

Кухни народов мира №1, 2010

Италия

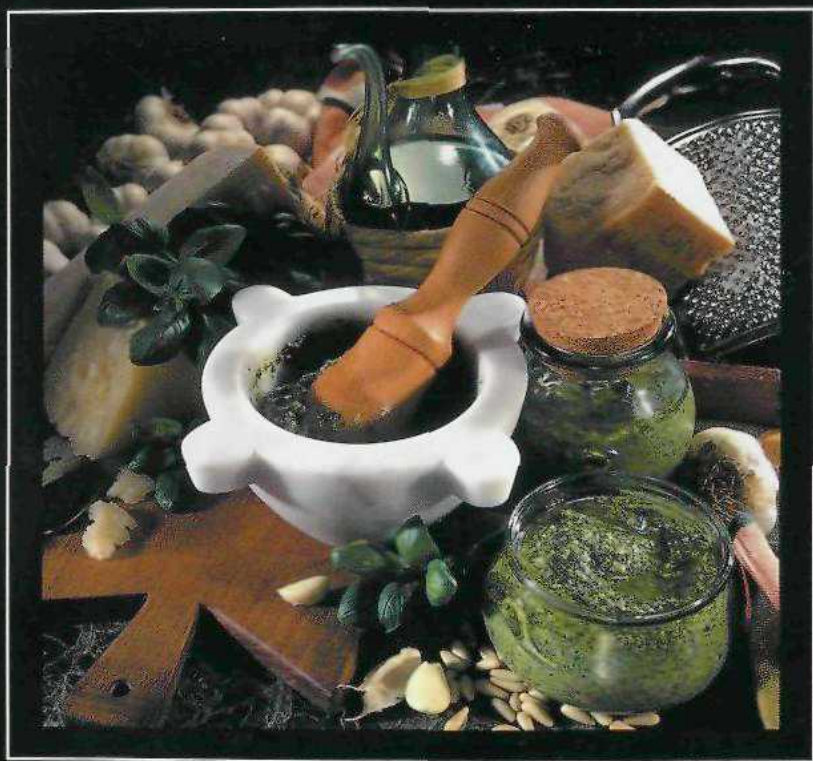


Фото: Аллиани/PHOTAS

Alendi



Салат с овощами и пармской ветчиной

150 г томатов черри,
100 г спаржевой фасоли,
1 стручок болгарского
перца, 1 цуккини,
150 г пармской ветчины,
100 г оливкового масла,
1 ст. ложка красного
вина, соль, молотый
перец - по вкусу,
бальзамический уксус.

Болгарский перец нарезать полосками, фасоль – кусочками длиной 3-4 см, цуккини – кружками. В глубокую миску сложить фасоль, томаты черри, болгарский перец и цуккини. Посолить и поперчить по вкусу, заправить оливковым маслом, сбрызнуть бальзамическим уксусом, перемешать, дать постоять 20-30 минут. Затем овощи запечь на гриле. Пармскую ветчину нарезать тонкими ломтиками, подсушить в течение 2-3 минут на гриле, смешать с печеными овощами.

Салат с дыней

500 г дыни,
150 г пармезанской ветчины,
50 г листьев салата,
50 г оливкового масла,
1 ч.ложка винного уксуса,
белый молотый перец - по вкусу.

Дыню очистить, охладить, мякоть нарезать небольшими кусочками или с помощью специальной ложки вырезать шарики. Сбрызнуть оливковым маслом, смешанным с винным уксусом, дать постоять 5-10 минут.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, листья салата нарвать руками на небольшие кусочки. Все смешать, при подаче посыпать белым молотым перцем.

Пармезанская ветчина - сыровяленая итальянская ветчина, ее отличает мягкий пряный вкус, розовый цвет и тонкие прослойки жира. Тонкие ломтики пармезанской ветчины подают в качестве аперитива с белым хлебом, дыней, инжиром или спаржей. Также ветчину добавляют в пасту, пищу, рыбные или мясные блюда.



Салат с рисом и баклажанами

150 г отварного риса, 100 г говядины, 1 баклажан, 1 цуккини, 1 стручок болгарского перца, 30 г черешкового сельдерея, 1 ст. ложка соевого соуса, 100 г оливкового масла, соль, черный молотый перец - по вкусу, базилик.

Баклажаны нарезать тонкими кружками, обжарить с двух сторон на оливковом масле, посолить и поперчить по вкусу, откинуть на дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло.

Цуккини, сельдерей и болгарский перец нарезать небольшими

кусочками. Говядину промыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в масле до образования румяной корочки.

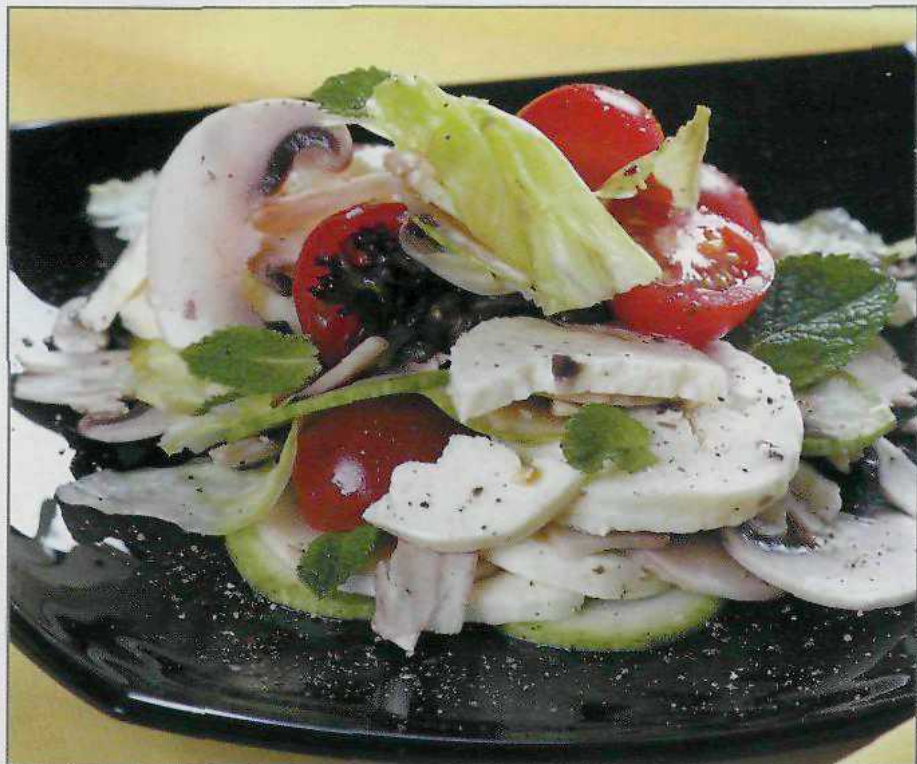
Затем добавить цуккини, болгарский перец и сельдерей, жарить еще 5-6 минут.

Влить соевый соус,

посолить и поперчить по вкусу, добавить отварной рис. Тушить на слабом огне 2-3 минуты.

Дольки баклажанов выложить на тарелку, сверху положить овощной салат с рисом. При подаче украсить веточками базилика.





Салат из грибов, моццареллы и цуккини

150 г шампиньонов,
1 цуккини (150 г),
50 г сыра моццарелла,
100 г томатов черри,
50 г листьев салата
лollo-россо, 2 ст. ложки
лимонного сока,
50 г оливкового масла,
1 долька чеснока, соль,
сахар, черный молотый
перец.

Смешать сок лимона с оливковым маслом, добавить измельченный чеснок, соль и сахар по вкусу. Цуккини и грибы нарезать тонкими ломтиками, перемешать с заправкой, оставить мариноваться на 20-30 минут.

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки. Моццареллу нарезать ломтиками, томаты черри разрезать на половинки. Листья салата, сыр и черри смешать с маринованными цуккини и грибами.

При подаче посыпать черным молотым перцем.

Моццарелла - свежий сыр быстрого созревания, изготовленный из молока черных буйволиц.



Салат с виноградом и креветками

150 г королевских
креветок,
100 г винограда,
50 г салатных листьев,
50 г черешкового
сельдерея, 1 ст.ложка
лимонного сока,
50 г оливкового масла,
белый молотый перец,
соль - по вкусу.

Креветки отварить в подсоленной воде, остудить, очистить.

Листья салата промыть, нарвать руками на небольшие кусочки.

Сельдерея нарезать тонкими ломтиками, ягоды винограда разрезать вдоль пополам, удалить косточки. Соединить подготовленные продукты, сбрызнуть соком лимона, заправить оливковым маслом. Салат посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Салат овощной с анчоусами

2 помидора, 1 огурец,
100 г листьев салата,
50 г лука-порей,
50 г анчоусов в масле,
1 ст. ложка лимонного
сока, 30 г оливкового
масла, соль, белый
молотый перец - по
вкусу.

Листья салата промыть, осушить, нарвать руками на небольшие кусочки. Лук-порей нарезать тонкими кольцами, помидоры и огурцы - дольками.

Овоши, лук-порей, листья салата и анчоусы смешать, сбрызнуть соком лимона, посолить, заправить оливковым маслом.

При подаче посыпать салат молотым перцем.

Анчоусы - мелкие рыбки из отряда сельдеобразных. В кулинарии чаще всего используются соленые анчоусы, они идут на приготовление салатов и закусок, горячих блюд и выпечки. Широко применяются в итальянской и французской кухне.





Салат с моццареллой и томатами черри

200 г сыра моццарелла,
150 г томатов черри,
50 г листьев салата
лollo-россо.
Соус: 1 пучок (50 г)
базилика, 2 ст. ложки
кедровых орехов,
2 дольки чеснока,
100 мл оливкового
масла, 1 ч. ложка соевого
соуса, соль.

Приготовить соус: базилик, чеснок и орехи
взбить в блендере до образования однородной
массы, добавить оливковое масло, соль, соевый
соус, хорошо перемешать.

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать
руками на небольшие кусочки. Моццареллу
нарезать ломтиками, томаты черри разрезать на
половинки.

Смешать листья салата, ломтики сыра и помидоры,
заправить соусом и подавать.

Салат с рикоттой

И маслинами

100 г спаржевой фасоли,
20 г лука-порей, 1 свежий
огурец, 1 помидор,
50 г маслин, 100 г сыра
рикотта, 1 ст. ложка
бальзамического уксуса,
1 ст. ложка лимонного
сока, 50 г оливкового
масла, соль, молотый
перец - по вкусу.

Фасоль отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, нарезать кусочками 2-3 см. Лук-порей нашинковать кольцами. Огурец очистить, нарезать кубиками. Помидор и сыр нарезать небольшими кубиками, маслины разрезать на половинки.

Соединить подготовленные продукты, заправить оливковым маслом, смешанным с лимонным соком и бальзамическим уксусом. Салат посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Рикотта - сыр, изготавливаемый из сыворотки, которая остается после изготовления моцареллы. Бывает нескольких видов: мягкой консистенции сыр рикотта форте, слегка суховатый подсоленный сорт рикотта молитерно и несоленый сыр рикотта долче. Из несоленой рикотты делают крема для тортов, различные десерты, подсоленный сыр входит в состав многих рецептов пищи, пасты и лазаньи.





Минестроне

150 г спаржевой фасоли,
2 картофелины, 1 морковь,
50 г черешкового
сельдерея, 1 цуккини,
2 помидора, 1 луковица,
50 г пармезана,
50 г оливкового масла,
2 ст. ложки томатной
пасты, соль, молотый
перец - по вкусу,
1 пучок базилика.

Картофель и морковь нарезать ломтиками, опустить в кипящую воду и варить до мягкости. Лук нарезать полукольцами, обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, добавить спаржевую фасоль, нарезанную кусочками, жарить 3-5 минут. Затем добавить нарезанный ломтиками сельдерей, жарить еще 3-5 минут. Обжаренные овощи добавить в суп, посолить, поперчить, варить на слабом огне 5-7 минут. При подаче посыпать тертым пармезаном, нашинкованным базиликом.

Минестроне - одно из самых распространенных итальянских блюд; легкий суп из овощей (фасоли, томатов, сельдерея, моркови), часто с добавлением пасты, риса.

Суп-пюре из моркови с пармезаном

500 г моркови,
2-3 картофелины,
1 стакан 20%-ных сливок,
50 г лука-порей,
50 г сливочного масла,
100 г сыра пармезан,
1 л куриного бульона,
соль, молотый перец,
1 пучок базилика,
1/2 багета.

Морковь и картофель нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, затем добавить нарезанный кольцами лук-порей, жарить еще 3-5 минут.

Бульон довести до кипения, опустить овощи, посолить и варить на слабом огне до готовности. Суп взбить в блендере в пюре, довести до кипения, влить сливки, посолить и поперчить по вкусу, варить на слабом огне 3-5 минут.

Багет нарезать кубиками, сбрызнуть оливковым маслом, подсушить в нагретой до 200° С духовке. Суп разлить по тарелкам, посыпать нашинкованным базиликом, сухариками.





Суп из шампиньонов

250 г шампиньонов,
2 помидора,
1 стебель сельдерея,
50 г сыра пармезан,
8 кусочков багета,
1 луковица, 1 долька
чеснока, 50 г оливкового
масла, соль, молотый
перец - по вкусу,
1 л куриного бульона,
зелень.

Шампиньоны нарезать соломкой, обжарить на оливковом масле.

Помидор, лук и сельдерей нарезать мелкими кубиками, обжарить на оливковом масле до мягкости, добавить измельченный чеснок. В кипящий бульон сложить грибы и овощи, посолить, поперчить, варить на слабом огне 5-7 минут.

Кусочки багета сбрызнуть оливковым маслом, подсушить в духовке при 200° С 3-5 минут, затем посыпать тертым пармезаном и запекать еще 3 минуты.

Суп разлить по тарелкам, положить по два кусочка багета, посыпать нашинкованной зеленью.

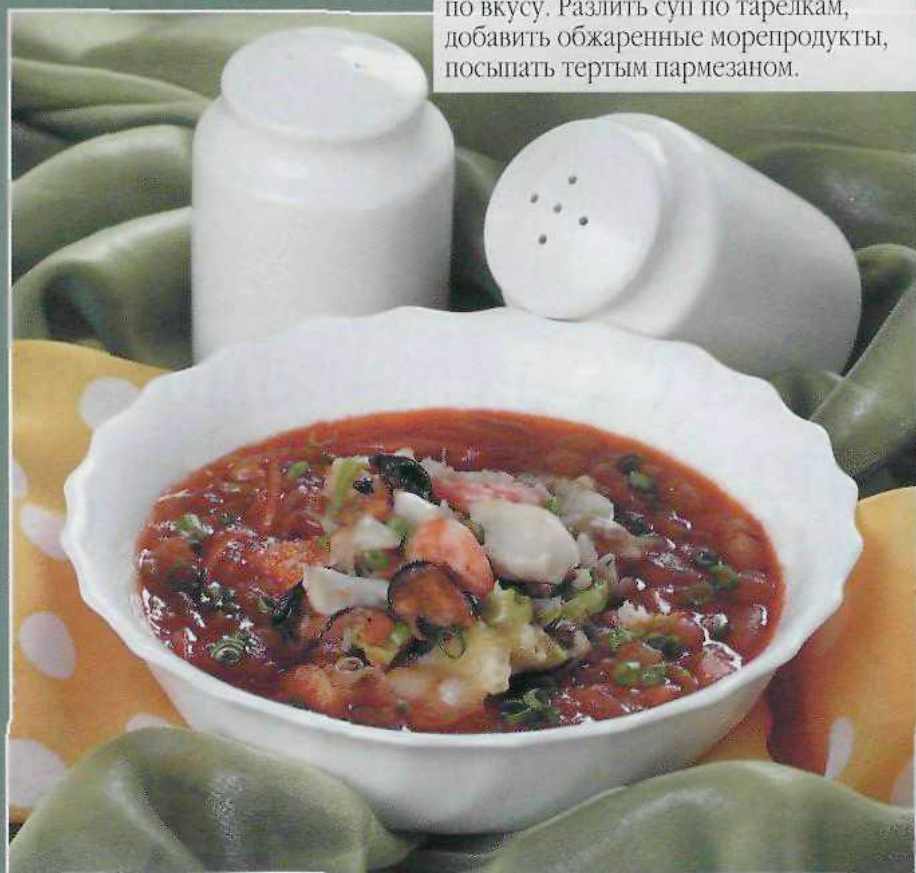
Суп из фасоли с тыквой

300 г белой фасоли, 100 г мидий,
100 г креветок, 1 морковь, 200 г
тыквы, 150 г томатов в собственном
соку, 50 г черешкового сельдерея,
50 г лука-порея, 50 г оливкового
масла, 1 л мясного бульона, 50 г
пармезана, соль, молотый перец
- по вкусу.

Фасоль замочить в холодной воде на 4-5 часов. Тыкву и морковь нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на оливковом масле. В кипящий бульон опустить фасоль, обжаренные овощи и варить на слабом огне 25-30 минут, до мягкости фасоли.

Затем добавить нарезанные кусочками томаты в собственном соку, посолить и поперчить, варить еще 5 минут.

Креветки очистить, обжарить вместе с мидиями, нашинкованным луком-пореем и сельдереем, посолить, поперчить по вкусу. Разлить суп по тарелкам, добавить обжаренные морепродукты, посыпать тертым пармезаном.





Рыба с баклажанами и пармезаном

500 г филе камбалы, 1 баклажан (250-300 г), 50 мл белого вина, сливочное масло для жаренья, 50 г лука-порей, 100 г пармезана, соль, белый молотый перец, майоран - по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками, посолить, каждый кружок слегка обжарить на масле с обеих сторон.

Рыбное филе промыть, обсушить, нарезать кусочками, лук-порей нашинковать кольцами. Форму для запекания смазать оливковым маслом, выложить лук-порей. Затем слоями уложить филе рыбы и баклажаны, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать тертым пармезаном.

Запекать в духовке при 200°С в течение 20-25 минут.

Курица с кедровыми орешками

500 г куриного филе, 1 банка консервированной кукурузы, 50 г болгарского перца, 1 помидор, 50 г кедровых орехов, 50 г лука-порей, оливковое масло для жаренья, паприка, соль, молотый перец - по вкусу, 1 пучок базилика.

Болгарский перец и помидор нарезать мелкими кубиками, лук-порей – колечками. Куриное филе нарезать пластинами, обвалять в смеси паприки и соли, обжарить на оливко-

вом масле до готовности, откинуть на дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло.

В масле, оставшемся от жаренья курицы, слегка обжарить кедровые орехи, затем добавить

болгарский перец, помидор, консервированную кукурузу и лук-порей, посолить, приправить по вкусу специями, жарить на слабом огне 4-6 минут. Сверху выложить курицу, нарезанный базилик, поставить в нагретую до 180° С духовку на 5-7 минут.



Корейка ягненка с овощным гарниром

500 г корейки ягненка, 100 г томатов черри, 100 г цуккини, 100 г маслин, 50 г болгарского перца, 50 г лука-порей, 1 ст. ложка бальзамического уксуса, 100 г оливкового масла, 3 дольки чеснока, соль, черный молотый перец, розмарин, зеленый лук.



Корейку ягненка нарезать порционными кусочками, натереть измельченным чесноком, солью, перцем и розмарином, оставить мариноваться на 30-40 минут.

Затем обсушить салфеткой и обжарить на оливковом масле до образования румяной корочки. Переложить на противень и довести до готовности в нагретой до 200°C духовке. Цуккини и болгарский перец нарезать кусочками, слегка обжарить на оливковом масле, затем добавить нарезанные тонкими кольцами лук-порей и маслины, разрезанные на половинки томаты черри. Посолить, сбрызнуть бальзамическим уксусом и тушить на слабом огне 3-5 минут.

Каре ягненка и овощной гарнир выложить на блюдо, посыпать нашинкованным зеленым луком.



Язык с грибами и сальсой

1 говяжий язык, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 1/2 ч.ложки перца-горошка, 300 г шампиньонов, 50 г оливкового масла, 1 долька чеснока, соль, черный молотый перец.

Соус сальса: 3-4 помидора, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 ст.ложки острого томатного соуса, 1 ч.ложка бальзамического уксуса, 1 ст.ложка оливкового масла, соль, молотый перец.

Язык вымыть, опустить в кипящую воду, добавить очищенную морковь и корень петрушки, варить 1,5-2 часа, за 20 минут до готовности добавить горошины перца, лавровый лист, посолить. Готовый язык очистить, нарезать ломтиками толщиной 5 мм. Грибы вымыть, обсушить, нарезать ломтиками и обжарить на оливковом масле до готовности, посолить, поперчить, выложить на блюдо.

В масле, оставшемся от жаренья грибов, обжарить в течение минуты измельченный чеснок, затем ломтики языка. Выложить готовый язык на блюдо с грибами, подавать с соусом сальса.

Приготовление сальсы: помидоры и лук нарезать мелкими кубиками, смешать с измельченным чесноком, заправить томатным соусом, уксусом, оливковым маслом, посолить и поперчить по вкусу.



Кролик, тушенный со сладким перцем

1 кролик (1-1,2 кг), 4 стручка болгарского перца, 3 дольки чеснока,
50 г оливкового масла, мука, соль и специи - по вкусу, зеленый лук.

Болгарский перец нарезать кусочками, чеснок мелко порубить. Тушку кролика нарезать кусочками, промыть, обсушить, обвалять в муке и обжарить на оливковом масле с каждой стороны до образования румяной корочки. Переложить в сотейник.

В масле, в котором жарился кролик, обжарить болгарский перец в течение 3-5 минут. Добавить измельченный чеснок, по вкусу посолить, приправить специями. Переложить к мясу кролика, залить 1 стаканом горячей воды, довести до кипения, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25-30 минут. При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком.

Лазанья с ветчиной

На 1 порцию: 4 листа теста для лазаньи, 250 г ветчины, 2 луковицы, 50 мл 20%-ных сливок, 1 ст. ложка муки, 100 г сыра, оливковое масло, соль, молотый перец, розмарин - по вкусу, зеленый лук.

Листы теста для лазаньи отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, смазать каждый лист оливковым маслом.
Лук нашинковать полукольцами,

обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Добавить нарезанную соломкой ветчину, жарить еще 2-3 минуты.

Приготовить соус: муку обжарить на оливковом масле, добавить сливки и варить, помешивая, на слабом огне 3-4 минуты. Соус добавить к луку и ветчине, посолить, приправить специями, жарить 2-3 минуты. Сыр натереть на мелкой терке.

На дно смазанной оливковым маслом формы для запекания выложить лист теста, посыпать сыром, выложить начинку, накрыть вторым листом теста, слой повторить. Запекать в духовке 200° С в течение 5-7 минут. При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком.



Лазанья с мясом



На 1 порцию: 4 листа теста для лазаньи, 200 г мясного фарша, 1 луковица, 1 помидор, 50 мл красного вина, 2 ст.ложки томатного соуса, 50 г болгарского перца, 50 г оливкового масла, 50 г сыра, соль, молотый перец, тимьян - по вкусу, петрушка.

Отварить листы теста для лазаньи в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, смазать каждый лист оливковым маслом. Лук и помидор нарезать мелкими кубиками, обжарить вместе с фаршем до готовности. Посолить и приправить специями по вкусу,

вливать красное вино, тушить на слабом огне 3-5 минут.

На дно смазанной оливковым маслом формы выложить лист теста, смазать томатным соусом, выложить часть мясного фарша, посыпать измельченным болгарским перцем, накрыть вторым листом теста. Слои

повторить. Последний лист теста смазать томатным соусом, посыпать болгарским перцем и тертым сыром.

Запекать в предварительно нагретой до 200° С духовке в течение 10 минут. При подаче посыпать нашинкованной петрушкой.

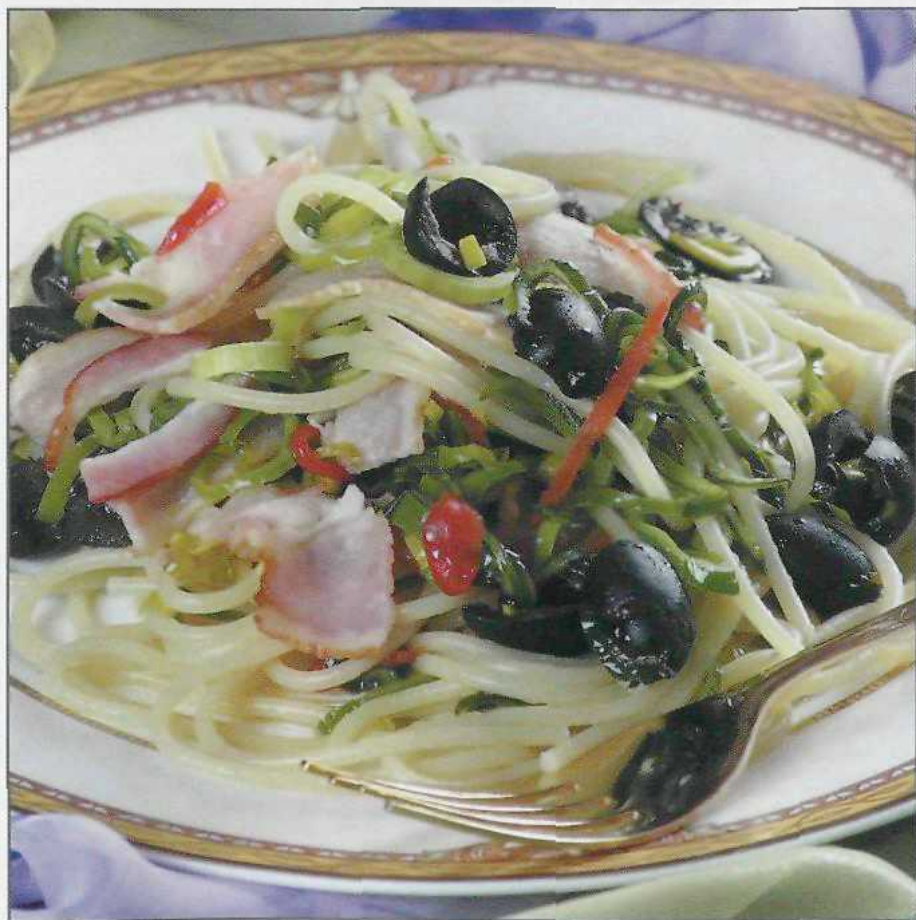
Спагетти с пореем

250 г спагетти,
150 г ветчины,
50 г болгарского перца,
50 г маслин,
100 г лука-порей, оливко-
вое масло, соль, тимьян,
молотый перец - по вкусу.

Спагетти отварить в подсоленной воде до готов-
ности, откинуть на дуршлаг, сбрызнуть оливко-
вым маслом.

Лук-порей нашинковать кольцами, болгарский
перец - соломкой, маслины разрезать пополам.
Обжарить вместе на оливковом масле 3-5 минут,
посолить, приправить специями. Затем добавить
нарезанную тонкими ломтиками ветчину, жарить
еще 2-3 минуты.

В глубокой миске смешать прогретые спагетти и
овощи с ветчиной.





Ризотто с говядиной

1 стакан риса, 1 луковица, 500 г говядины, 1 болгарский перец, 100 г маслин, 2 стакана мясного бульона, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 50 г сыра пармезан, оливковое масло для жаренья, соль, черный молотый перец, тимьян – по вкусу.

Лук нашинковать мелкими кубиками, болгарский перец – небольшими ломтиками, маслины – кружочками. Яйца взбить с молоком. Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в оливковом масле до

мягкости. Добавить лук и жарить еще 4-5 минут. Затем добавить болгарский перец и маслины, всыпать рис, посолить, приправить специями и жарить 5-7 минут. Влить бульон, накрыть крышкой и варить на слабом огне

до готовности риса. Форму для запекания смазать оливковым маслом, выложить рис с овощами и мясом, залить смесью яиц с молоком, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при 180°C 10-15 минут.

Рисовые шарики

1 стакан риса, 1 яйцо, 3 ст. ложки муки, 300 г мясного фарша, 1 луковица, панировочные сухари, оливковое масло, соль, черный молотый перец, розмарин - по вкусу, зеленый лук.



Сварить вязкую густую рисовую кашу, остудить, добавить яйцо, муку, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Фарш обжарить вместе с нашинкованным луком до готовности.

посолить, приправить специями. Из риса сформовать лепешки, на середину каждой положить немного мясного фарша, соединить края, придавая форму шара. Обвалять в панировочных сухарях

или в муке, обжарить в оливковом масле до образования румяной корочки. Готовые шарики посыпать нашинкованным зеленым луком. Подавать с овощным салатом.

Приготовление поленты

В кастрюле с толстыми стенками вскипятить 4 стакана воды. Помешивая деревянной лопаткой, всыпать 300 г кукурузной крупы, посолить по вкусу. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, 25-30 минут, пока полента не начнет отделяться от стенок и дна. Немного остудить, выложить на разделочную доску, придавая необходимую форму.

Полента с помидорами

250 г готовой поленты, 2 помидора, 100 г сыра пармезан, 2 яйца, 1 стакан 20%-ных сливок, соль, молотый перец - по вкусу, оливковое масло, зеленый лук.

Из поленты сформовать колбаску, остудить, нарезать кружками толщиной 1,5-2 см. Помидоры нарезать дольками. В смазанную оливковым маслом форму выложить кружки поленты, прослаивая дольками помидоров.

Яйца взбить со сливками, посолить и поперчить по вкусу, вылить в форму, посыпать тертым пармезаном. Запекать в духовке при 200°C в течение 10 минут.

При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком.





Фокачча с перцем и луком

2 стакана муки, 2 ч.ложки сухих дрожжей, 3 ст.ложки оливкового масла, 1 ч.ложка сахара, 1 ст.ложка (без горки) соли, 1 стакан минеральной негазированной воды, 2 стручка болгарского перца, 1 пучок зеленого лука.

В глубокую миску влить воду, добавить оливковое масло, сахар, соль, перемешать. Всыпать просеянную с дрожжами муку и замесить тесто, накрыть полотенцем, поставить в теплое место на 30 минут.

Болгарский перец и лук нарезать мелкими кубиками, аккуратно подмешать к тесту и дать постоять еще 10 минут. Затем тесто переложить на присыпанный мукой стол, растянуть руками, придавая овальную форму, пальцами сделать на лепешке ямочки.

Переложить на смазанный оливковым маслом противень, накрыть полотенцем и дать тесту немного подняться (10-15 минут).

Смазать лепешку оливковым маслом и выпекать в духовке при 200°C 20-25 минут.

Тесто для пиццы

2 стакана муки, 20 г свежих дрожжей, по 1/2 ч.ложке сахара и соли.

Смешать дрожжи и сахар, добавить 1/2 стакана теплой воды, 3 ст.ложки муки, хорошо перемешать, накрыть полотенцем, поставить в теплое место на 30-40 минут.

Муку просеять горкой на доску, в середине сделать углубление, вылить дрожжи, посолить, добавить

1 стакан теплой воды, замесить мягкое тесто, вымешивая около 10 минут.

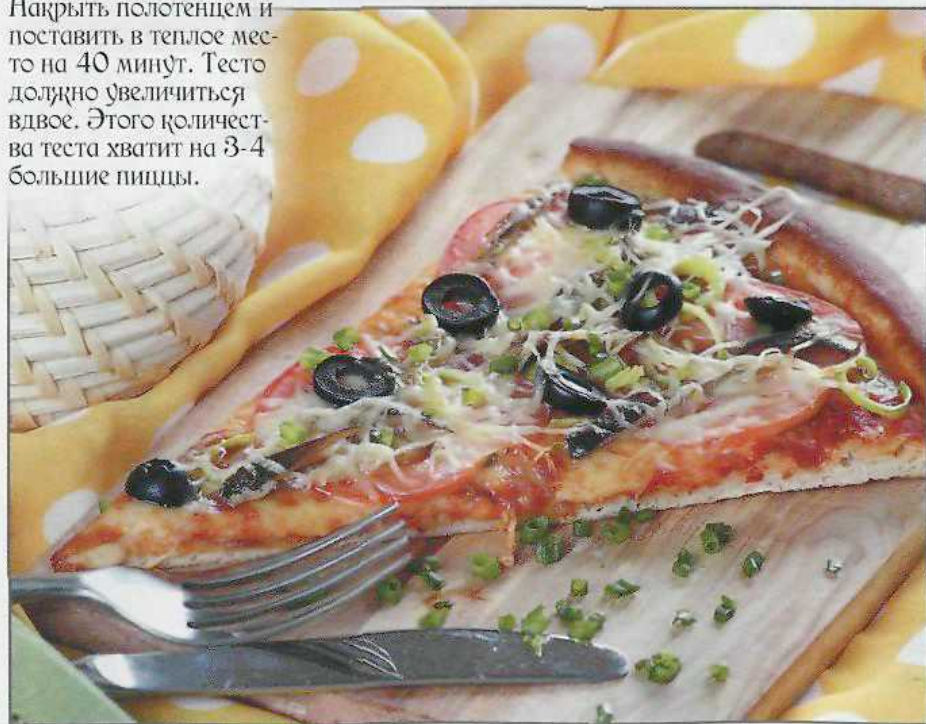
Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 40 минут. Тесто должно увеличиться вдвое. Этого количества теста хватит на 3-4 большие пиццы.

Пицца с анчоусами

250 г готового теста для пиццы,
50 г анчоусов, 150 г сыра моццарелла,
2 помидора, 4 ст.ложки томатного соуса,
1 пучок базилика, оливковое масло,
50 г маслин, молотый перец.

Противень смазать оливковым маслом, присыпать мукой. Тесто тонко раскатать, выложить на противень, сделав небольшие бортики по краям. Смазать тесто томатным соусом, смешанным с измельченным базиликом, посыпать тертым сыром и перцем. Выложить анчоусы, нарезанные тонкими кружками помидоры и маслины. Сверху посыпать тертым сыром, бортики смазать оливковым маслом.

Выпекать в духовке при 250°C 10-15 минут.





Пицца с грибами

250 г готового теста для пиццы, 150 г шампиньонов, 100 г сыра моцарелла, 100 г сыра пармезан, 150 г томатов в собственном соку, оливковое масло, молотый перец.

Противень смазать оливковым маслом, присыпать мукой. Тесто тонко раскатать, выложить на противень, сделав небольшие бортики по краям. Моцареллу и томаты нарезать мелкими кубиками, приправить перцем, выложить на тесто, разровнять.

Сверху выложить нарезанные тонкими ломтиками грибы, посыпать тертым пармезаном. Бортики смазать оливковым маслом. Выпекать в духовке при 250°C в течение 10-15 минут.

Пицца - круглый открытый пирог с томатами, сыром и различными добавками. Тесто для классической итальянской пиццы делается из специальной муки и раскатывается очень тонко - в пласт не толще 3 мм, в отличие от американского варианта пиццы с более толстой лепешкой.

Для приготовления пиццы нужно брать только свежие продукты, заморозки и полуфабрикаты портят вкус этого блюда.

Шоколадный кекс

100 г миндаля, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г сахара,
1,5 стакана муки, 2 чайные ложки крахмала, 200 г горького шоколада.



Очищенный миндаль подсушить на раскаленной сковороде, затем размолоть в кофемолке. Желтки отделить от белков, взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, миндаль и муку,

просеянную вместе с крахмалом, перемешивать до образования однородной массы. Белки взбить в устойчивую пену, аккуратно подмешать к тесту. Форму смазать растительным маслом, выложить тесто и выпекать

в разогретой до 180°C духовке в течение 20-25 минут. Затем кекс накрыть фольгой и выпекать еще 5-10 минут. Растопить на водяной бане шоколад, полить кекс, украсить цукатами, веточкой мяты.

Цукаты и крупную стружку шоколада можно добавить при замесе в тесто.



Пирог с виноградом

Тесто: 100 г сливочного масла, 200 г муки.
Начинка: 300 г красного винограда, 400 г сыра рикотта, 3 желтка, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана 35%-ных сливок.

Муку с маслом порубить ножом, добавить 2-3 ст.ложки холодной воды и замесить гладкое эластичное тесто. Если тесто будет крошиться, добавить еще воды. Накрывать салфеткой и поставить в холодильник на 30 минут. Затем раскатать в

пласт толщиной 3-5 мм, выложить в смазанную растительным маслом форму, сделав высокие бортики. Приготовить начинку: желтки взбить с сахаром, добавить сливки и рикотту, взбивать до получения однородной массы. Ягоды винограда

вымывать, обсушить, разрезать на половинки, удалить косточки, добавить к творожному крему, аккуратно перемешать. Выложить начинку на основу, разровнять, завернуть края теста внутрь. Выпекать пирог в духовке при 180°C 35-40 минут.

Рикотту можно заменить творогом.

Сладкий пирог из риса



250 г риса, 1/2 л молока, 1/2 стакана сахара, 3 ст.ложки меда, 2 яйца, 100 г молотых сухарей, 1/2 стакана изюма, 1 ст.ложка растворимого кофе, 2 ст.ложки какао, 1 яблоко, 2 груши, 1/2 стакана пшеничной муки, 1 ст.ложки лимонной цедры, сахарная пудра.

Рис отварить в молоке до готовности, откинуть на сито. Изюм замочить на 15-20 минут в теплой воде, обсушить.

В соевыйник влить 1 стакан воды, растворить в нем кофе и сахар, варить, пока сахар полностью не растворится. Немного остудить и, взбивая, добавить яйца, мед, какао, цедру. Всыпать муку и сухари, замесить жидкое тесто. Если тесто получится густым, добавить теплого молока.

Яблоко и груши очистить, нарезать ломтиками. В тесто добавить изюм, рис, фрукты, тщательно перемешать.

Выложить тесто в смазанную растительным маслом форму и выпекать в духовке при 180° С 35-40 минут. При подаче посыпать сахарной пудрой.

Семифредо

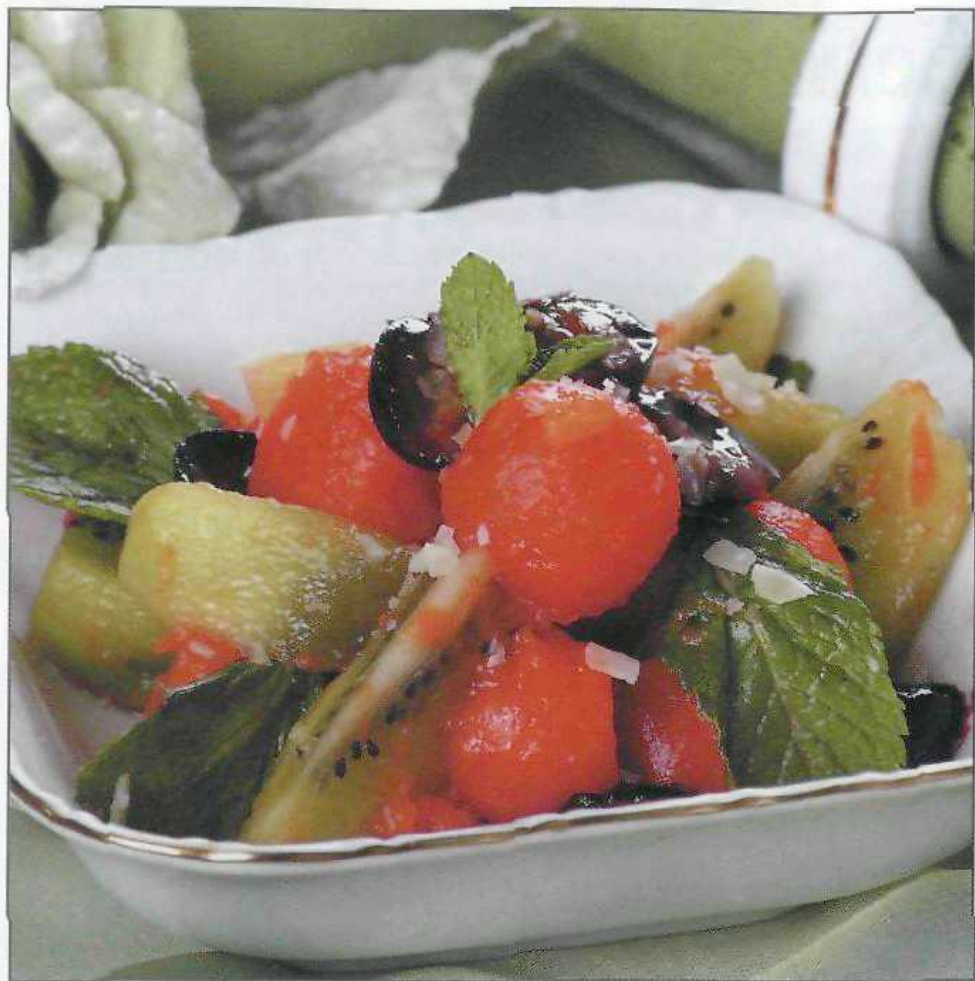
200 г готового бисквита, 1 банка консервированных абрикосов,
1/2 стакана 35%-ных сливок, 100 г творога, 2 ст.ложки бренди,
1/2 стакана сахара, 1 ст.ложка молотого кофе, веточки мяты.

Сварить в джезве натуральный кофе, добавить по вкусу сахар, процедить, влить бренди. Бисквит разрезать на три равные части, пропитать кофе. Сливки охладить, взбить с сахаром и творогом, по желанию можно добавить ванильный сахар. Абрикосы нарезать дольками.

Форму выстелить пищевой пленкой, слоями выложить бисквит, сливочно-творожный крем, дольки абрикосов, оставив часть сливок и абрикосов для украшения.

Накрыть десерт пленкой и поставить в холодильник на 2-3 часа. Затем пирожное осторожно вынуть из формы и, перевернув, переложить на блюдо. Украсить взбитыми сливками, дольками абрикосов, веточками мяты.





Маседуан с марсалоу

300 г дыни, 3 киви,
150 г винограда,
1/2 стакана вина марсала,
3 ст.ложки сахара,
3 ст.ложки сока лимона,
мята.

Марсала - крепкое
сицилийское вино

Мякоть дыни нарезать кусочками или с помощью специальной ложки вырезать шарики. Киви очистить, нарезать дольками, ягоды винограда разрезать пополам, удалить косточки. Сахар растереть с лимонным соком, добавить вино, 3 ст.ложки горячей кипяченой воды, тщательно перемешать, чтобы сахар полностью растворился.

Фрукты положить в салатник, полить соусом, добавить 5-7 листиков мяты, перемешать. Подавать охлажденным.

Маседуан с ликером

3 киви, 1 ананас,
1 апельсин,
50 мл апельсинового
ликера, 3 ст.ложки
сахара, 4 ст.ложки
кокосовой стружки, мята.

Ананас и киви очистить, мякоть нарезать кубиками. С апельсина снять цедру, выжать сок. Сахар растереть с апельсиновым соком, добавить ликер.

Фрукты выложить в салатник, полить соусом, перемешать. Поставить на 30-40 минут в морозильную камеру.

Перед подачей посыпать кокосовой стружкой, украсить мятой и подавать.



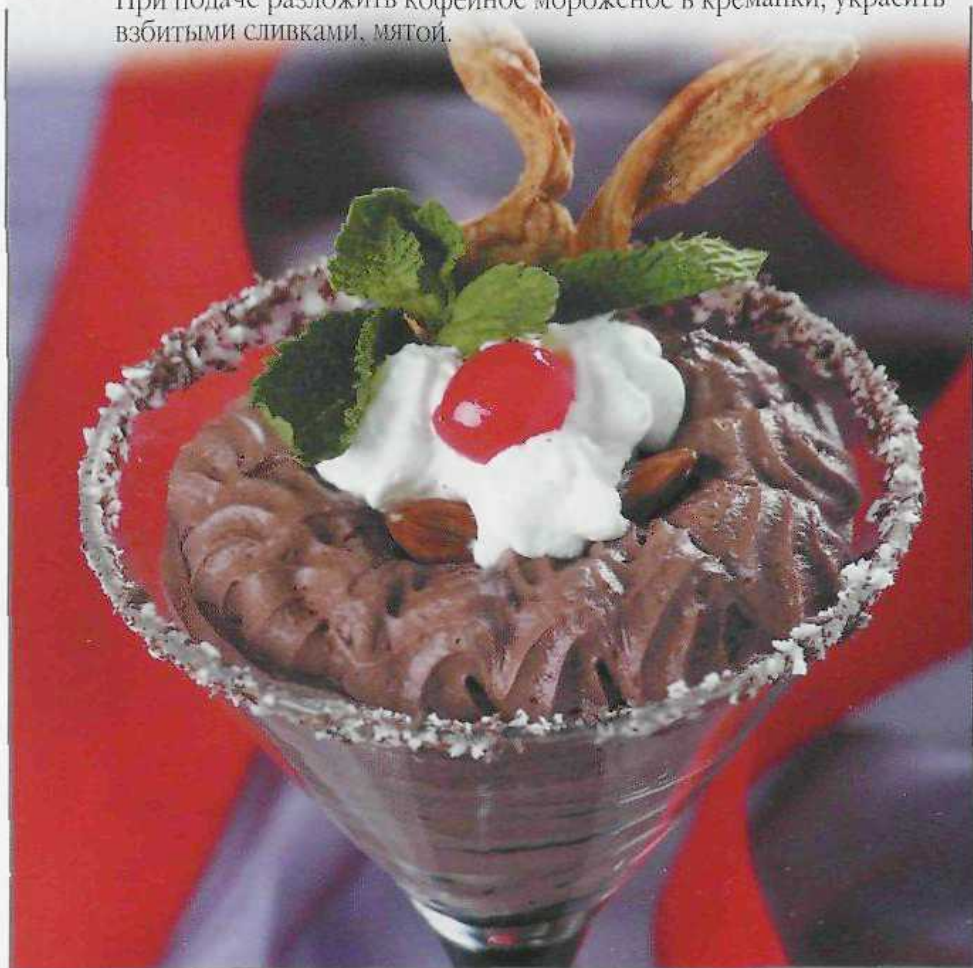
Мороженое кофейное

300 мл крепкого натурального кофе, 200 мл молока, 5 желтков, 1/2 стакана 35%-ных сливок, 1/2 стакана сахара, 50 г горького шоколада, мята.

Сварить крепкий натуральный кофе.

На водяной бане взбить желтки с половиной сахара, взбивая, добавить кофе и молоко. Варить, постоянно помешивая, 3-5 минут, пока масса не загустеет. Крем снять с плиты, охладить.

Шоколад растопить на водяной бане, охладить до комнатной температуры. Сливки взбить с оставшимся сахаром в густую пену, продолжая взбивать, добавить растопленный шоколад и кофейный крем. Взбивать до получения однородной пышной массы. Переложить массу в контейнер, поставить в морозильную камеру на 5-6 часов. При подаче разложить кофейное мороженое в креманки, украсить взбитыми сливками, мятой.



Латте с корицей

400 мл молока, 200 мл натурального кофе, кусочки сахара и молотая корица — по вкусу.

Сварить натуральный кофе. Горячее молоко взбивать миксером на большой скорости, чтобы получилась обильная пышная пена.

Разлить молоко в подогретые кружки, затем медленно, тонкой струйкой влить кофе. Если это делать аккуратно, то слой кофе и молока не смешаются. Сверху выложить молочную пену. По вкусу можно посыпать молотой корицей.

Подавать латте с кусочками сахара.



Кухни народов мира

Италия

№1, март, 2010 г.

Главный редактор

Елена РУФАНОВА

Телефон

(831) 432-98-16

e-mail: e.rufanova@gmi.ru

Учредитель ООО «Слог»

Издатель ЗАО «Издательство
«Газетный мир»

Адрес издателя и редакции:

603126, Н.Новгород,

ул. Родионова, 192, корп.1.

www.gmi.ru

Рекламное агентство

тел. (831) 434-88-20

факс (831) 434-88-22

e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.

Служба продаж

телефоны: (831)275-98-68,

275-97-53, 275-97-54

e-mail: sales@gmi.ru

Служба экспедирования

и перевозок

телефон (831) 434-90-44

e-mail: dostavka@gmi.ru

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).
Свидетельство о регистрации средства массовой информации
ПИ № ФС77-37641 от 22 сентября 2009 г.

Подписано в печать 15 февраля 2010 г.
в 16 часов (по графику - в 16 часов)

Дата выхода в свет 4 марта 2010 г.

Тираж 31903.

Заказ №10-0555.

Цена договорная

Отпечатано в

ОАО «Полиграфический

комплекс «Пушкинская площадь»,

109548, г. Москва,

ул. Шоссейная, дом. 4 Д

Дизайн:

Алексей ВИНУКОВ

Фото:

Евгений СОБОЛЬ

Повара:

Евгений КУВШИНОВ,

шеф-повар

Марина ПАРШИНА.