт, накручували на неї тісто і потім дріт витягали. Паста дуже щільна, тому і соус повинен бути грунтовним і важким, в ідеалі - з великою кількістю масла. Класичний рецепт - bucatini alla amatricana, з соусом з панчетти або гуанчале, пекоріно і томатів.
Vermicelli. Її ламають і додають в легкі овочеві супи, щоб вони були ситніші. Якщо дуже хочеться приготувати вермішель з соусом, візьміть рибний. Хоча краще обмежитися супами.
Ditalini - рифлені мікротрубочки довжиною близько 4 мм і такого ж діаметру. Паста в основному для супів з густою консистенцією (але не для супів-пюре).
Ziti - неаполітанська паста. Як і інші трубчасті пасти, найчастіше використовується для запікання, тому що відрізняється дуже великою площею поверхні і може увібрати дуже багато соусу як зсередини, так і зовні. Томати, сир, м'ясний фарш - вона хороша в класичних поєднаннях.
Cannelloni - та ж лазанья, тільки закручена в трубочку. Бувають сухі - вони продаються в супермаркетах вже у вигляді трубочок, їх заповнюють начинкою і відправляють в духовку. Але автентичні, звичайно, свіжі. Їх готують вдома - і не запікають, а відварюють до напівготовності цілими листами тісту. Класичний рецепт - начинка зі шпинату і рікотти, і томатний соус.

Capellini - дуже тонкі спагеті, в діаметрі ледве досягають 1 мм. Ще називають «Волосся ангела». Відмінно поєднуються з рибою, морепродуктами і дуже легкими соусами.
Conchiglie - рифлені закручені мушлі. Соус виявляється і зовні (в тарілці і в жолобках рифленої поверхні), і всередині черепашок - більше соусу не вбирає жоден вид пасти! Ідеальна з легкими, але грузлими і неоднорідними соусами - gli arabi та іншими томатними особливо, - а також в запіканках.
Lasagne – великі пласти, призначені для запікання в духовці. Один з найвідоміших рецептів - Lasagna bolognese.
Linguine - плескаті спагетті. За рахунок приплюснутості збільшується площа поверхні пасти - і вона вбирає більше соусу. Вони підходять для легких соусів і морепродуктів.
Maccheroni - це довга локшина. Це досить грубо спрацьована паста, проста і невибаглива. Використовують її і для запікання - як правило, з томатним соусом, - і для супів.
Gnocchi - кульки з тіста з додаванням яєць і великої кількості картоплі. Її не можна довго зберігати: приготував - відразу з'їв. Соус повинен бути легким, акомпануючим - наприклад, томатним з додаванням сиру.
Orecchiette - шматочок тіста, який розкочується великим пальцем: виходять вушка (власне це і означає назва). Найчастіше orecchiette супроводжують овочеві заправки: наприклад, брокколі з часником або томати з витриманою рикоттою, яка в Апулії дуже популярна.
Orzo - зовні ця паста практично не відрізняється від рисових зерен. Використовується для салатів і легких супів, таких як мінестроне. У запеченому вигляді перетворюється в обманку: блюдо з неї можна взяти за плов або різотто.
Pappardelle - широка яєчна паста - напевно одна з найстаріших паст, якщо судити по простоті форми. Щільна і ситна; їй підходять соуси з грибів або дичини - традиційно зайця чи кабана.
Penne - універсальна паста, грає з будь-якими соусами, так як утримує їх і на поверхні, і всередині. Буває гладка і рифлена. До неї підходять і класичний besciamella, і bolognese, і легкі овочеві соуси, а ще penne можна запікати.
Ravioli - квадратна або кругла паста з м'ясною, овочевою або сирною начинкою всередині. Подають в бульйоні або в соусі. Найпростіша і безпрограшна комбінація - томатний соус.
Rigatoni - коротка паста у вигляді рифлених трубочок, більш масивна і груба, ніж penne і ziti, але і не така величезна, як cannelloni. Старовинний римський рецепт - rigatoni kin la solder. Правда, таке блюдо не кожен подужає, тому що соус solder готують з застиглого молока, що міститься в шлунках і кишечнику молочних телят.

Spaghetti - це найпопулярніша паста в Італії. До спагетті підходить будь-який соус, це універсальна паста - напевно, саме тому найпоширеніша. Найпопулярніші рецепти спагетті, перевірені десятиліттями – Olio alio, carbonara і bolognese.

Spaghettone - товсті і зазвичай ще довші ситні спагеті. Spaghettone теж є класикою жанру і готуються з такими ж соусами, як і spaghetti.

Stelline - маленька паста у вигляді зірочок. Їх не можна перемішувати з соусами, вони в ньому просто потонуть. Stelline саме місце в легких прозорих супах.

Tagliatelle - тонка і ніжна паста, хоча і володіє великою площею поверхні. Їй потрібен такий же ніжний і делікатний соус - вершковий або bolognese.

Tortellini. У начинку найчастіше потрапляє свинина, соус максимально простий - оливкова олія і пармезан. Тісто тонке, воно повинно виконувати роль оболонки для начинки, щоб не перебивати смак. Від равіолі відрізняються формою: равіолі найчастіше квадратні і більш плоскі, а tortellini - круглі і пухкі.

Farfalle – метелики. Готують farfalle з легкими соусами: томатним і овочевим.

Fettuccine - ніжна стрічкова паста, на 2-3 мм ширше, ніж tagliatelle. Зазвичай використовується свіжа, тобто її варять в той же день, коли і зробили. Головне в цій пасті - смак соусу і начинки, а тісто має бути тонким і ледве відчутним.

Fedelline - неаполітанська версія тонких спагетті, дуже схожі на вермішель. Додають в супи або готують з легкими томатними соусами.

Fusilli - спочатку fusilli теж робили на дроті або спиці, накручуючи тісто по спіралі. Потім довгі смужки нарізали на невеликі шматки. Зараз в домашніх умовах ніхто так не робить. До fusilli підходить будь-який соус. Паста відмінно затримує начинку в вигинах, тому до fusilli можна додавати зовсім небагато соусу.

Tortellini

Борошно висипаємо гіркою на стіл, в центрі робимо поглиблення. У поглиблення кладемо яйця, 1 ч. л. солі, оливкову олію і змішуємо, поступово додаємо воду, поки тісто не стане гладким і еластичним. Накриваємо рушником і залишаємо на 20 хв. Грудку курчати варимо 15 хв., Виймаємо з бульйону і дрібно нарізаємо. М'ясо змішуємо з вершками. Додаємо пармезан, жовтки, цедру лимона, посипаємо тертим мускатним горіхом, додаємо сіль та перець. Тісто тонко розкачуємо. Вирізаємо з тіста склянкою гуртки діаметром 5 см. На гуртки кладемо начинку. Ліпимо тортелліні, як пельмені. Отвір в середині тортелліні робимо більше, ніж у пельменів. Кип'ятимо 5 л підсоленої води і варимо тортелліні близько 8 хв. Виймаємо шумівкою, розкладаємо по тарілках.
Тортелліні можна полити соусом болоньєзе, а можна просто посипати тертим пармезаном.

Perfecto!

Інгредієнти:

Для тіста:
500 г. борошна + борошно для розкочування тіста
2 яйця
2 ст. л. оливкового масла
Сіль - за смаком

Для начинки:
300 г. філе грудки курчати
5 ст. л. тертого пармезану
1 ст. л. вершків
2 жовтки
½ лмона (цедра)
5 г. мускатного горіха
сіль, мелений чорний перець - за смаком

Тортелліні

Lasagne alla besciamella
Лазанья з соусом Бешамель

Інгредієнти:

2 ст. л. оливкової олії
1 цибулина
500 г. яловичого фаршу
500 г. пасати або свіжих помідорів без шкірки, нарізаних дрібними кубиками
1 ч. л. сушеного базиліка
40 г. вершкового масла + трохи для змащування
40 г. борошна
400 мл. молока
250 г. листів для лазаньї
50 г. пармезану
сіль, чорний перець, мелений мускатний горіх - за смаком

Для листів:
275 г. борошна + трохи для посипання;
3 великих яйця;
дрібка солі

Робимо в середині борошна лунку. Розбиваємо туди яйця і додаємо солі. Виделкою збиваємо яйця, поєднуючи їх з борошном. Гарненько вимішуємо тісто руками, поки воно не стане гладким і однорідним. За необхідності додаємо трохи води. Формуємо з тіста кулю, закручуємо в харчову плівку і прибираємо в холодильник на 30-60 хвилин. Посипаємо борошном робочу поверхню, викладуємо на неї тісто і розрізаємо його на три рівні частини. Злегка сплющуємо їх руками і проходимось по кожній качалкою 5-6 разів. Розвертаємо тісто на 90 градусів і розкачуємо його ще 5-6 разів. Знову повертаємо і знову працюємо качалкою. Продовжуємо розгортати тісто, поки його товщина не наблизиться до 1 мм. Якщо крізь тісто видно пальці, значить, воно готове. Відрізаємо край тіста, формуючи рівні квадрати або прямокутники. Розрізаємо їх на кілька однакових листів. Перекладуємо листи на присипану борошном поверхню і залишаємо на 30 хвилин. Якщо вони вийшли тонкими, можна використовувати їх без попередньої варіння. Якщо вам все-таки не вдалося як слід розкачати листи, бланшуємо їх в киплячій воді.

Розігріваємо в сковороді олію і пасеруємо дрібно нарізану цибулю до золотистого кольору. Викладуємо фарш і обсмажуємо, помішуючи, до готовності м'яса. Приправляємо сіллю і перцем. Додаємо пасат або помідори, перемішуємо і готуємо на повільному вогні близько 10 хвилин. Потім з'єднуємо масу з базиліком. У сотейнику розтоплюємо масло на помірному вогні. Помішуючи віночком, всипаємо борошно. Не перестаючи збивати суміш, поступово вливаємо молоко. Варимо соус бешамель, постійно помішуючи, поки він не загусне. Приправляємо сіллю, перцем і мускатним горіхом. Змащуємо маслом форму для запікання. Викладаємо на дно кілька листів для лазаньї і покриваємо їх частиною соусу. Розподіляємо зверху частину м'ясної начинки. Повторюємо шари. Зверху повинен бути соус бешамель, посипаний тертим пармезаном. Запікаємо 30 хвилин при температурі 190 ° С.

Perfecto!

Pasta alla carbonara

Паста Карбонара

Інгредієнти:

200-300 г. спагетті
100 г. бекону
4 жовтки
100 мл. вершків (35%)
50 г. тертого пармезану (грана падано, джюгас)
1-2 зубчики часнику
2 гілочки петрушки (тільки листочки, без стебел)
сіль і мелений перець - за смаком

Бекон нарізаємо дрібними кубиками. Наливаємо в пательню оливкову олію та підсмажуємо бекон на середньому вогні. Наливаємо в каструлю 4 літри підсоленої води, доводимо до кипіння. Спагеті кладемо в окріп і варимо до стану al dente - дістаємо їх з каструлі за одну хвилину до того часу, який зазначено на упаковці. Змішуємо яйця з вершками (молоком), солимо і перчимо за смаком і збиваємо віночком. Додаємо тертий пармезан (пекоріно). Бекон прибираємо зі сковороди, а в жирі підрум'янюємо дрібно нарізаний часник (часник в соус можна додавати і в сирому вигляді). Спагеті кладемо в сковороду, де смажився часник, і перемішуємо. Прибираємо пательню з плити, додаємо збиті яйця і енергійно перемішуємо, щоб яйця згорнулися. Додаємо бекон і перець. Подаємо, посипавши тертим пармезаном (пекоріно) і прикрасивши листочками свіжої петрушки.

Perfecto!

Pasta Bolognese

Паста Болоньєзе

Інгредієнти:

100 г. яловичого фаршу
1 цибулина
3 помідора
1 зубчик часнику
2 ч. л. томатної пасти
дрібка висушеного базиліку
дрібка цукру
2 ст. л. червоного вина
дрібка орегано
80 г. спагетті
50 г. тертого пармезану

Розігріваємо рослинну олію на великій сковороді і обсмажуємо фарш на середньому вогні до коричневого кольору. Зливаємо надлишок жиру, потім додаємо нарізану цибулю і часник і готуємо ще 2-3 хвилини. Додаємо помідори, томатну пасту, зелень, цукор і червоне вино, доводимо до кипіння. Гасимо протягом 20-30 хвилин під кришкою, поки соус не загусне. Поки вариться соус, відварюємо спагетті аль денте. Кладемо на тарілку макарони, а готовий соус розподіляємо зверху. Посипаємо тертим пармезаном.

Perfecto!

Ravioli con ripieno di carne

Равіолі з м'ясною начинкою

Інгредієнти:

Для тіста:
2 яйця
2 яєчних білка
300 г. борошна
дрібка солі
2 ст. л. оливкового масла

Для начинки:
1 ст. л. рослинного масла
250 г. змішаного м'ясного фаршу
1 цибулина
1 морквина
1-2 зубчики часнику
2 яєчні жовтки
1 ст. л. томатної пасти
сіль, перець, італійські трави – за смаком
тертий пармезан – для подачі

Борошно просіюємо у велику миску, робимо в центрі «колодязь». Яйця збиваємо разом з оливковою олією і сіллю. Вливаємо суміш у заглиблення в борошні і замішуємо однорідне тісто, за необхідності додаємо борошно. Накриваємо тісто харчовою плівкою і залишаємо на 15 хвилин. Готуємо начинку. Розігріваємо сковороду з рослинним маслом, додаємо м'ясний фарш і обсмажуємо до готовності, розбиваючи лопаткою грудочки. Додаємо подрібнені овочі: цибуля, морква і часник. Смажимо ще 5 хвилин. Додаємо яєчні жовтки, томатну пасту та сушені італійські трави. Підсолюємо і перчимо. Половину тіста розкачуємо на присипаній борошном поверхні в тонкий прямокутний пласт, розрізаємо його на дві рівні частини. На одну викладуємо рядами на відстані 4 см порції начинки розміром як горіх. Змочуємо силіконовий пензлик водою і проводимо по тісту поміж шматочками начинки лінії, щоб утворилися квадрати. Це потрібно, щоб тісто краще скріпилося. Накриваємо другою частиною тіста, злегка притискуємо за допомогою коліщатка для нарізання по проведених лініях на квадратики. Повторюємо з рештою тіста. Доводимо підсолену воду до кипіння у великій каструлі. Варимо равіолі близько 10 хвилин. Перекладаємо в тарілки і посипаємо тертим пармезаном.
Perfecto!

Pizza napoletana

Неаполітанська піца

Розчиняємо дріжджі у воді із сіллю. Додаємо борошно і перемішуємо. Аби пальці не прилипали до тіста, змащуємо їх оливковою олією. Залишаємо тісто відпочити на 14 годин. Розкачуємо тісло і мастимо його помідорним соусом. Додаємо начинку. Випікаємо страву на максимальній температурі печі 10 - 15 хв.

Perfecto!

Інгредієнти:

- 250 г. борошна
- 2,5 г. дріжджів
- 0,5 л. води
- 25 г. морської солі
- 150 г. томатного соусу
- 300 г. пармезану
- 50 г. маслин
- 50 г. синьої цибулі
- 70 г. каперсів
- 40 г. анчоусів
- 80 г. запечени баклажанів
- базилік та оригано

Спагетті Араб'ята

Інгредієнти:

125 г. спагетті
3-4 ст. л. оливкової олії
1 перець чілі
2 зубчика часнику
25 г. вершкового масла
50-70 г. томатного сиру (комо тенеро)
1 ст. л. каперсів
сіль і перець - за смаком

Спагеті відварюємо у підсоленій воді по інструкції на упаковці, в середньому це приблизно 7 хвилин. На літр води додаємо 10 г солі і 1-2 ст. л. оливкової олії. Відварюємо спагетті. Перець чилі дуже дрібно нарізаємо ножем. Роздавлюємо пласкою стороною леза ножа часник. На суміші вершкового масла і 1-2 ст. л. оливкової олії підсмажуємо часник і перець чилі протягом 1 хвилини. Обжарюємо часник і чилі. Натираємо томатний сир КОМО Тенеро на дрібній тертці. Перекладаємо готові спагеті на пательню. Ретельно перемішуємо з часником і чилі. Перекладаємо готові спагетті на пательню. Додаємо туди 1-2 ст. л. води, в якій варилися спагеті. Додаємо до спагеті натертий сир. Знову перемішуємо, щоб сир підплавився. Подаємо страву відразу ж ще гарячою, щоб сир тягнувся. Під час подачі за бажанням додаємо 1 ст. л. каперсів.

Perfecto!

Risotto ai funghi porcini

Ризотто з білими грибами

Різотто готуємо на овочевому бульйоні. Але цілком можна використовувати курячий бульйон або воду. Тільки обов'язково підливаємо теплу рідину - це важливо! Половину цибулі, половину моркви, зубчик часнику і корінь селери заливаємо 1 літром води. Додаємо 2 горошини запашного перцю і сіль, варимо 15 хвилин. Тим часом нарізаємо другу половину цибулини і моркви дрібним кубиком. Білі гриби нарізаємо більшими шматками. Припускаємо цибулю і моркву на пательні з вершковим маслом доки цибуля не стане прозорою. Додаємо білі гриби і випарюємо рідину, що виділилася. Якщо ви використовуєте заморожені гриби, необхідно попередньо їх розморозити. Додаємо рис арборіо - це найкращий сорт рису, який можна знайти на прилавках наших супермаркетів. Обсмажуємо рис протягом 1 хвилини при постійному помішуванні, щоб він не пригорів. Додаємо біле сухе вино і тушкуємо 2 хвилини, щоб алкоголь випарувався. Тепер починаємо додавати теплий бульйон по одному ополонику і випарюємо, продовжуємо процедуру протягом 15-20 хвилин, поки ризотто не звариться. Куштуємо рис, він повинен залишатися ще твердим всередині і м'яким зовні. Тоді це буде різотто правильної консистенції і структури. В кінці приготування додаємо четвертинки коктейльних томатів за бажанням. Подаємо різотто гарячим, посипавши зверху пармезаном і прикрасивши листочками базиліку.

Perfecto!

Інгредієнти:

1 склянка рису (арборіо)
150 г. білих грибів
100 мл. білого сухого вина
100 г. кореню селери
1 цибуля
1 морква
1 зубчик часнику
2 горошини духмяного перцю
5 коктельних томатів
25 г. вершкового масла
25 г. пармезану
2 гілочки базиліку
сіль і перець - за смаком

Соуси

Що об'єднує італійський прапор та класичні соуси?

У загальному сенсі всі соуси італійської кухні можна розділити на два типи: білі і червоні. При чому перший різновид історично сильно випередив другий. Білі соуси з'явилися, мабуть, практично одночасно з розвитком сироваріння. Достовірно відомо, що вже в тринадцятому столітті вони використовувалися як доповнення до лазаньї, равіолі та пасти, як і тертий сир. Цілком можливо, що реально подібні соуси з'явилися набагато раніше, але не удостоїлися згадування в історичних джерелах.

Якщо спочатку білі соуси були простою їжею - однаково насичують бідних і багатих, то, з прибуттям в італійські порти перших торгових кораблів з прянощами, картина змінилася. Кориця, шафран, імбир, мускат коштували надзвичайно дорого, але відразу ж підкорили серця гурманів. Основною відмінністю аристократичних соусів від простонародних рецептів стали саме прянощі. І саме їм ми зобов'язані народженням одного з найпопулярніших соусів світу - соусу бешамель.

Бешамель носить французьку назву, саме тому багатьом здається, що винайшли його французькі кухарі. Однак це помилка. Рецепт соусу з'явився в Тоскані, в XV-XVI століттях. Гідної назви йому придумати не змогли й іменували спочатку просто «клейким соусом». Потім з'явилася назва «бальзамелла». До Франції ж рецепт потрапив завдяки Катерині Медичі. Тоді-то італійський соус balsamella або besciamella перетворився у французький béchamel. «Білим» соусом в італійській кухні вважається не тільки бешамель, а й деякі інші. У цю ж категорію потрапляють м'ясні та овочеві підливи, винайдені ще в епоху Ренесансу. Один з найвідоміших білих м'ясних соусів - карбонара. Відзначимо, що ця назва відноситься саме до соусу, а не до страви в цілому, як думають багато-хто. Паста карбонара - це паста з соусом карбонара.
Більшість європейців і американців знайомі з варіантом соусу карбонара, що включає вершки, бекон, яйця, сир і зелень. Однак автентичний італійський рецепт досить сильно відрізняється від версії, адаптованої під смаки іноземців.

Сьогодні томат - справжній символ італійської кухні. Завдяки томату вона зовсім перетворилася, оновилася і засяяла новими смаками. Томатні соуси

ніжніші, менш ситні, вони служать відмінною основою для кулінарних експериментів: саме вони спонукали кухарів використовувати найнесподіваніші інгредієнти в немислимих поєднаннях. Томат об'єднав морепродукти з грибами, тунця з баклажанами, квітки гарбуза з м'ясом ракоподібних.
Однак, перш, ніж експериментувати, вивчимо основи. Один з найпростіших і найрозповсюдженіших томатних соусів в Італії є помароло. Не можна не згадати також про болоньєзе. Соус цей м'ясний, досить жирний, ситний, його відмітною рисою є використання двух різних видів м'яса. Найчастіше це яловичина і свинина, але цілком допустимо, наприклад, поєднання яловичини і телятини.

Серед достатку червоних і білих соусів одиноко стоїть соус песто - неймовірно популярний у всьому світі, який має зелений колір. Песто - справжнє втілення Італії, його рецепту не менше двохсот років і відноситься він до лігурійськой кухні. Це сирий соус - його інгредієнти не гасять і не обсмажують, а просто змішують і подрібнюють.

Отже, білий, червоний, зелений – це всі кольори італійського прапора. Насолоджуйтеся яскравими смаками і рецептами, перевіреними тисячами митецьких кухарів і прискіпливих гурманів, які пройшли через століття, щоб донести до нас дух справжньої італійської кулінарії.

Соус Бешамель

Інгредієнти:

700 мл. молока (будь-якої жирності)
50 г. пшеничного борошна в/с
50 г. вершкового масла
½ ч. л. солі
½ ч. л. меленого мускатного горіха

Підігріваємо молоко. Вершкове масло розтоплюємо в сотейнику, потім додаємо в нього просіяне борошно, ретельно перемішуючи. Коли суміш прийме золотистий відтінок, потроху додаємо до неї молоко, і так само ретельно розмішуємо, щоб в соусі не утворилися грудки. Коли все молоко виявиться в сотейнику, продовжуємо варити масу до її загустіння. Додаємо сіль і мускатний горіх (за бажанням можна приправити соус свіжомеленим чорним перцем). Поварюємо соус ще 1-2 хвилини. Його консистенція повинна нагадувати рідку сметану, під час охолодження соус ще загусне. Якщо ви не плануєте вживати соус відразу, накрийте його харчовою плівкою, поклавши її прямо на поверхню соусу. Так на ньому не утвориться ні корочка, ні конденсат. Зберігати бешамель можна в холодильнику, але бажано недовго. На основі класичного рецепту створюються різні версії, які можуть включати цибулю, трави, яєчні жовтки і навіть шматочки м'яса або шинки.

Perfecto!

Sugo al Pomarolo

Тосканський томатний соус Помароло

Інгредієнти:

1-1,5 кг. томатів (переважно сливовидних)
1 стебло селери
1 зубчик часнику
1 морква
¼ цибулини
1 пучок петрушки
1 пучок базиліку
гострий червоний перець (свіжий або сушений)
50 мл. оливкової олії
1 ч. л. солі
½ ч. л. цукрового піску

Дрібно нарізаємо цибулю, часник, моркву, селеру, петрушку, свіжий червоний перець. Обсмажуємо їх на пательні з оливковою олією. Дрібно нарізаємо томати, видаляємо їх серцевину разом з насінням, залишивши тільки м'якоть. Додаємо томати до овочів, відсолюємо, закриваємо кришкою і тушкуємо до розварювання. Потім додаємо цукор і продовжуємо варити соус, поки він не загусне. Додаємо нарізані листя базиліка. Готово! Цей же соус можна приготувати без овочів, просто пропустивши перший етап. Його можна досить довго зберігати в холодильнику, розливши в стерилізовані банки.

Perfecto!

Bolognese

Інгредієнти:

150 г. свинини
150 г. яловичини
50 г. панчетти (різновид бекону)
1 цибулина
1 морква
2-3 стебла селери
4 томати
2 зубчика часнику
5-6 гілочок петрушки
200 мл. сухого білого вина
100 мл. молока (або вершків)
спеції (перець, сіль, мускатний горіх)

Дуже дрібно нарізаємо цибулю, селеру і моркву. Пропускаємо через м'ясорубку з дрібними гратами м'ясо. Очищаємо помідори від шкірки і насіння (можна також використовувати готові консервовані томати у власному соку). Нарізаємо маленькими кубиками панчетту, викладаємо її на сковороду з антипригарним покриттям і витоплюємо жир, але шкварки прибираємо. Обсмажуємо цибулю на жирі від бекону до світло-золотистого кольори. Додаємо моркву і селеру, обсмажуємо ще 5-6 хвилин, безперервно помішуючи. Додаємо фарш і ретельно перемішуємо його з овочами, щоб вийшла однорідна маса. Продовжуємо обсмажувати все ще 8-9 хвилин. Додаємо подрібнений часник і спеції, солемо, заливаємо вином. Гасимо ще приблизно 15 хвилин під кришкою на повільному вогні. Потім додаємо подрібнену петрушку, томати і стакан води. Зменшуємо вогонь до мінімуму і тримаємо соус під кришкою не менше години. Якщо вода випарується раніше – чудово. За півгодини до закінчення гасіння в соус додаємо молоко.

Perfecto!

Соус Болоньєзе

Інгредієнти:

10 гілочок (це приблизно 60 листочків) зеленого базиліку
2 зубчики часнику
3 ст. л. сиру пармезану
3 ст. л. сиру пекоріно романо
200 мл. оливкової олії
2 ст. л. кедрових горішків
4-5 кристалів великої морської солі

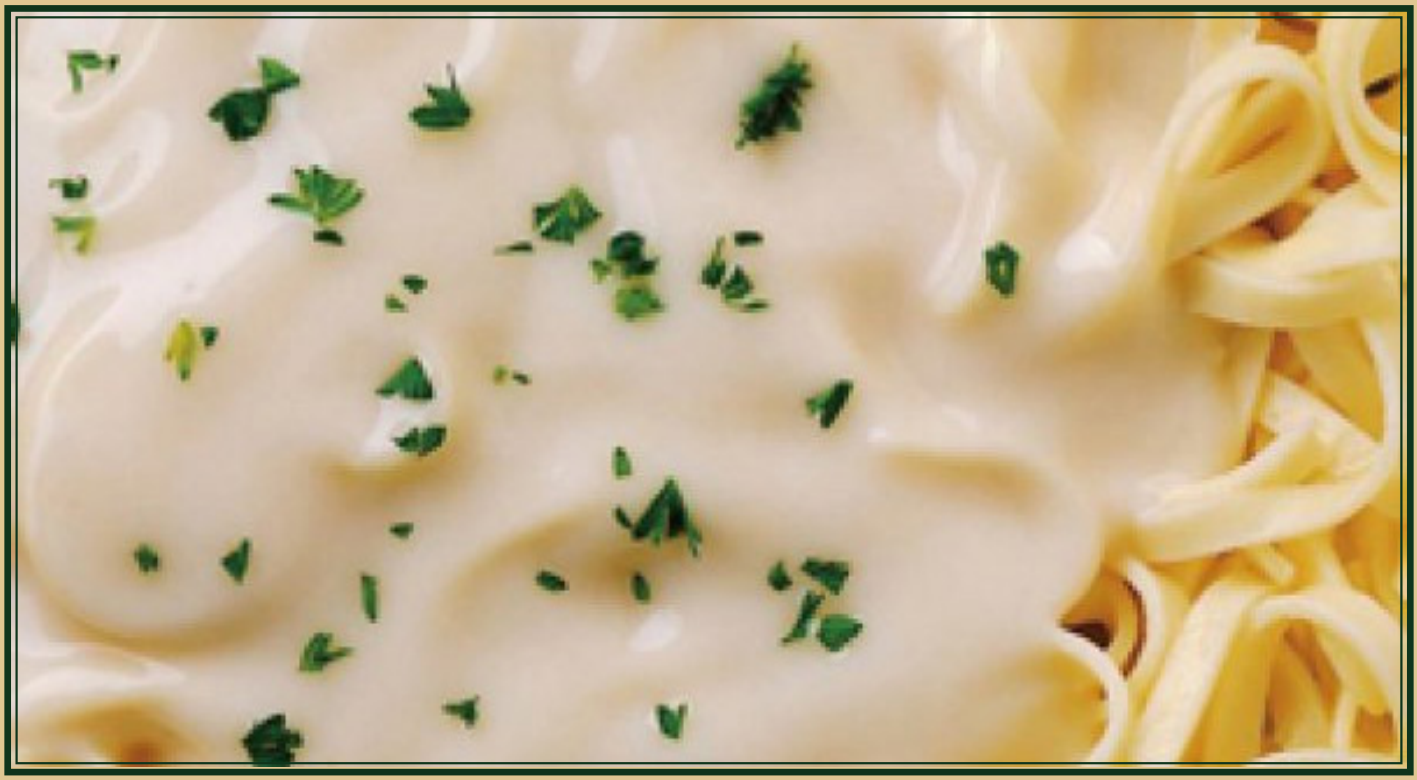
Pesto

Соус Песто

Промиваємо та висушуємо листя базиліка. Розбиваємо товкачем в ступці часник і сіль, потім поступово додаємо в ступку базилік. Працюємо обережно, не потрібно прикладати зайвих зусиль при перетиранні. Коли листя перетворяться в однорідну блискучу масу, додаємо в соус горішки і продовжуємо розтирати. Потім в соус додаємо сир і знову перетираємо. Останнім вливається оливкова олія - тонкою цівкою. Важливо пам'ятати, що смак готового песто повністю залежить від якості і свіжості вихідних продуктів. Використовуємо тільки свіжий базилік і тільки добірне масло. Якщо вам не вдалося купити пекорино романо - замініть його пармезаном. Бажано готувати соус на один раз і з'їдати відразу ж, хоча при необхідності його можна зберігати в холодильнику до місяця.
Perfecto!

Salsa alla carbonara

Соус Карбонара



Інгредієнти:

300 г. шинки
200 мл. вершків
4 яєчних жовтки
70 г. твердого сиру (найкраще пармезану і Чеддер)
2 зубчики часнику
сіль за смаком
оливкова олія

Насамперед очищуємо 2 зубчики часнику, роздушуємо їх. Наливаємо на сковороду з середніми бортиками декілька капель оливкової олії. Швидко обсмажуємо в гарячому маслі часник. Шинку тим часом ріжемо середніми скибочками, а потім відправляємо на сковороду до часнику. Даємо шинці обсмажитись протягом 5 хвилин. Окремо в скляному посуді збиваємо 4 жовтки, додаємо до них вершки. Цю суміш відправляємо в каструльку підігріватися на слабкому вогні. Даємо соусу підійти до кипіння (але не дайте закипіти) і додаємо вже обсмажені шинку з часником. Соусу потрібно буде 2-3 хвилини щоб «дійти». Потім можемо зняти його з плити. Тепер додаємо в соус сіль, тертий пармезан. Додаємо Карбонара в спагетті або пасту і подаємо. Подавати соус можна тільки в гарячому вигляді.

Perfecto!

Страви з м'яса та риби

Усе про оливкову олію

Оливкова олія має дуже давнє походження. Оливкові дерева та олія описані та оспівані багатьма письменниками, поетами, художниками. Для приготування страв оливкову олію застосовували з давніх давен, перетворивши її на основний інгредієнт знаменитої середземноморської дієти. Як приправа, під час приготування страв, вона здатна надавати іншим інгредієнтам особливого аромату.

Першими оливкову олію почали виробляти греки, а за ними – римляни. В Італії оливкову олію виробляють з восьмого століття до нашої ери, коли Греція колонізувала південну Італію. За дуже короткий час, завдяки сприятливому м'якому клімату, виробництво оливкової олії в Італії почало керувати всією економікою. Після падіння Римської імперії, що призвело до варварських навал, період занепаду, який позначився на країні, позначився і на поширенні оливкової олії. Значно пізніше венеціанські купці разом з флорентійськими та генуезькими перевезли її на Схід та в Північну Європу. Відтоді італійська оливкова олія стала відомою.

Після Апульї та Тоскани, третім регіоном із виробництва олії стала Умбрія, перетворившись у найбільш розвинену виробничу зону Італії.

Оливкова олія сприяє нормалізації артеріального тиску, перешкоджає утворенню тромбів, знижує рівень шкідливого холестерину, добре впливає на стан кісток та хрящів, зменшує ризики виникнення раку тощо.

У численних дослідженнях італійські науковці виявили, що оливкова олія Extra Vergine призводить до зниження рівня глюкози в крові. Там навіть придумали новий вид шоколаду з оливковою олією – ідеальний для діабетиків. А італійська випічка на основі оливкової олії – це ж просто справжнє свято смаку!

В Італії виробляють оливкову олію з додаванням різних прянощів та спецій. Це може бути і базилік, і орегано, і чилі, і розмарин та інші ароматні добавки. Італійська оливкова олія м'яка, освіжаюча, трохи солодкувата на смак, з ледь відчутним ароматом трав і приємним післясмаком.

А знаєте, як вибрати хорошу олію і як зберігати її вдома?

Найперше правило – вивчаємо етикетку!

У ній майже все, що потрібно знати про пляшечку оливкової олії, яку тримаєте в руках.

Вид віджиму:

Extra Virgin – перший холодний віджим, без добавок, барвників і консервантів. Віджимається механічним способом із оливок першого врожаю. Ароматна і корисна – найкраща.
Virgin – другий віджим оливкової маси. Там корисних речовин вже менше.
Aceite de orujo, Refined olive oil, Pure – рафінована олія, тому вже не така корисна.
Aceite de Oliva – містить олію Extra Virgen і рафіновану.

Кислотність:

Чим нижча кислотність (основний показник якості) – тим краща і корисніша олія. У хорошої оливкової олії кислотність не більш 0,8%.
Позначення PDO або PGI (означає, що зроблено в ЄС) – гарантія кислотності не вище 0,2-0,3%.

Упаковка:

Затемнена скляна пляшка – найкраща упаковка.
Упаковка з нержавіючої сталі – теж правильна.
Прозора скляна пляшка – не найкращий варіант.
Пластикова прозора пляшка – відмовляємося від покупки.

Дата виготовлення:

Найкраща олія – та, «вік» якої до 6 місяців.
Допускається олія «не старша» 18 місяців.

Для салату і для смаження:

Потрібно заправити салати? Обираємо олію класу Extra Virgin, Virgin або хоча б Aceite de Oliva.
Якщо будете смажити на олії – тоді тільки рафінована.

Як зберігати вдома?

У щільно закритій скляній пляшці темного кольору, подалі від плити – ідеальна температура 10-15°С. Точно не в холодильнику – інакше жири перетворяться на білі пластівці.
Стежимо за терміном придатності – використовуємо до його закінчення. Пізніше – не можна.

Оливки і горіхи викладаємо на дошку і дрібно рубаємо ножем. Перекладаємо начинку в мисочку. Сало розкладаємо на поверхні шкіркою вниз. Натираємо сало сіллю і рясно посипаємо орегано (знадобиться вся упаковка). Добре розтираємо спеції по поверхні сала. Рівномірно розкладаємо начинку з оливок та горіхів на шматку сала, залишивши трохи місця по краях. Три зубчики часнику розрізаємо навпіл і теж розподіляємо по поверхні сала. З часником рулет стане особливо ароматним. Мариновані перці викладаємо цілими. Змащуємо все гірчицею в зернах. Завертаємо сало в рулет і акуратно перев'язуємо його кулінарною ниткою з усіх боків, щоб рулет не розпався. Викладаємо рулет у форму для запікання, попередньо змащену невеликою кількістю оливкової олії. Додаємо туди зубчики часнику, що залишилися, і цибулю, розрізану уздовж навпіл. Випікаємо рулет в духовці при температурі 190 градусів 1,5 години. Для соусу промиваємо пучок петрушки і видаляємо стебла. Листя петрушки в пучку розрізаємо на кілька частин і кладемо в чашу блендера. Додаємо рослинну олію (150 мл), 2 зубчики часнику, скоринку хліба (приблизно 100 г), сік половини лимона і сіль. Перебиваємо весь вміст до однорідності. Для другого соусу розігріваємо сковороду і на невеликому вогні тушкуємо 2-3 хвилини 3 ст. л. гірчиці в зернах з бальзамічним оцтом. Помішуємо соус, поки не випарується оцет. Готовий рулет розрізаємо порційними шматочками і подаємо з двома видами соусу.
Perfecto!

Інгредієнти:

2 кг. сала («генеральське» з м'ясним прошарком)
100 г. оливок (без кісточок)
100 г. волоських горіхів
3-4 маринованого зеленого перцю
1 упаковка сухого орегано
6 зубчиків часнику
4 ст. л. гірчиці (у зернах)
1 цибулина
1 пучок петрушки
150 мл. рослинної олії
½ лимону (сік половини лимона)
1 скоринка хліба (білий або багет французький)
3 ст. л. бальзамічного оцту
сіль та перець - за смаком

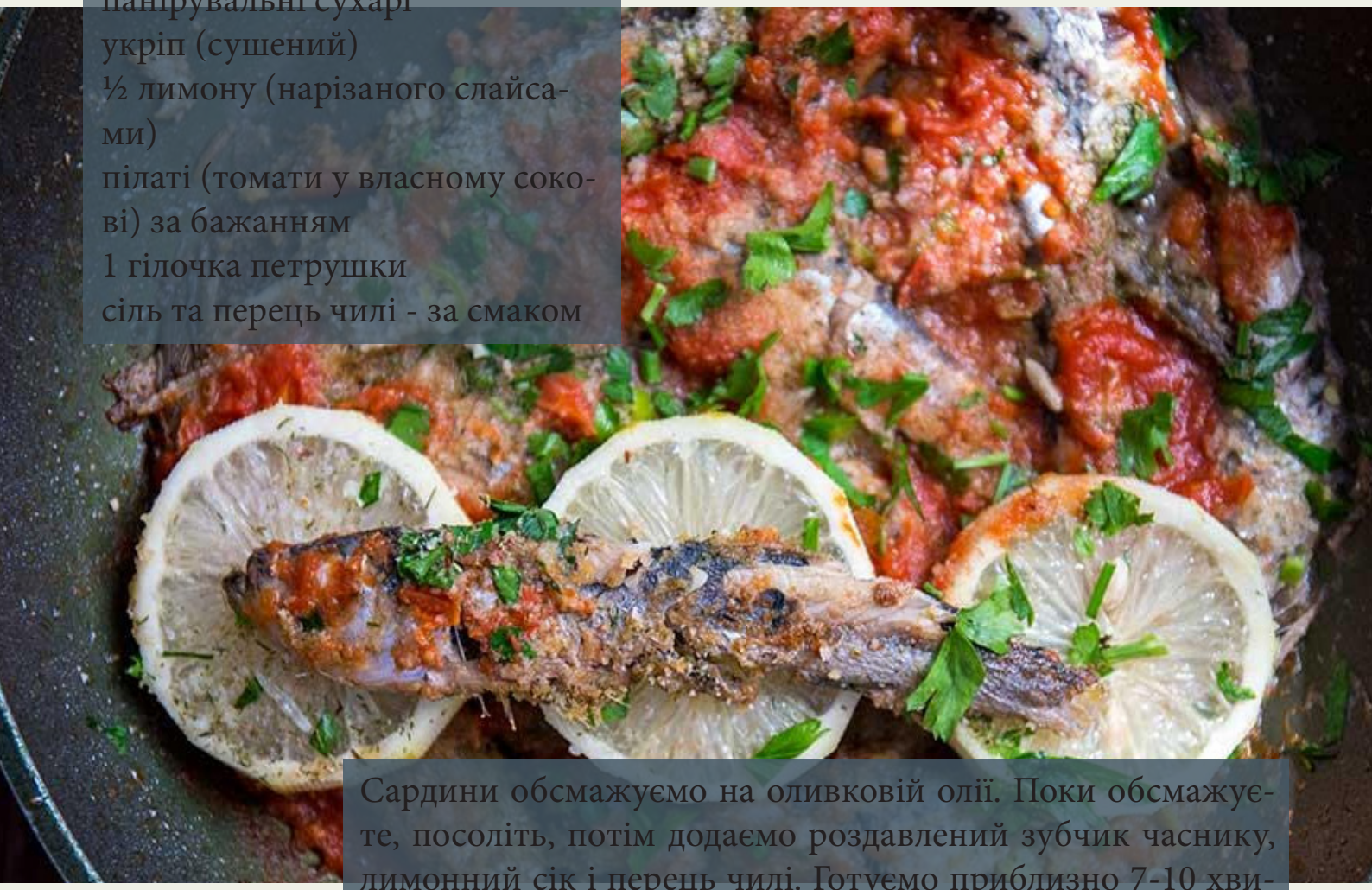
Porquet/Поркетта

Sardine con verdure

Сардини із зеленню

Інгредієнти:

250 г. сардин (або можна використати салаку)
3 ч. л. оливкової олії
сік одного лимону
1 зубчик часнику (можна декілька за смаком)
панірувальні сухарі
укріп (сушений)
½ лимону (нарізаного слайсами)
пілаті (томати у власному сокові) за бажанням
1 гілочка петрушки
сіль та перець чилі - за смаком



Сардини обсмажуємо на оливковій олії. Поки обсмажуєте, посоліть, потім додаємо роздавлений зубчик часнику, лимонний сік і перець чилі. Готуємо приблизно 7-10 хвилин. Готуємо суміш білих панірувальних сухарів і сухого укропу (на 100 г. сухарів 50 г. сухого укропу). Посипаємо сардини цією сумішшю. За бажанням додаємо томати, консервовані у власному соку. Викладаємо зверху лимонні слайси і посипаємо нарізаною петрушкою. Додаємо трохи води. Готово! Можна окремо відварити пасту і подати її з цією стравою. Якщо немає сардин - можна купити солону салаку, але попередньо замочити її в молоці на 30 хвилин.

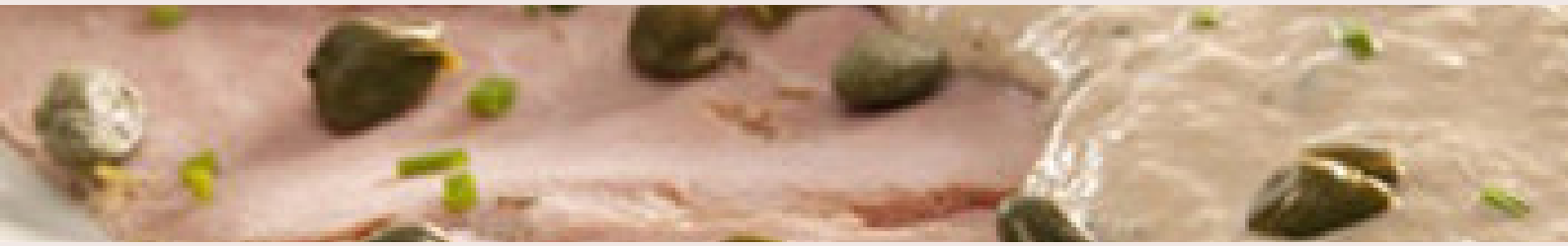
Perfecto!

Інгредієнти:

200 г. телятини (вирізка)
1 гілочка розмарину
4 горошини духмяного перцю

Для тунцевого майонезу:
2 яйця
гірчиця за смаком
дрібка солі
0,5 ч. л. лимонного соку
100 г. консервованого тунця
1 очищена кілька або анчоус
1 ст. л. каперсів (можна і без них)
100-120 мл. соняшникової олії

Vitello tonato



Вітело тонато

Кип’ятимо воду. М’ясо щільно замотуємо в харчову плівку разом із духмяним перцем і розмарином. Кидаємо м’ясо в окріп. Через 5 хвилин знімаємо каструлю з вогню, накриваємо кришкою і даємо охолонути протягом 3 годин. За цей час телятина приготується і стане дуже ніжною. Можна, звичайно, просто відварити м’ясо зі спеціями, але в цьому випадку м’ясо втратить соковитість і структуру. Нарізаємо м’ясо дрібними слайсами і викладаємо на тарілку. Робимо тунцевий майонез. До двох жовтків додаємо гірчицю, сіль, лимонний сік. Збиваємо все це міксером або вінчиком, додаючи тонкою цівкою масло. Вливши половину масла, додаємо тунець, каперси і кільку. Якщо любите щільний майонез, додайте ще масла і добре збийте. Готовим майонезом щільно змащуємо телятину. Заплющуємо очі й насолоджуємося смаком м’яса і риби одночасно.

Perfecto!

Arostichini con petto di pollo e zucchine

Аростічіні з курячої грудки і цукіні

Інгредієнти:

600 г. курячого філе
1 кабачок (або цукіні)
1 картоплина
30 г. свіжого імбиру
1 ст. л. крохмалю
1 білок
2 ст. л. рослинного масла
2 ст. л. паніровочких сухарів
сіль та перець - за смаком

Філе ріжемо на шматочки розміром 1-1,5 см. Перемішуємо м'ясо з крохмалем, тертим імбиром, яєчним білком, солимо, перчимо і ставимо на 2-3 години в холодильник. Натераємо на крупній тертці цукіні, трохи солимо, перемішуємо і через 10 хвилин віджимаємо від рідини. Картоплю теж натираємо на крупній тертці і перемішуємо з віджатими цукіні. З фаршу робимо невелику ковбасу приблизно довжиною в ширину долоні, обвалюємо її спочатку в овочевій суміші, потім в панірувальних сухарях, після чого насаджуємо на шампур. Обсмажуємо в маслі спочатку на інтенсивному вогні з усіх боків до утворення скоринки, потім знижуємо вогонь і доводимо до готовності. Готовність перевіряємо, поламавши одну з порцій. Викладаєжмо готові аростічіні на паперовий рушник, щоб прибрати надлишки масла.

Perfecto!

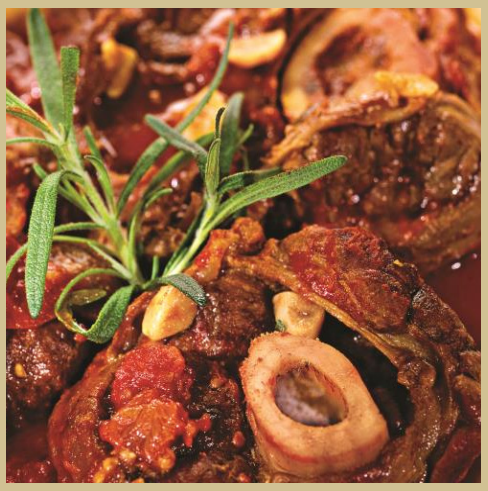
Інгредієнти:

2 стейка Портерхаус (по 1 кг. кожен)
товщиною приблизно 5 см
сіра морська сіль
чорний перець грубого помелу
оливкова олія
якісний бальзамічний оцет

Флорентійський стейк
Bistecca alla fiorentina

Дістаємо стейк з холодильника за 30 хвилин перед приготуванням і залишаємо при кімнатній температурі. Розігріваємо гриль, чистимо решітки і змащуємо маслом. Якщо смажите на пательні, розігрійте духовку до 230 ° С. Рясно посипаємо стейк сіллю і чорним перцем, збризгуємо оливковим маслом і втираємо сіль з перцем в м'ясо. Смажимо стейки протягом 5-6 хвилин з кожного боку для слабкого прожарювання. Філе буде прожарюватися трохи швидше, ніж Стріплойн. Перевертаємо стейки приблизно кожні 2 хвилини для рівномірного прожарювання і рум'яної скоринки. Якщо смажите стейк на сковороді, нагрійте чавунну сковороду з невеликою кількістю оливкової олії, поки воно не почне диміти. Увімкніть витяжку, відкрийте вікно і відступіть трохи, щоб не забризкатись! За допомогою щипців покладіть стейки на середину сковороди. Смажте, поки м'ясо не підрум'яниться з одного боку, близько 4 хвилин. Переверніть стейки, поставте сковороду в духовку і доведіть до готовності, близько 6 хвилин для слабкої прожарювання. Опіся перекладаємо стейки на обробну дошку і даємо відпочити мінімум 5 хвилин перед нарізкою. Відокремлюємо м'ясо від кістки і розрізаємо на шматочки товщиною 1 см. Розкладаємо м'ясо по підігрітих тарілках і збризкуємо бальзамічним оцтом. Подаємо, додатково посипавши сірої морською сіллю.

Perfecto!



Osso buco

Оссобуко

Виймаємо стейки з упаковки і обов'язково протираємо паперовим рушником від зайвої вологи. Перчимо і солимо стейки. Мускатний горіх натираємо на дрібній тертці і посипаємо м'ясо стружкою. Для оссобуко цілком підійде і мелений, який продається в пакетиках, але найбільш яскравий смак дає цілий горішок. Тепер присипаємо стейки борошном з усіх боків. У розігрітій сковороді розтоплюємо вершкове масло і змішуємо з оливковою. Кладемо м'ясо і обсмажуємо з кожного боку. Як тільки з'явиться щільна карамельна скоринка, викладаємо на тарілку і зливаємо зі сковороди витоплений жир. Займемося приготуванням соусу. На ту ж сковороду наливаємо оливкової олії і викладаємо нарізані овочі: цибуля, часник, кружечки моркви, селеру. Тепер солимо, кладемо гілочку розмарину і обсмажуємо на повільному вогні. Виливаємо біле вино і чекаємо, поки воно випарується, постійно помішуючи. Приблизно через 3 хвилини додаємо томатну пасту і повертаємо на сковороду обсмажені стейки, виклавши їх щільніше, щоб вони перебували у власному соку. Поливаємо все курячим бульйоном, накриваємо кришкою і даємо покипіти пару хвилин. Накриваємо сковороду папером для запікання і складеним удвічі листом фольги, щоб пара не виходила назовні. Ставимо в розігріту до 180 градусів духовку на 2 години. Оссобуко готове. Перед подачею до столу трохи остудіть. До речі, особливо смачним блюдо буде на наступний день.

Perfecto!

Інгредієнти:

2-3 стейка «Оссо Буко» Праймбіф
2-3 ст. л. оливкової олії
25 г. вершкового масла
2 середніх моркви
2 цибулини
2 зубчика часника
2 стебла селери
1 ст.л. петрушки
2 ст.л. борошна
1 склянка білого вина
1 ст. л. томатної пасти
1 л. курячого бульйону
2 гілочки розмарину
1 мускатний горіх
можна мелений)
сіль і перець - за смаком

Cotoletta alla milanese

Котлета по-міланськи

Інгредієнти:

1 кг. курячого філе
6 яєць
1 ч. л. солі
0.3 ч.л. меленого чорного перцю
15 ст. л. панірувальних сухарів
100 г. вершкового масла
100 г. пармезану
5 ст. л. пшеничного борошна

Філе розділяємо на порції. Відбиваємо між двома шарами харчової плівки дуже тонко. Приправляємо з обох сторін сіллю та перцем. Відділяємо білки від жовтків. Білки збиваємо з дрібкою солі на легку піну. Жовтки збиваємо теж окремо. Кожне філе обвалюємо в борошні та струшуємо його добре від залишків. Далі опускаємо у жовтки та занурюємо до тонкого шару з усіх сторін. Після жовтків обвалюємо філе у сухарях. Наступі будуть білки (тонкий шар). Після білків знову сухарі. Викладаємо підготовлені котлети на деко з кулінарним папером. Зверху наносимо тонкий шар розтопленого вершкового масла та притрушуємо натертим пармезаном. Готувати у духовці при 220 С (з конвекцією) 7-8 хвилин. Подавати з салатом-мікс.

Perfecto!

Інгредієнти:

500 г. великої риби (судак, сазан, горбуша)
70 г. цибулі
220 г. картоплі
230 г. кабачків
130 г свіжих пачериць
80 г. рослинної олії
80 г. води
40 г. лимону
сіль та перець - за смаком

Pesce alla siciliana

Риба по-сицилійськи

Рибу очищуємо повністю і робимо косі надрізи з обох сторін тушки. Вкладаємо в них по половині скибочки лимона. Підготовлену рибу укладаємо на змащене маслом деко, навколо розкладаємо нарізану кільцями цибулю, нарізані кубиками картоплю і кабачки, а зверху - нарізані тонкими скибочками гриби. Посолити, посипати перцем, полити олією, додати трохи води. Запікаємо в духовці при 250 - 280 ° С 15-25 хвилин.

Perfecto!

Carpaccio di salmone

Інгредієнти:

1 філе сьомги
(слабосоленої)
3-4 помідорки черрі
6-7 каперсів
3 ст. л. оливкової олії
1 ст. л. бальзамічного оцту
2 ч. л. лимонного соку
спеції (орегано, чорний
мелений перець) -
за смаком

Нарізаємо філе сьомги як можна тонше (робити це потрібно дуже гострим ножем). Викладаємо шматочки філе на тарілку так, щоб між ними не залишалося зазорів. У невеликій мисці змішуємо оливкове масло, оцет і лимонний сік. Приготовленою сумішшю поливаємо тонко нарізану рибу. Потім посипаємо спеціями. Зверху викладаємо каперси і нарізані помідори черрі. Через декілька хвилин блюдо відстоїться і його можна подавати до столу.

Perfecto!

Карпаччо з сьомги

Merluzzo alla napoletana

Тріска по-неаполітанські

Інгредієнти:

800 г. філе тріски
2 морквини
3 цибулини
1 яблуко
1 ст.л. яблучного соку
1 ст. л. рослинного масла
1 ст. л. вершкового масла
½ ч.л. карі
½ ч. л. цукру
сік одного лимону
сіль, чорний мелений перець - за смаком

Рибне філе вимиваємо, обсушуємо, нарізаємо невеликими шматочками і скроплюємо лимонним соком. Цибулю очищуємо і кожну цибулину розрізаємо на 8 частин. Очищену моркву нарізаємо кубиками, викладаємо в глибоку сковороду з товстим дном і пасеруємо разом з цибулею в суміші рослинного і вершкового масла 3-5 хвилин. Потім додаємо нарізане скибочками яблуко, шматочки риби, цукор, каррі, сіль, перець. Вливаємо яблучний сік, накриваємо кришкою і тушкуємо 10-12 хвилин. Готову рибу подаємо з рисом або відварною картоплею.

Perfecto!

Десерти

Італійські десерти, які обов'язково треба скуштувати

Італійські десерти неспроста завоювали весь світ – вони поєднують в собі вишуканість смаку, простоту приготування, свіжість і натуральність вихідних продуктів. В Італії існують сотні і навіть тисячі рецептів печива, солодкого хліба, тістечок, тортів і десертів. Кожен регіон країни славиться своїм особливим десертом, традиції приготування якого дбайливо зберігаються і передаються з покоління в покоління.

Десерти, які обов'язково потрібно скуштувати в Італії:

Тірамісу – один з найбільш популярних італійських десертів у світі. Існують адаптації рецепта, згідно з якими какао-порошок замінюють тертим шоколадом, савоярді – бісквітом, кавове просочення – фруктовим або алкогольним (зазвичай марсала або мадера), а в деяких варіаціях тірамісу може нагадувати пудинг або кекс.

Касата Січіліана. Це традиційний сицилійський торт, приготований з бісквіту і свіжої рікотти, просоченої лікером. Зверху і з боків торт традиційно зелений, і ця яскрава зелена глазур є ні що інше, як мигдальна паста. Прикрашають Касата січіліану цукатами і зацукрованими фруктами.

Каннолі– традиційні сицилійські солодощі. Спочатку каннолі готували під час карнавалу, але вони були настільки затребуваними, що з часом їх стали готувати протягом всього року. Сицилійські каннолі складаються з хрусткого тіста, фаршированого рикоттой з шоколадною крихтою, цукатами і прикрашаються зацукрованої вишнею або дрібно нарізаними фісташками.

Граніту і бриош. В принципі це підталий фруктовий лід. Цей освіжаючий десерт готують із суміші фруктового пюре і цукрового сиропу. Найпоширеніші інгредієнти для граніти це лимонний, апельсиновий і мандариновий соки, кава, мигдаль, м'ята, а також сезонні ягоди і фрукти – полуниця, ожина, журавлина, диня і кавун. Граніту подають після рясного обіду або на сніданок з бриоши (солодкою булочкою) і кавою.

Торт делла Нонна – відноситься до італійської традиційної класики. Дивовижний смачний пиріг, з кремовим мигдальним кремом. Основа торта з пі-

сочного тіста, начинка з заварного ванільного крему. Зверху торт прикрашений горішками і присипаний пудрою.

Дзуппа Інглезе. Нехай назва не вводить в оману: цей англійський суп – справжнісінький італійський десерт, до того ж старовинний. Його готують на основі заварного крему, шоколадного крему і бісквіта (або савойського печива), просоченого лікером Alchermes.

Торт "Бароцци" або "Чорний торт" є символом і візитною карткою італійського міста Віньола. Нехай тебе не бентежить дуже непоказний вигляд торта "Бароцци". Адже, недарма, французи порівнюють його з земляним пагорбом. Під тендітною скоринкою ховається ніжна шоколадно-кавова середина. І ще, в цьому десерті немає ані грама муки.

Ромова баба – так, так і в Італії теж))) Але на смак відрізняється.

Сбрісолона – одним із найсмачніших фахівців Мантуї є торт з крихтою «сбрісолона», твердий і розсипчастий торт з пшеничної або з кукурудзяної муки і лісових горіхів.

Шоколадний торт "Тенеріна". Це традиційний рецепт шоколадного торта Феррара. Цей торт дуже ніжний і дуже шоколадний, готується швидко і просто! У компанії з заварним кремом або ванільним морозивом – залишиться тільки закочувати очі від насолоди!

Tiramisù

Тірамісу

Інгредієнти:

500 г. маскарпоне
300 мл. готової кави
50 мл. рому (або коньяку)
500 мл. вершків (33%)
8 жовтків
8 ст. л. цукру
200 г. паличок бісквітного печива Савоярді
2 ст. л. какао
цедра одного лимона

Заварюємо каву, повинно вийти приблизно 300-400 мл міцної кави. Проціжуємо і виливаємо в одну ємність, залишаємо її охолодитися до кімнатної температури. Можна, звичайно, використовувати і розчинну, але з натуральною вийде смачніше. Потім додаємо до кави ром або коньяк. Якщо хочеш отримати ще більш ніжний алкогольний смак, використовуй лікери типу «Бейліс». Щоб отримати автентичний смак тірамісу, потрібна марсала, але знайти її можна далеко не в кожному супермаркеті. Жовтки відокремлюємо від білків і поміщаємо у вогнетривку мисочку. Додаємо до жовтків цукор і ставимо на парову баню, збиваємо вінчиком, прогріваючи масу до 65 градусів. Коли яєчна суміш стане більш білою і однорідною - це буде означати, що вона пройшла необхідну термообробку. Знімаємо масу з парової бані та даємо охолонути. Холодні вершки переливаємо в миску і збиваємо міксером до стійких піків. У великій ємності з'єднуємо збиті вершки, яйця з цукром і сиром маскарпоне. Дуже обережно перемішуємо силіконовою лопаткою, поки маса не стане однорідною. На дрібній тертці натираємо цедру одного лимона і ще раз перемішуємо. Чим тонший шар цедри, тим краще. На дно великої форми для випікання викладаємо чверть обсягу крему. Печиво савоярді змочуємо в каву з ромом і розкладаємо рівним рядом на крем. Покриваємо печиво шаром крему і потім викладаємо другий шар печива. Таким чином наповнюємо форму з десертом ще одним шаром. Останнім шаром повинен бути крем. Прибираємо ємність з десертом в холодильник мінімум на 3 години, він повинен настоятися, просочитися і трохи загуснути. Перед подачею посипаємо десерт какао.

Perfecto!

Zuppa inglese con lo
Трайфл з сабайоном

Інгредієнти:

8 жовтків
160 г. цукру
160 мл. білого вина
(Гевюрстранминер)

Для бісквіта:
4 яйця
140 г. цукору
300 г. борошна
200 мл. молока
8 г. розпушувача для тіста
5 г. вершкового масла

Наливаємо в сотейник воду і ставимо на вогонь, зверху ставимо миску, щоб вона не торкалася води, і розігріваємо її. В окремій мисці змішуємо жовтки з цукром, переливаємо в миску на паровій бані і активно перемішуємо вінчиком до однорідності й появи піни. Додаємо вино і знову активно перемішуємо. Чим краща якість вина, тим смачнішим буде результат. Для приготування бісквіта потрібно взяти яйця, додати до них цукор і збити все до однорідної маси. Потім додати в яйця просіяне борошно і все змішати до однорідної маси, щоб в ній не було грудок. Додати молоко і розпушувач. Замісити густе тісто, воно повинно тягнутися. Змащуємо вершковим маслом форму для випікання, заливаємо її тістом і випікаємо в розігрітій духовці 1 годину при температурі 180 градусів. Дістаємо бісквіт, даємо йому охолонути, і нарізаємо на трикутники будь-якої. Викладаємо в порційний стакан трикутники бісквіта і заливаємо їх сабайоном. Прикрашаємо цитрусовою цедрою.

Perfecto!

Panacota con formaggio
Панакота з сиром дорблю

Інгредієнти:

400 мл. молока (1,5% жирності)
200 мл. кулінарних вершків (33% жирності)
4 листа желатину (приблизно 7 г)
1 ст.л. меду
50 г. сиру дорблю

Листки желатину замочуємо у невеликій кількості води. У каструлі змішуємо молоко, вершки, додаємомед. Доводимо практично до кипіння і варимо на маленькому вогні 2-3 хвилини. Знімаємо з плити і даємо трохи охолонути. Сир ріжемо на дрібні шматочки і розчиняємо в поки ще гарячій молочно-вершковій суміші, додаємо розмочений желатин і перемішуємо до повного його розчинення. Переливаємо в керамічні формочки або склянки і переміщуємо в холодильник на ніч. Подаємо з кислим варенням, конфітюром або соусом.

Perfecto!

Zabaione con champagne e scorza d'arancia

Сабайон з шампанським та цедрою апельсина

Інгредієнти:

2 жовтка
40 г. цукру (для сабайона)
40 мл. шампанського
цедра четверті апельсина
2-3 ст.л. цукру (для варіння цедри)

В сотейник наливаємо воду і ставимо на вогонь, зверху ставимо миску, щоб вона не торкалася води, і розігріваємо її. В окремій мисці змішуємо жовтки з цукром, переливаємо в миску на паровій бані і активно перемішуємо вінчиком до отримання однорідної піни. Додаємо шампанське і знову активно перемішуємо. У невеликій каструльці розігріваємо трохи води, додаємо цукор і апельсинову цедру. Варимо на невеликому вогні протягом 10 хвилин. Дістаємо цедру, ріжемо тонкими смужками і подаємо разом з сабайоном.

Perfecto!

Cheesecake con rosmarino e scorza

Чізкейк з розмарином і цедрою

Інгредієнти:

8-10 паличок бісквітного печива Савоярді
125 г. сиру маскарпоне
30 г. вершкового масла
100 г. кулінарних вершків (33%)
1-2 гілочки розмарину
10 г. коріння імбиру (тертий)
2 ч. л. цукрової пудри
цедра чверті апельсину

Бісквітне печиво натираємо на крупній тертці, додаємо розтопленого вершкового масла і добре перемішуємо. Обриваємо листя з декількох гілочок розмарину і дуже дрібно рубаємо. Вершки збиваємо з цукровою пудрою до появи стійких піків. Сир маскарпоне перекладаємо у невелику миску і перемішуємо лопаткою або ложкою, додаємо збиті вершки, подрібнений розмарин, тертий на дрібній тертці імбир і цедру чверті апельсина. Добре перемішуємо і розкладаємо по склянках шарами – шар печива, потім шар крему, другий шар печива і верхній шар крему. Ставимо в холодильник мінімум на годину. Подаємо, прикрасивши бісквітними крихтами і гілочкою розмарину.

Perfecto!

Biscotto al cioccolato con peperoncino

Шоколадне біскотті з перцем чилі

Інгредієнти:

200 г. борошна
120 г. цукру
30 г. вершкового масла (м'якого)
2 яйця (+1 жовток)
1 ч. л. розпушувачу для тіста
0,5 ч. л. солі
1 уп. ванільного цукру
100 г. арахісу (смаженого не солоного)
2 ст. л. какао
130 г. чорного шоколаду
1-2 дрібки пластівців перцю чилі

Духовку розігріваємо до 180 градусів. Шоколад натираємо на дрібній тертці. Змішуємо сухі інгредієнти: борошно, цукор, розпушувач, сіль, 1 пакетик ванільного цукру та какао. Додаємо тертий шоколад, розм'якшене масло і арахіс. Яйця і жовток збиваємо міксером, змішуємо їх із сухою сумішшю і замішуємо тісто, додаємо до нього 1 дрібку перцю чилі. Скачуємо з тіста ковбаску товщиною 5-6 см, викладаємо на деко, застелене пергаментом, і випікаємо 30 хвилин при температурі 190-210 градусів. Дістаємо з духовки, даємо охолонути і нарізаємо на шматочки товщиною 1-1,5 см., викладаємо на деко, посипаємо трохи перцем чилі та відправляємо у духовку ще на 10 хвилин, щоб печиво підсохло.

Perfecto!

Granito al limone

Лимонна граніта

Інгредієнти:

1 ст. води
¾ ст. + 1 ст. л. цукру
2/3 ст. процеженного свіжовичавленого лимонного соку
¾ ст. рікотти з цільного молока
цедра одного лимона
дрібка солі

У каструлі середнього розміру змішуємо воду і 3/4 ст. цукру і ставимо на сильний вогонь. Нагріваємо, поки цукор не розчиниться. Вмішуємо лимонний сік. Переливаємо лимонну суміш в квадратну скляну форму зі стороною 20 см. Накриваємо і заморожуємо, періодично помішуючи, поки рідина не стане сльотавій, приблизно на 2 години. Потім за допомогою вилки скребемо граніту кожні 30 хвилин, поки вона не буде повністю складатися з кристалів льоду. Граніту можна приготувати заздалегідь за 2 дні. Накриваємо її та зберігаємо в морозильній камері, періодично зіскрібуючи виделкою, щоб кристалики льоду залишалися розсипчастими. У мисці середнього розміру змішуємо рікотту, цукор, що залишився, і дрібку солі. Перекладаємо граніту в десертні чаші. Зверху викладуємо по ложці рікотти. Посипаємо десерт цедрою лимона і подаємо.

Perfecto!

Напої

Шампанське, ігристе вино і прессеко

Шампанське-ігристе-просекко: що потрібно знати, щоб не впасти в бруд обличчям? Цікаво знати, що шампанське (champagne) - це захищений європейським законодавством бренд. Тобто «шампанським», навіть за законодавством, може називатися тільки вино, яке виробляється в провінції Шампань, на території, позначеній Champagne AOC. І це ще не все: в 1919 році влада Франції видали закон, і в ньому чітко регламентується, що назва «шампанське» носять вина, приготовані з певних сортів винограду - Піно Меньє, Піно Нуар і Шардоне.

Просекко - також захищений європейським законодавством бренд. І шампанське, і просекко є видами ігристого вина. Але шампанським може називатися ігристе, вироблене за технологією, винайденою саме там. Просекко - ігристе родом з північного сходу Італії (регіони Венето і Фріулі), вироблене за технологією Шарма.

Зазвичай три сорти змішують в рівних пропорціях, і практично всі базові шампанські вина включають в свій бленд 2/3 винограду червоних сортів і 1/3 шардоне. Якщо перед вами «blanc de blancs» або «blanc de noirs» - це значить, ви маєте щастя насолоджуватися сто відсотковим Шардоне або ж Бленд двох Піно в бокалі.

Насправді, просекко, як і шампанське, можна виробляти з різних сортів винограду, таких як Пере, Бьянкетта, Вердізо, Шардоне, Піно Грі та Піно Нуар. Але головний сорт називається Глера, дуже аромантний, був виведений ще за часів панування римлян на території Італії.

З шампанським і просекко розібралися, а як же народжується ігристе в принципі? А ось як: ігристі вина проходять природне насичення вуглекислим газом за рахунок бродіння, якого можна досягти двома способами:
Класичний (шампанський) - бродіння в пляшці, це процес триваліший.
Метод Шарма (резервуарний) - у великих резервуарах під тиском. Цей процес більш швидкий, при цьому природний; це не додавання газу з балона.

Limoncello

Лимончелло

Інгредієнти:

8-10 великих лимонів
1 л. зернового спирту (95,6%)
1-1,2 л. чистої води
600-800 г. цукру

Лимони добре промиваємо, а краще обдати окропом, щоб відстав віск, а після натираємо їх щільною, шорсткою тканиною. Потім знімаємо цедру: знімати потрібно тільки жовту її частину без білої підшкірки (альбедо), яка дає гіркоту. Цедру кладемо в банку відповідного обсягу, заливаємо її якісним зерновим спиртом, після чого банку щільно закриваємо і залишаємо настоюватися в темному прохолодному місці. Щоб не заплутатися з термінами на банці, напишіть дату. Наполягати цедру на спирті рекомендується від 3 до 20 днів. Щоб цедра віддала ефірні масла повністю, вміст банки потрібно кожен день перемішувати струшуванням. Коли спирт забарвиться в жовтий колір, а лимонна цедра сполотніє і стане ламкою, проціжуємо настоянку через сито або кілька шарів марлі в чисту ємність з герметичною кришкою. Можна приступати до приготування сиропу. У каструлі змішуємо воду і цукор, підігріваємо на середньому вогні, постійно помішуючи, до повного розчинення цукру. Коли цукор розчиниться, знімаємо сироп з вогню і остужуємо до кімнатної температури. Додаємо його в лимонний мацерат і ретельно перемішуємо. Лікер стане каламутним. Переливаємо домашній лімончелло в чисті, стерильні пляшки з герметичними кришками і залишаємо в прохолодному сухому місці подалі від сонячного світла на 30-40 днів відпочивати. Тепер лікер можна зберігати в холодильнику або морозильній камері і насолоджуватися його свіжим, яскравим лимонним смаком.

Perfecto!

Амаретто Amaretto

Інгредієнти:

750 мл. горілки
200 мл. коньяку (бренді)
чверть склянки (приблизно 70 мл) абрикосових ядерець
чверть склянки сирого мигдалю
чверть склянки анісу (не бадьяну)
3 ст. л. насіння фенхелю
чверть склянки (близько 5-6 штучок) вишень без кісточок
чверть склянки різаних персиків або абрикосів
чверть склянки рубаної кураги
2 ч. л. мелених листів м'яти
2 горошинки чорного перцю
2 гвоздики
1 горошинка духмяного перцю
півсклянки води
кориця - від палички відрізати 0.5 - 0.6 см і дрібно порізати
ванільний екстракт (або ванілін)
цукор, вода (для сиропу) - за бажанням

Курагу замочуємо в половині склянки води на 3-4 години - поки ягоди не розбухнуть. Персики або абрикоси нарізаємо на дрібні шматочки, відправляємо в банку для настоювання разом з курагою і вишнею. Фрукти відразу ж потрібно залити половиною горілки, додати весь коньяк. Мигдаль, ядра абрикоса, аніс, фенхель і всі інші спеції подрібнюємо або в ступці, або в кавомолці, після чого - засипаємо в банку разом з меленою м'ятою. Суміш настоюємо 4 тижні, періодично її потрібно гарненько струшувати. В кінці другого тижня настоювання дерев'яною ложкою потрібно гарненько розчавити шматочки фруктів. Останні 4-5 днів банку не чіпаємо, щоб осад відшарувався. Настоянку акуратно зливаємо з осаду і кілька разів фільтруємо через ватку або інший щільний фільтр. Приготуємо карамелізований цукровий сироп (як в попередньому рецепті). Окремо приготуємо звичайний цукровий сироп з рівних частин води і цукру. Змішуємо інгредієнти в такій пропорції: три частини настойки, три частини чистого горілки, 2 частини цукрового сиропу, 1 частина карамельного сиропу, 1/3 частини ванільного екстракту. Майже готовий домашній Амаретто, потрібно ще 3-4 дні відстояти, зняти з осаду і профільтрувати.

Perfecto!

Notte

Ночіно

Інгредієнти:

29 волоських горіхів
1,5 л. 96% спирту
750 г. цукру
10 г. кориці
10 г. гвоздики
цедра 1 лимона, без білої шкірки
400 мл. води

Вибираємо 29 горіхів з непошкодженою шкіркою і миємо їх. Розрізаємо, не викидаючи серцевину, на 4 частини і поміщаємо в 3-х літровий бутель. Заливаємо спиртом. Додаємо пів-порції цукру, корицю, гвоздику і цедру. Герметично закриваємо бутель і ставимо в сонячне місце, бажано під прямі сонячні промені. Частину цукру (375 г.) заливаємо водою і готуємо сироп, не поспішаючи, помішуючи на маленькому вогні. Постійно контролюємо, щоб горіхи були покриті спиртом. Якщо це не виходить, то можете додати частину пріготовленнного сиропу. Після двох місяців настій буде мати «радикально чорний» колір. Додаємо сироп до настою і захищаємо від прямого попадання сонячних променів. Через місяць фільтруємо через фільтрувальний папір або через кілька шарів марлі. По закінченню фільтрування розливаємо по пляшках. Пляшки надійно ховаємо в темному прохолодному місці, бо відкрити їх можна буде тільки через рік.

Perfecto!

Caffè in italiano

Кава по-італійськи

Інгредієнти:

1 ч. л. натуральної меленої кави
10 ч. л. молока
цукор - за смаком

Каву варимо на молоці. Для цього наливаємо в турку молоко, прогріваємо його, далі засипаємо каву. Перемішуємо і доводимо до кипіння. Потім проціжуємо каву безпосередньо в чашку. Цукор-пісок подається тільки окремо, згідно з традицією.

Perfecto!

Sangria

Сангрія

Інгредієнти:

200 г. консервованих персиків
0,5 лимону
0,5 апельсину
1 груша
1 л. темного виноградного соку
0,5 л. мінеральної газерованої води
0,5 стакана м’яти

Мінеральну воду кладемо в холодильник. Лимон та апельсин нарізаємо великими шматочками. Грушу очищуємо від шкірки та насіння. Персики та грушу нарізаємо кубиками. Дрібно ріжемо м’яту. На дно графіна викладаємо м’яту та фрукти. Заливаємо все виноградним соком. Суміш ставимо в холодильник на 20 хвилин. Перед подачею додаємо до напою мінеральної води. Напій краще споживати охолодженим.

Perfecto!

Видання для дозвілля

Войтенко Дар’я

Perfecto!

Скажеш ти, коли приготуєш ці страви

Кулінарна книга

Формат 60х84/16. Ум.друк.арк. 17,67. Тираж 1200 пр. Зам. № 1-130

Видавництво «Войт»,
вул. М. Бойчука, 35, м. Київ-53, 04053
Свідоцтво суб’єкта видавничої справи ДК № 357 від 15.03.2015.

ВАТ «Поліграфкнига»,
вул. Довженка, 3, м. Київ-57, 03057
Свідоцтво суб’єкта видавничої справи ДК № 218
від 12.10.2000.