

КУРС ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Техника • Мастер-классы • Ингредиенты • Традиционные рецепты

Кэти Кальдези
с предисловием Джанкарло Кальдези



Курс итальянской кухни

Кэти Кальдези

Фото Лизы Лайндер



ВЫРАЖЕНИЯ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

Впервые издано в 2009 году в Великобритании издательством Kyle Cathie Limited
general.enquiries@kyle-cathie.com
www.kylecathie.com

ISBN 978 1 85626 779 3

Текст © Katie Caldesi, 2009
Дизайн © Kyle Cathie Limited, 2009
Фотографии © Lisa Linder, 2009

Все права защищены. Любое копирование, воспроизведение, хранение в информационных системах или передача в какой бы то ни было форме, любыми средствами (электронными, механическими, посредством фотокопирования, записи или иными) любой части этой книги запрещено без письменного разрешения владельца авторских прав.

УДК 641.568 (450) (083.12)

ББК 36.997

K17

Кэти Кальдеси

К17 Курс итальянской кухни. Техника. Мастер-классы. Ингредиенты. Традиционные рецепты. – Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ (ЗАО «ББПГ»), 2011. – 512 с.: ил.

ISBN 978-5-993-679-150-5

«Курс итальянской кухни» содержит более 400 аутентичных рецептов, составляющих основу традиционной кухни Италии, 40 мастер-классов, подробности о технике приготовления и ингредиентах. Но главное достоинство данной книги – «аппетитные» рассказы об итальянских региональных традициях, сопровождающиеся потрясающими красочными иллюстрациями. С этой книгой читатель приготовит блюда из более чем 20 регионов Италии и совершит увлекательное путешествие по этой прекрасной стране.

УДК 641.568 (450) (083.12)

ББК 36.997

Перевод с английского А. Дормана, Бюро переводов «Профессионал»

ISBN 978-5-993-679-150-5

© ЗАО «ББПГ», издание на русском языке, 2011
© А. Дорман, Бюро переводов «Профессионал», 2011

Мои родители были одержимы едой, и я благодарна им за то, что эту одержимость они передали и мне. Когда моя семья отправлялась в путешествие, ее целью были еда и красивые виды. Мы устраивали пикники в лесах и горах, мама брала с собой угощение, и отец им наслаждался. Мы, дети, учились ценить вкус салата из помидоров с луком во Франции или наслаждаться ежевикой со сливками в Грюйере в Швейцарии. Из ресторанного меню отец всегда выбирал причудливые блюда. «Вы должны попробовать нечто новое», – говорил он, и мы «пробировались» через какую-нибудь отвратительную колбасу из кишкок свиньи самой лучшей породы.

Много лет тому назад отец сказал мне, что не будет доволен моей карьерой до тех пор, пока у меня не будет собственного ресторана. Он понимал мою страсть к еде. К счастью, когда 12 лет назад я встретила Джанкарло, он оказался родственной душой. Он поощрял мою работу на кухне и рост моей увлеченности. Я делала для Джанкарло настенные росписи – так мы и познакомились, – а он для меня готовил. В скором времени я отложила кисти, надела фартук и начала готовить вместе с ним.

Я обожаю театр кухни. Мне нравится это мужское начало, эта насыщенная тестостероном атмосфера, эти командиры-шефы, распалющиеся во время напряженной работы. Меня возбуждает неистовство, темп, даже мужской юмор. Я хотела бы очень благодарить наших поваров Стефано Бореллу, Монсеррато Марини и Грегорио Пьяццу, делившихся со мной знаниями, временем и рецептами. Они так много мне помогли и так вдохновили – без них этой книги не было бы. Я осознала, что временами испытывала их терпение, но, к счастью, чувство юмора никогда их не подводило.

Благодарю отца Стефано Бореллы, Джино, проработавшего более 30 лет главным шеф-поваром в San Lorenzo в Найтбридже. Он привил мне два бесконечно важных принципа кулинарии – терпение в выдерживании времени готовки и дерзновенность в приправах. Его тушеное мясо изменило мой подход к кулинарии.

Мне также посчастливилось работать с Франко Тарускио, державшим вместе с женой Энн ресторан The Walnut Tree в Уэльсе и написавшим много поваренных книг. У него я научилась использовать разные отрубы мяса и постигла методику медленного, долгого приготовления.

Благодаря шести итальянским матронам – Рине Ранкати, Терезе Котоне, Нинфе Боно, Сабии Тортелле, Николетте Сальвати и Анне Пино, которые работали с нами, я поняла, почему так вкусна домашняя стряпня: ее готовят с любовью, говорили они.

Спасибо Кайлу Кэти за идею книги и за предложение ее осуществить, Лизе Лайндер за ее изумительные и вдохновенные фотографии, Рашне Модии Кларк за выдающийся дизайн, Катарине Кан и Даниэлле Ди Микиели из Kyle Cathie, редакторам Сюзанне Марриотт и Шейле Китинг и Стефани Иванде. Спасибо и Шейле Эйбелман, моему литературному агенту, за ее постоянную заботу и веру, и Мэри Дауи за ее восхитительную главу о вине. *Благодарю также:*

Группу исследователей и экспертов

Даниэла Уайт, Индия Эймс, Франческа да Рос, Джо Хайнис, Лиз Бенгэм-Кларк, Филип Бересфорд, Ричард Бертинет, Брайен Маклауд, Паоло Арриго, Мауро Виньяли, Кэрл Борелла, Аннабель Уорд, Патриша Микелсон, Фабио Антониаци.

Поваров и шефов

Антиниетта Мирицио и Вито Бреша из La Vecchia Taverna в Монополи, Апулия; Рита Гуастамаккия из Masseria Serra dell'Isola близ Мола ди Бари, Апулия; Дино из ресторана La Colonna в Милане; Джузи из Il Giardinetto di Via Tortona в Милане; Кристиано Посси; Мария Барбути из Пармы; Ливия и Нелло из Тосканы; Джованна Симонелли из Casa Villara близ Специи, Лигурия, спасибо ей за уроки кулинарии; Паола Кавацини и Маурицио Посси из La Greppia в Парме; Эдилио из Osteria di Maesta близ Пармы; Мария Паскуалини и Джузеппе Наварро из Неаполя; Джузеппина, шеф-повар и хозяйка La Mola в Санта-Мария-ди-Кастеллабате в Чиленто.

Взыскательную группу по испытанию рецептов

Каролина Катала-Фортуни, Фабрицио Тарпеи, Керри Дарби и Иан Бетуэйт, Шелла Раштон, матроны из школы Gayhurst School.

Спасибо семейству Фрескобалди за щедрое предоставление для наших занятий двух замков в Тоскане и своей восхитительной прислуги – Карины, Фабио, Антонеллы и Моники; Кьяре Аньелло за позволение воспользоваться ее прекрасным семейным заведением агротуризма Fattorie le Mose в Агридженто на Сицилии; Анне Пино и Джанфранко Поддиге за разрешение воспользоваться их чудесным семейным домом на Сардинии.

Поставщиков

La Fromagerie (www.lafromagerie.co.uk), La Credenza (020 7070 5070), Lina Store (020 7437 6482), Fratelli Camisa (www.camisa.co.uk), The Ginger Pig (www.thegingerpig.co.uk), Savoria (www.savoria.co.uk), Machiavelli Food (www.machiavelli-food.co.uk), Partridges (www.partridges.co.uk), Shipton Mill Flour (www.shipton-mill.com), Valvona & Crolla (www.valvonacrolla.co.uk), Callebaut chocolate (www.callebaut.com), www.flexmorefarm.co.uk (буйволиные продукты)







Моим детям Джорджио и Флавио.

*Я с любовью передаю работу
старшего поколения поваров
новому поколению.*

СОДЕРЖАНИЕ

- 8 Предисловие
- 10 Введение
- 20 Вина Италии
- 24 Глава 1: хлеб, пицца и сытная выпечка
- 76 Глава 2: антипасты
- 120 Глава 3: супы и бульоны
- 142 Глава 4: паста
- 204 Глава 5: рис и полента
- 226 Глава 6: рыба и морепродукты
- 282 Глава 7: мясо
- 328 Глава 8: домашняя птица и дичь
- 364 Глава 9: овощи и салаты
- 408 Глава 10: десерты
- 464 Глава 11: сыры
- 478 Глава 12: заготовка впрок
- 492 Глоссарий терминов
- 493 Указатель
- 509 Библиография

Предисловие

ОТ ДЖАНКАРЛО КАЛЬДЕЗИ

Хотя Кэти родилась в английском приморском городке, благодаря этой книге она стала почетной итальянкой. Ее приверженность аутентичности, скажу честно, далеко превзошла мои ожидания; то же относится к ее пониманию не только еды, но и ее места в том, что мы называем *costume e cultura*, – в местной культуре, которая меняется от деревни к деревне в каждом регионе Италии.

Как лондонский таксист должен пройти курс на знание города, чтобы понимать, как попасть с одной улицы на другую, так и Кэти преодолела марафон «Знание Италии», учась, как меняются от региона к региону рецепты и ингредиенты блюд. Чтобы добиться желаемого результата, Кэти потребовались преданность делу, выносливость, много упорства и огромное количество целенаправленных поездок, и в результате она по-настоящему поняла и полюбила Италию – полностью и безраздельно. А это не легкое дело, отнюдь не легкое.

Мы разъезжали вместе, и я тоже многому научился. Как и все итальянцы, я невероятно привержен своему региону, в моем случае Тоскане. Мы, итальянцы, всегда считаем, что то, как мы ведем дела в нашей местности – именно так же, как это делали до нас наши матери и бабушки, – это лучший способ их вести. Во всех уголках земли люди веками готовили продукты, соответствующие климату и условиям жизни, и сочетали их наилучшим образом. Так появлялись рецепты, передаваемые из поколения в поколение и определяющие, кто ты и что ты. Таково мое твердое убеждение. Но истина в том, что большинство итальянцев знают очень мало о еде и культуре регионов за пределами их собственного. И мне было очень интересно путешествовать с Кэти и находить новые идеи.

Я должен подчеркнуть: это от начала до конца проект Кэти. Она делала все по-своему, готовила вместе с людьми у них дома, собирала рецепты, которые никто до нее не записывал, и затем, в Лондоне, испытывала их снова и снова. Единственный способ по-настоящему узнать об ингредиентах и рецептах – это собственноручно готовить, и нам повезло иметь два ресторана и кулинарную школу, где работают люди со всей Италии, с удовольствием делящиеся своими знаниями и помогающие как только могут.

Когда я ее встретил, она была хорошей поварихой и любила еду, а теперь это уверенный в себе, законченный, изобретательный повар, способный объяснить итальянскую кулинарию так, что поймут даже неитальянцы. И что еще важнее, она научилась обращаться с ингредиентами так, как это делают итальянцы, а не переключивать и изменять рецепты в угоду английским вкусам. Вот почему эта книга так типично итальянская.

Кэти, ты сослужила моей стране большую службу, и если тебе удастся передать хоть 10% своей любви к итальянскому образу жизни и еде, это будет волшебная книга.



Введение



просите моих родных и друзей, и они скажут, что я стала одержима итальянской кухней. Но как же не влюбиться в культуру еды, столь резонирующую с историей, столь притягательную и столь абсолютно пленительную? Правда, никакой такой «итальянской еды» реально не существует – от севера до юга, в городах и селах, в одном регионе и другом у каждого свои взгляды на то, что должно идти в блюдо. В Италии о еде говорят беспрерывно. Можно идти вслед за парой и слушать, как они сравнивают достоинства моцареллы и *фьор ди латте*; можно сидеть у парикмахера и подслушивать споры о том, кто лучше всех готовит суп *риболлита*. Я не преувеличиваю. Как только я начала понимать по-итальянски, меня сразу поразило, насколько все умы заняты едой. А поскольку я обожаю готовить и есть, я немедленно почувствовала себя как дома.

Итак, хотя цель этой книги – дать всеобъемлющий курс итальянской кухни, основанный на моем опыте руководства кулинарной школой в Лондоне, работы в летней школе в Тоскане и в двух ресторанах (вместе с моим мужем Джанкарло), на самом деле всеохватной «полной истории» итальянской еды быть не может, просто потому, что она слишком многообразна. Именно поэтому она так чудесна.

У итальянцев есть слово *campanilisti* – это люди, неколебимо преданные своему родному городу, его обычаям, его футбольной команде – и его *сальями*! Буквально это слово означает «живущих у колокольни». Сами итальянцы себя никогда итальянцами не называют, а называют сардинцами, сицилианцами, тосканцами. Просто «итальянец» – это ничего не объясняет, даже знакомясь с человеком из того же региона, необходимо уточнить, из какой именно он провинции этого региона. Меня, как англичанку, часто смущает, как откровенно пренебрежительны итальянцы к людям из других регионов, их еде и кулинарии, но это общепринятая составляющая того добродушного подшучивания, которое всем им свойственно.

По опыту преподавания в нашей кулинарной школе я знаю, насколько велика жажда знаний об итальянских ингредиентах, об итальянской кулинарной истории, но превыше всего – стремление научиться готовить



Эта книга для тех, кто вернулся домой из поездки в Италию или просто из отличного итальянского ресторана и желал бы научиться готовить пасту с морепродуктами или фокаччу, которыми он так наслаждался.

по классическим традиционным итальянским рецептам, а также по рецептам с более современным уклоном. И поэтому наряду с обзором ингредиентов, типичных для итальянской кухни, я разработала серию мастер-классов, которые показывают, как мы учим людей готовить те или иные блюда.

Хотя в мое образование входила история еды – в рамках научной специальности «искусство и театр» я написала диссертацию о средневековой пище и банкетах, – я не ставила целью этой книги выяснить, что думал Плиний или как готовили этруски (при всей их привлекательности их часто изображают отнюдь не художавой расой – они знали толк в застольях!). Нет, эта книга для тех, кто вернулся домой из поездки в Италию или просто из отличного итальянского ресторана и желал бы научиться готовить пасту с морепродуктами или фокаччу, которыми он так наслаждался

Я хочу пригласить вас в исследовательское путешествие, в каком я провела последние 12 лет в окружении итальянцев, как дома, так и за границей. Я хочу показать вам рецепты и навыки, поделиться идеями и рекомендациями, которые изменили мой стиль кулинарии с английского на итальянский. Я хочу взять вас с собой в дома, где побывала сама, показать семьи, с которыми познакомилась, с их пищей и с тем, как они едят. Небольшие введения, а также превосходные и точные фотографии Лизы создают для рецептов соответствующий контекст. Мне выпала честь посетить вместе с моими коллегами кулинарную школу и рестораны и жить с их семьями – я просто купалась в их щедрости, гостеприимстве и знаниях. Со многими из этих людей я, бывало, стряпала до утренней зари, и они, казалось, никогда не уставали знакомить меня со своими традициями, зная, что если я их запишу, они сохранятся. Надеюсь, что не подвела их: я изменяла рецепты лишь чуть-чуть, где было необходимо подладиться под наши ингредиенты. Уверена, любая итальянская семья могла бы показать мне такое, чего я никогда



*Мне выпала честь посетить
вместе с моими коллегами
кулинарную школу
и рестораны и жить
с их семьями — я просто
купалась в их щедрости,
гостеприимстве и знаниях.*

прежде не видела, у них есть еще сотни рецептов – но ведь надо же было где-нибудь остановиться!

Эта книга следует церемонии типичной итальянской трапезы, начиная с хлеба и вина и заканчивая сыром и вареньем. Я включила в нее рецепты, которые сочла самыми существенными, а также те менее известные чудеса, мимо которых просто не могла пройти. Мне хотелось показать многообразие итальянских региональных блюд – от легких летних рыбных Сардинии до убаготворяющих блюд Доломитовых гор на севере. Обычно воображают, что итальянцы обедают и ужинают всей семьей на открытом воздухе под солнечными лучами, но не забывайте, что Италия на 75% горная страна.

Я не только изучила региональные различия, но и поняла, что сущность итальянского букета – в сезонности и в приправах, что для того, чтобы хорошо готовить, надо уметь, во-первых, выбирать хорошие ингредиенты и, во-вторых, иметь дерзновение, обращаясь с продуктами. Я научилась готовить тушеные блюда с терпением, давать им достаточно времени, чтобы мясо таяло во рту, но также и готовить блюда быстрые – например, бифштекс «Робеспьер» (см. с. 119) или *сальтимбокка* (см. с. 307), определять в точности, когда бифштекс или куриная грудка только-только готовы, а не пережаривать продукты до состояния подошвы, панически боясь пищевых отравлений. Меня научили смелости в обращении со специями и зеленью, чтобы подчеркивать, а не забивать природный вкус рыбы или мяса.

При всей моей любви к итальянской еде меня глубоко волнует сама Италия и ее образ жизни; полагаю, у меня с ней роман, тем более романтический, что я там не живу. Я обожаю, как итальянцы не откладывают еду: в гостях они скорее начнут есть пасту, пока она еще горяча, чем станут терпеливо дожидаться появления за столом хозяйки. А хозяйка ничего другого и не ожидает. «*Mangia, mangia*» («Ешьте, ешьте») – вот что вы услышите.

Меня чарует, что, когда семья собирается за столом поесть и поговорить, – это важнее всего, и пусть телевизор вопит себе в углу, транслируя велосипедные гонки, прерываемые едва одетой дамой из ток-шоу.

Меня часто бесят итальянские мужчины, которых никогда не увидишь за мытьем посуды, накрыванием на стол и вообще за домашней работой. Они много трудятся на работе, обеспечивая продовольствие и деньги, временами охотятся, а в доме роли четко распределены. Бесплезно даже просить их помочь – они не знают, в каком ящике лежат ножи!

Не проводя все свое время в Италии, я могу окунуться в ее красоту, не испытывая трудностей повседневной жизни. Я не вижу безработицы, мне не приходится иметь дело с зачастую нелепой бюрократией, я не сталкиваюсь с провинциальной ограниченностью ума, хотя знаю, что она существует. Вместо всего этого я мечтаю о том, что когда-нибудь мы с Джанкарло станем жить там, и испытываю ностальгию по не родной для меня стране.

Стиль питания

Никаких обобщений по части семейного питания в Италии быть не может, разве только что итальянцы склонны следовать традициям, унаследованным от предыдущих поколений. У каждой итальянской семьи есть свой рецепт, скажем, мясной подливки к пасте, передаваемый от бабушки внукам и так далее. Мне представляется, что итальянцы столь же ревностно хранят первоначальные рецепты, сколь рьяно мы их изменяем, и они с радостью расскажут вам, как делать вот эту вкуснятину, которую вы

сейчас едите. Часто члены семьи живут поблизости друг от друга и могут собираться вместе за столом каждую неделю, если не каждый день. Если не считать крупных светлых городов, обедать, как правило, ходят домой или в оsteriu – для неторопливой встречи с друзьями. Встречи и совместная еда с родными и друзьями наряду с регулярными посещениями бара для непрременной подзарядки кофеином составляют остов дня, который обычно начинается с *colazione* (завтрака). Особого пристрастия к завтраку, каким мы его знаем, у итальянцев нет. По сути, это капучино с круасаном или огромный пончик с заварным кремом в баре по пути на работу. Сладкую еду предпочитают сытной. Попробуйте предложить бутерброд с беконом – это анафема! Я пробовала.

Spuntino – это закуска типа панино или кекса в любое время дня; а *l'ora di pranzo* – это время обеда, обычно час дня. Отец моего Джанкарло всегда ел точно в это время, как если бы от этого зависела его жизнь – с таким почтением он относился к своему пищеварению. Во второй половине дня часто съедают закуску, обычно сладкую; ее дают детям в школу и называют *merenda* (полдник). С наступлением вечера можно выпить *aperitivo* в баре, где с выпивкой бесплатно подают мелкую закуску, и затем *cena* – обед или ужин дома или в *osteria*, *trattoria* или *ristorante*.

Богатые и бедные. Источники итальянской кулинарии

Немалая часть итальянской кулинарии происходит от двух четко отличающихся источников: *cucina povera*, или кулинария бедняков, и *cucina nobile* – еда богатых. С древнеримских и даже еще более давних, этрусских, времен пища для разных классов готовилась по-разному. Так, римляне считали черный хлеб пригодным только для бедняков, тогда как хлеб для богатых должен был печься из белой муки, которая, кстати сказать, ценилась настолько, что богатые патрицианки использовали ее в качестве пудры, чтобы выглядеть белее.

Нужда заставит, и множество замечательных блюд выросло из традиций *cucina povera* – с ее максимальным использованием остатков, применением всего, что хоть и скудно, зато доступно весь год, и заготовками впрок. Так, вчерашний хлеб находит сотни применений, составляя, например, основу тосканского супа *риболлита* (см. с. 130) и *ньокки нуди*, шпинатных клецок севера (см. с. 203).

Cucina nobile тоже оставила свой след. Он восходит к пиршествам богатей, когда повара выставлялись перед патронами, используя специи и экзотические плоды, привозимые в Италию странствующими купцами, и применяя сноровку, перенятую у арабов. Вспомните шербетты (сорбе), которые тогда делали из снега с фруктовым соком и подслащали медом (см. с. 438), тушеный солнечник с картофелем и шафраном (см. с. 244) или жареное седло оленя (см. с. 357) – это и будет букет *cucina nobile*.

Feste e Sagre – фестивали и праздники продовольствия

Глубокая религиозность былой Италии породила множество праздничных блюд, которые готовят только в определенные дни года. Многие из этих традиций живы по сей день. Витрины магазинов Сиены на Рождество заполняют горы *панфорте*, а сицилианцы развешивают на деревьях миндаль. Пикник в Лигурии в пасхальный понедельник включает в себя традиционный пасхальный пирог – *торта паскуалина* (см. с. 75).

Еще в дохристианскую эпоху римляне праздновали *Carnevale*. Это время перед самым Великим постом, когда ели жирную пищу типа *фриттеле* (см. с. 461) с приправой. Русский эквивалент этого празднества –

Итальянцы по-прежнему следуют традициям, перенятым от прошлых поколений. У каждой итальянской семьи есть свой рецепт, скажем, мясной подливки к пасте, передаваемый от бабушки внукам и так далее.





Многие итальянцы по-прежнему покупают продукты по сезону, потому что знают, что из них можно приготовить самую вкусную еду. Они скрупулезно перебирают фрукты и овощи на рынке.

Масленицу – и английский Блинный день (Pancake Day) многие и поныне отмечают блинными гонками. А в Италии во время Carnevale и дети и взрослые участвуют в костюмированных шествиях, но ярче всего этот праздник проходит в Венеции и Виареджо – там пиршество длится несколько дней.

Sagre – это праздники созревания или сбор урожая определенных плодов в определенной местности. Истоки *sagre* иногда религиозные, иногда светские, а иногда смешанные. В это время родные и друзья собираются вместе, чтобы пообщаться, поесть и попраздновать. Поводом может быть начало сезона охоты на дикого кабана или пик сезона порчини. Типичный пример такого праздника – фестиваль каштанов, на котором я побывала в Тоскане. В спортивном павильоне выставили длинные столы и прилавки, с которых торговали целыми каштанами, каштановой мукой, каштановым ликером и тому подобным, также подавали вкуснейшие блюда с каштанами – пасту, поленту, порчини.

Festa – фестиваль в честь дня какого-нибудь святого или национального праздника, во время него иногда готовят еду для того, чтобы собрать деньги на некое местное дело. Проводятся также и политические праздники, например *Festa dell'Unità*, празднуемая в большинстве городов Италии. Эти торжества левого политического крыла с концертами, дебатами и палатками – явление сугубо итальянское. Одним из ключевых компонентов таких праздников, естественно, служит еда, и часто во время них едят пищу как местную, так и этническую – скажем, индийскую или китайскую. Нередко также их проводят в крепкой связке с этическими торговыми организациями, и люди получают возможность не только есть «зеленые» (экологические) продукты, но и покупать их.

Продукты местные и по сезону

Готовить по-итальянски – значит использовать в основном местные ингредиенты и следовать перенятым от предыдущих поколений традициям, которые определяют характерные черты региона. С недавнего времени Италия переживает продовольственный ренессанс, впереди которого идут такие движения, как «Медленная еда», явившееся реакцией на открытие рядом со знаменитой «Пьяцца ди Спанья» в Риме «Макдоналдса». Движение «Медленная еда» создало «Ковчег вкуса», единственная цель которого – спасти неиндустриальное продовольствие и продвигать ингредиенты из конкретных областей, например лардо ди колонната или бальзамический уксус Модены. Очень важную роль играет система DOP (*Denominazione d'Origine Protetta*, защищенные исконные названия) – она предотвращает неизбежную в ее отсутствие деградацию региональных продуктов. Благодаря этому законодательству в сыр пармиджано редджано, например, не попадает жгучий перец, а пармский окорок прошутто не приправлен зирой. Местные продукты предназначены не только для туристов; их едят все, хотя упаковка для гостей региона может быть другой. Как-то раз в Бергамо я увидела витрину, набитую деликатесами, там продавались *плин* и *ньокки аль'ортика* – отчасти вразрез, для своих, а отчасти в хорошеньких пакетиках, перевязанных полосками рафии, для приезжих.

Многие итальянцы сами выращивают овощи где только могут: если нет собственного огорода, они арендуют небольшой участок, рождающий свежие плоды. Большинство, кроме того, выращивают базилик, розмарин и тимьян. Как правило, итальянцам по-прежнему приходится жить в соответствии с сезонами. На воскресных или ежедневных рынках им-

портных продуктов не найти, поэтому они заготавливают огромные запасы сушеных и консервированных продуктов впрок. Например, свежих жгучих перчиков, кроме как поздним летом, ни за какие деньги не купишь, так что многие выращивают их у себя на балконах и по вызревании высушивают на подоконниках.

Супермаркеты не столь привержены местным поставщикам и продуктам по сезону. Так, авокадо в Италии не растет, но в супермаркетах продается и находит все больше применения в кулинарии (см. морские гребешки в панчетте с соусом авокадо на с. 275). Но многие итальянцы по-прежнему покупают продукты по сезону, потому что знают, что из них можно приготовить самую вкусную еду. Они скрупулезно перебирают фрукты и овощи на рынке – да и не только там, но и в супермаркетах, где обязательно нужно использовать одноразовые пластиковые перчатки, когда прикасаешься к продуктам. Однажды я провела целую вечность, выбирая перцы на рынке в Апулии, помогая тамошней женщине, которая учила меня готовить некое блюдо, и только потом узнала, что она, как только я отворачивалась, высыпала отобранные мною перцы обратно и выбирала более мелкие и тугие, ворча на своем диалекте что-то об английских женщинах, не умеющих отличить перец от локтя.

В разных частях Италии фермеры разводят скот таких пород, которые в свое время почти исчезли. Есть также и такая ассоциация – *Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo* (Национальная ассоциация «Сыры под небом»), она пропагандирует использование молочных продуктов от скота, который пасли на свободном выгуле, – *sotto il cielo*, то есть «под небом», – а не заперали в стойлах.

Еда и здоровье

Итальянцы весьма озабочены своим пищеварением – и не чураются этой темы за обеденным столом. Они убеждены, что вот такую пищу лучше всего есть вот в такое время дня. Например, дыню едят перед едой, а не после, а эспрессо поможет переварить пищу, если его выпить почти сразу после еды. Для итальянца просто немыслимо пить капучино после одиннадцати утра, и они искренне ужасаются, когда видят, как иностранец пьет его во второй половине дня или, еще страшнее, после пиццы. Причина, утверждают они, в том, что во второй половине дня молоко переваривается с трудом. Когда итальянцы пьют спиртное, они обычно закусывают – чтобы не пьянеть и, кроме того, полагая, что употребление алкоголя без ничего вредно для здоровья. Вот почему во время знаменитых *aperitivi*, когда подают «Негрони» или «Шпритц», на стол обычно приносят легкие закуски.

Мода в питании

Корни итальянской кухни уходят глубоко в прошлое; однако и в ней происходят перемены. В крупных городах вроде Милана приветствуется «современная» еда. В них множество суши-баров и можно найти почти любую еду, хотя итальянская по-прежнему преобладает. Как и во всем мире, в Италии все более и более популярной становится «смешанная кухня». Предприимчивые рестораторы используют самые разные ингредиенты, включая корицу, звездчатый анис, зиру и имбирь. Можно возразить, что эти ингредиенты были известны в Италии много веков назад, во времена большой торговли специями, но сейчас их заново открывают. Сплав проявляется не только в выборе ингредиентов, но и в методах приготовления. Благодаря азиатским (особенно японским) влияниям по-

Как правило, итальянцам по-прежнему приходится жить в соответствии с сезонами. На воскресных или ежедневных рынках импортных продуктов не найти, поэтому они заготавливают огромные запасы сушеных и консервированных продуктов впрок.



пулярной становится сырая пища, а если мясо или рыбу подают не сырыми, то часто очень сильно непрожаренными.

Сегодня, несмотря на уважение итальянцев к долгим трапезам, традиционные и излюбленные мясные подливы (*ragù*), называемые *стракотто*, все труднее встретить в меню городских ресторанов, потому что спрос и тенденция диктуют более быструю еду. Популярные *gelaterie* (кафе-мороженое) успешно следуют за модой и всегда предлагают новейшие букеты и смеси. Даже сытное мороженое возвращается в Италию, возможно, под влиянием знаменитых британских поваров-экспериментаторов. Я говорю «возвращается», потому что римский историк Плиний рассказывал об одном приятеле, который предпочел гулять с баядерками, лишь бы только не заходить в свой дворец на сытный салат, посыпанный снегом. Мне очень понравилось попробованное в Италии сытное мороженое с пармезаном и трюфелями.

Да, времена меняются, но если послушать молодых итальянцев, работающих в Caffè Caldesi и в нашем ресторане Caldesi in Campagna в Брее, можно подумать, что они меняются не так уж и сильно. Сколько молодых англичан двадцати с небольшим лет станут так жарко и со знанием дела сравнивать достоинства разных чеддеров, как эта молодежь сравнивает пармиджано реджано и грана падано? Или с такой любовью вспоминать, как консервировали помидоры с прабабушкой, или вздыхать о такой-то пасте, которую делает *поппа* (бабушка)? Мне повезло работать с молодыми людьми из таких разных регионов, как Абруццо и Сардиния, для которых нет большего удовольствия, чем поспорить, как правильно приготовить какое-нибудь блюдо.

Как-то раз в Caffè Caldesi я заметила, что чипсы, которые мы подаем с одним блюдом, немного не дожарены, и сказала об этом шеф-повару. Он ответил извиняющимся тоном, что они унылы потому, что он сам уныл. На следующий день они были прекрасны: хрустящие снаружи и пропеченные внутри. «Сегодня, – сказал он, – я сделал их с любовью». «Это надо делать с любовью...» Я постоянно слышу это от моих итальянских друзей, и это всегда вызывает у меня улыбку, потому что это звучит так искренне и это так приятно слышать! То же самое говорит и мой муж, Джанкарло: «Если не делаешь с любовью, ничего не выйдет». Так что, пожалуй, нет, итальянская еда не слишком меняется.

«Это надо делать с любовью...» Я постоянно слышу это от моих итальянских друзей, и это всегда вызывает у меня улыбку, потому что это звучит так искренне и это так приятно слышать! То же самое говорит и мой муж, Джанкарло: «Если не делаешь с любовью, ничего не выйдет».









Вина Италии

Сейчас как никогда благоприятное время поставить на стол бутылку итальянского вина. Как раз сейчас, когда винолюбам подустали от непомерно раздутых международных сортов винограда типа Шардоне, Каберне Совиньона и Мерло, Италия способна открыть двери новому миру своеобразных букетов. С древнегреческих времен покрытая лозой от верха до самого бугристого носка своего сапога, Италия умудряется хранить широчайший спектр уникальных стилей вина. И вот теперь мир вдруг стал готов принять их всерьез.

Многообразие вин в Италии поразительно. Все винные регионы (а они покрывают страну, будто пятнистый лоскутный чулок) привержены собственным традициям и обычно гордо хранят верность местным сортам винограда. Получается, что сегодня Италия делает вино из примерно двухсот сортов винограда – от знакомого всем Пино Гриджо до таких маляще неведомых, как Тинтилия, Тиморассо, Казавеккиа, Пиньоло.

Многообразны и подходы к виноделию – где-то яростно традиционные, где-то определенно современные. Сведите вместе все эти переменные и получите головокружительный набор вин, от простых и деревенских (жидкий эквивалент, скажем, домашней пиццы) до элегантных и изысканных. Еще один плюс – устойчивое повышение качества на протяжении последнего десятилетия. Все сказанное вовсе не означает, что следует непременно подавать итальянское вино к итальянской еде – но какое упущение этого не делать!

Самые лучшие классические вина Италии, как всем хорошо известно, в основном красные. В их числе легендарные пьемонтские бароло и барбареско на базе черного как смоль, пахнущего розовыми лепестками винограда Неббиоло и сверхнасыщенное амароне, которое делают в Венето из частично высушенного винограда. Кроме того, это лучшие кьянти ризерва и другие тосканские звезды винограда Санджовезе – брунелло ди монतालчино и нобиле де монтепульчано. Как и большинство особенных вин, они сияют в сочетании с простой едой – ростбифом, бифштексом из вырезки, олениной или мясом дикого кабана, – которая позволяет именно вину быть в центре внимания (кроме амароне – оно настолько сладко и шикарно, что часто его вкус лучше всего проявляется к концу трапезы, с кусочком пармезана или без ничего).

Стиль многих высших вин в последние годы меняется. Они становятся более фруктовыми, богатыми, гладкими по текстуре – менее аскетическими. Куда более спорно то «достоинство», что некоторые из них отмечены нотами кедр и мокко, перешедшими от бочек из французского дуба, – излюбленного аксессуара знаменитых виноделен по всему миру. Впрочем, в Тоскане маятник качнулся обратно к традиции. Супертосканские, нашедшие международное признание вина вроде тиньянелло, сасикайя и орнелайя из смеси Каберне Совиньона и Мерло, в наши дни несколько затмеваются чистыми выражениями Санджовезе.

Все хорошо, хорошие вина... но цены! Как насчет более доступного конца спектра? Картинка – лучше не бывает. На наших полках появляются интересные и по хорошим ценам вина всевозможных видов со всех концов Италии. Некоторые регионы, до недавнего времени пользовавшиеся невысокой репутацией, повышают класс игры и начинают демонстрировать, какими впечатляющими могут быть их вина; первейший пример тому – вальполичелла и соаве. Некоторые выходят из полумрака и снова сосредотачивают внимание на своих интереснейших наследных сортах, например Коллио близ Словении и ее колоритный Риболла Джалла, или Кампания и ее Греко ди Туфо с минеральной кромкой, цветочный Фиано и ананасный Фалангина, или Сицилия и ее шоколадный Неро д'Авола, или Апулия и ее коренастый Негроамаро, – и это только малая толика.

Хотя Центральная Италия сейчас производит более широкий, чем раньше, спектр необычных вин, особенно в Марке и Абруццо, настоящими лидерами выступают прохладный север и пропеченный солнцем юг. Северо-запад столь же значителен в воскрешенных винах, как и северо-восток: пьемонтские арнеис и улучшенное (но не обязательно дорогое) гави соответствуют ломбардскому лугане и бьянко ди кустоца из Венето. Юг, родина могучих вин, оказывается на удивление искусным в восхитительных белых винах, в частности из Кампании. Свою роль в итальянском винном ренессансе играет мода. Даже не пьющие вино слышали о бесшабашном успехе просекко и пино гриджо (среди них есть хорошие, но многие столь же безвкусны и легко забываемы, как фабричная моцарелла).

Внимание к доселе малоизвестным сортам и регионам в сочетании с морем знакомых стилей создает такой широкий спектр возможностей, от которого можно сойти с ума. Как может измотанный повар, который должен найти правильное вино к данному блюду, отыскать выход из этого лабиринта? Первый совет: ограничить поиски регионом, из которого происходит блюдо (если у него есть – таки региональные корни, а у многих они есть). Так, вы знаете, что ризотто принадлежит к Северной Италии, поэтому, в зависимости от ингредиентов, сочетайте его с легким белым или красным вином севера. Белое бьянко ди кустоца или соаве классико хорошо подойдет к ризотто с морепродуктами (см. с. 213) или к весеннему ризотто с зелеными овощами (см. с. 217), тогда как с красным дольчетто или вальполичелла классико может идеально гармонировать ризотто с вьющейся фасолью и колбасками (см. с. 212). Аналогичным образом блюда из пасты с острыми ингредиентами типа анчоусов, жгучего перца и каперсов приходят с юга и сочетаются с мощным красным вином «подшвы» или «каблука» Италии (например, саличе салентино из Апулии) или с Сицилии или Сардинии. Что может быть лучше природного родства между едой и виноградом данной местности?

Но если вам не удастся «припилить» блюдо к его региону, не паникуйте. Взгляните на дело с другой позиции: у вас есть безупречный

Внимание к доселе малоизвестным сортам и регионам в сочетании с морем знакомых стилей создает такой широкий спектр возможностей, от которого можно сойти с ума.

Всякий знает тосканское
могучее янтарное Вин Санто
Слушайте всего идущее
с панфорте или с мелким
печеньем кантуччи,
но способное заглушить
тирамису). А попробуйте-ка
другие десертные вина
Италии, например марсалу
Слушайте всего с букетами
тоффи) или речото.



повод придумать собственное интригующее сочетание и здесь кроется настоящий кайф поисков соединения вина с едой. Наилучшие результаты получаются, если следовать двум основным правилам. Первым делом, сообразуйте тяжесть еды с тяжестью вина. Легкая, нежная еда требует такого же легкого, деликатного вина, а богатые букеты на тарелке должны уравниваться утяжеленными концентрациями в бокале. Пусть это звучит до обидного тривиально, но это часто упускают из вида, особенно на званых обедах, когда хочется подать модное вино независимо от того, что находится в меню. Когда такая балансировка приблизительно укажет на стиль вина, на который вы нацелились, подумайте о конкретных букетах. Говяжье жаркое с помидорами хорошо пойдет с острой молодой барберой – она сладит со свежей кислотностью помидоров. Тушеная говядина с грибами предъявит другие требования. Вино постарше, скажем кьянти с его землистой кромкой, должно подкрепить тонкие ноты грибов или трюфелей, которые волшебным образом усилят букеты блюда. Посмотрим на другие возможности, беря в пример рецепты из этой книги. К спагетти аль лимоне (см. с. 196) я бы выбрала легкое, пикантное белое; богатства в сливках хватает и без того. Спагетти же с омаром (см. с. 264) или мещелуне с омаром (см. с. 265) требуют партнера посущественнее – приличного гави или щедро-букетного греко ди туфо. Телячья печень с луком (см. с. 314) будет вкуснее с тонким северным пино nero, а к тосканскому кролику с оливками (см. с. 356) хорошо подойдет деревенский, средней тельности монтепульчано д’абруццо.

Помните, главный ингредиент блюда сам по себе не обязательно укажет на идеальное вино; принимайте во внимание и сопровождающие его компоненты. Даже в салатной заправке может таиться намек: лимон предполагает более легкое и острое вино, чем бальзамический уксус, который подходит к более богатым букетам. Но было бы ошибкой проявлять в сочетании вина с едой излишний педантизм. Если вы совершенно сбиты с толку, просто имейте в виду, что практически все итальянские вина становятся лучше с едой, и это обстоятельство проведет вас через непроходимую трясику второстепенных тонкостей.

И теперь – к десертам. Всякий знает тосканское могучее янтарное Вин Санто (лучше всего идущее с панфорте или с мелким печеньем кантуччи, но способное заглушить тирамису). А попробуйте-ка другие десертные вина Италии, например марсалу (лучше всего с букетами тоффи) или речото. Белое речото ди соаве аппетитно с печеными персиками и обычно дружелюбно к кексу с карамелью, а речото дела вальполичелла, красный сладкий родич амароне, хорош с голубым сыром или темным шоколадом. Если все эти насыщенные сладости кажутся вам несколько подавляющими, альтернативой может служить хорошее москато д’асти – блестяще низкой крепости и дивно очищающее рот, особенно с клейкими десертами типа меренг, забальоне, суфле или мороженого.

Не подавайте белые вина слишком холодными (только игристые и сладкие должны быть температуры холодильника, всем прочим пойдут на пользу несколько лишних градусов), а красные слишком теплыми (при температуре выше 17°C они покажутся сиропобразными и неинтересными). Не наполняйте бокалы выше самой широкой точки тюльпана, чтобы было достаточно места покрутить вино и высвободить драгоценные ароматы, которые концентрируют вкус вина. (Кстати сказать, это кручение – вовсе не выпендрей. Обретшие популярность вин-

*Не бойтесь рисковать.
Как можно чаще отведывайте
винные стили, которых доселе
не знали. Пусть вы
не каждый раз попадете
на золотую жилу, вам
предстоят волнующие
открытия, и каждое будет
своеобразно и отлично
от других.*



ные курсы сделали его общепринятой практикой – и слава Богу!) Пусть наполненные бокалы свидетельствуют о щедрости, но большинство винолюбов считают это дурным вкусом.

Самый критически важный совет я оставила напоследок: не бойтесь рисковать. Как можно чаще отведывайте винные стили, которых доселе не знали. Пусть вы не каждый раз попадете на золотую жилу, вам предстоят волнующие открытия. При всех ее сложностях – десятках регионов, сотнях сортов винограда, тысячах хозяйств – с Италией это проще простого.

Мэри Дэй





Dane

ГЛАВА 1: ХЛЕБ, ПИЦЦА И СЫТНАЯ ВЫПЕЧКА

Pane

ВВЕДЕНИЕ

Много лет тому назад ко мне приехала подруга-итальянка, и вот она вызвалась помочь мне накрыть стол для ужина. Она положила у каждого куверта ломтики хлеба – единственного, какой был в доме (к моему позору, это была самая ordinaria белая буханка). Поскольку на ужин была паста, мне это показалось странным, но теперь, когда я лучше знаю итальянскую душу, мне очевидно, что она использовала даже такой неаппетитный хлеб потому, что никакому итальянцу и в голову не придет подать блюдо без хлеба.

Хлеб в Италии едят целый день и каждый день, по утрам макая в кофе, в обед или ужин подбирая им еду или промокая соус (кусочек хлеба, используемый в этих целях, они называют «скарпетта»); его окунают в суп, подают с салатом или едят сам по себе в качестве закуски. В Тоскане им пробуют первое в сезоне оливковое масло – просто натирают его чесноком и сбрызгивают маслом. Такой хлеб называется «феттунта».

Особенно итальянцы любят брускетту (хлеб, поджаренный на гриле), обычно смазанную оливковым маслом и посыпанную накрошенными помидорами и базиликом, или кростоне (большие гренки) и кростини (маленькие), покрытые различными ингредиентами, например фасолью с соусом, куриной печенью или овощами. Их едят сами по себе на семейных сборищах и пирушках или подают в качестве антипасты (см. с. 76–119). Слова «брускетта» и «кростини» часто кажутся взаимозаменяемыми, и сами итальянцы обычно не очень знают разницу, но говоря в целом, брускетта – это просто хлеб на углях, здесь главным героем выступает сам хлеб, часто лишь сбрызнутый хорошим маслом, тогда как кростини – это жареный хлеб, который как бы работает носильщиком для разного рода сочетаний ингредиентов.

Хлеб и выпечку до сих пор окружает большой религиозный символизм. Одно время считалось кощунством класть хлеб «на спину», потому что он символизирует тело Христово, и я видела, как, перед тем как выбросить хлеб или тесто, итальянцы целуют его в знак почтения. Есть много особых сортов и форм хлеба, выпекаемого только по случаю религиозных праздников. Так, отмечая Пасху, в Неаполе формуют хлеб в виде кольца и запекают яйца в скорлупе – это символизирует плодородие и весну и, вероятно, имеет дохристианские корни. В Лигурии на Пасху пекут *торта паскуалина* – пирог, который раньше делали из 33 слоев теста (каждый символизировал один год земной жизни Иисуса); а знаменитую пасхальную сдобу *коломба* (булка-«жаворонок») пекут в форме голубки.

Поддерживая этот праздничный дух, я обожаю дарить самодельный итальянский хлеб. Рискуя прослыть домохозяйкой 1950-х годов, которой нечего было делать, кроме как печь, я люблю, идя к кому-нибудь на ужин,



захватить с собой буханку свежеспеченного хлеба, завернутую в кондитерский пергамент и обвязанную простой бечевкой и, может быть, украшенную веточкой розмарина. Возможно, адресат втайне оставался не слишком доволен и желал бы, чтобы я принесла вместо этого цветы или шоколад, но благодаря обходительным манерам моих друзей я этого никогда не узнаю! Набор гриссини тоже хороший подарок – эти хлебные палочки хорошо хранятся. Когда мы фотографировали гриссини на Сардинии, Анна, чьим домом мы воспользовались, при мне сложила пополам лист пергамента и вырезала полукруг. Затем она сложила его снова и сделала ножницами несколько прорезей по кромкам, чтобы получились декоративные дырочки (см. фото на с. 70). Это было так просто и так эффектно, что я с тех пор многократно подражала ей, укладывая на блюдо хлеб или пироги.

Римляне научились у греков печь хлеб из пшеничной муки на природных дрожжах где-то примерно в 170 году до н. э. До этого они ели «пульс» – нечто вроде густой каши. Держать грека-пекаря в местной пекарне или греческого раба-пекаря у себя дома стало считаться у римлян шиком. К 147 году до н. э. эти пекари приобрели значительный вес в обществе. Греки умели печь около 50 сортов хлеба из муки тонкого помола в больших печах.

В своей замечательной книге *«The Italian Baker»* («Итальянский пекарь») Кэрол Филд рассказывает, что в 25 году до н. э. пекари заквашивали хлеб кусочками вчерашнего теста и использовали пивные дрожжи, завезенные галлами и германцами. Одновременно они применяли *biga* – закваску, сделанную из пшеничной муки с виноградным мустом. Делали они и сдобное тесто – с яйцами, медом и разными видами сыра и творога.

Согласно Филд, в более поздние римские времена пшеницы стали выращивать меньше – поля отдавали под скот, а с экспансией империи ее стали завозить из-за рубежа. Когда Римская империя распалась, Рим уже не мог завозить пшеницу из Египта и Африки, и хлеб практически исчез. Вернули же его византийцы, начав возделывать пшеницу по берегам Тибра. К счастью, монастыри сохранили мастерство хлебопечения, и к 800 году н. э., во время правления Карла Великого, хлеб снова обрел значимость; были восстановлены мельницы. Но наследие римлян сохранялось до 50-х годов XX века – хлеб ели по классовой принадлежности: *pane nero*, или хлеб с отрубями, оставался типичной пищей для бедняков, а богатые ели хлеб из тонкой белой муки.

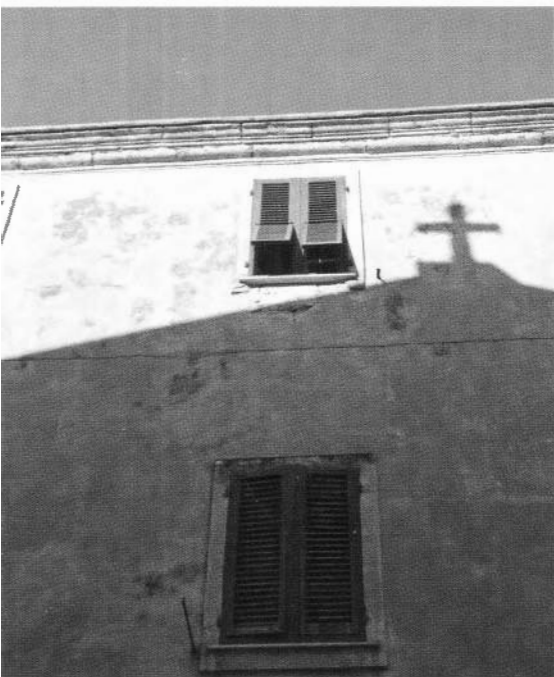
После падения Римской империи регионы Италии укрепились, стало появляться все больше местных стилей хлеба. К Средним векам пекари сосредоточивались на тщательно выделанных особых хлебах, выпекаемых с использованием типичных для данной местности ингредиентов. В XIV веке губительная «черная смерть» принесла в Италию голод, а высокие цены на пшеницу сделали хлеб редкостью.

Но уже к эпохе Возрождения дела пошли на поправку. Итальянские пекари пекли хлеб с большой искусностью, пока их соседи-венецианцы не стали с ними соперничать, подавая в своих кофейнях восхитительный хлеб и выпечку, а Наполеон не завез в Италию французский белый хлеб. Тогда появилось слоеное, песочное и другие виды теста, и в последующие годы такая выпечка стала повсеместной. Много спорят о том, кто кого научил. В книге *«Gastronomy of Italy»* («Гастрономия Италии») Анна дель Конте



В запахе свежеспеченного хлеба есть что-то аппетитное и утешительное. настолько, что супермаркеты закачивают насыщенный им воздух ко входу, чтобы заманивать нас. Печь хлеб дома не так уж трудно; если вы в этом новичок, попробуйте рецепт белого хлеба быстрого приготовления (см. с. 45) или focaccia с розмарином (см. с. 62).

В малых селениях выпекание хлеба собирало людей вместе, чтобы разделять труд и личное пространство. В этом общем пространстве из поколения в поколение передавались полезные советы, знания, рецепты. Передавался и религиозный символизм хлеба — его благословляли или ему придавали особые формы в соответствии с церковными праздниками.



пишет, что, по утверждениям тосканцев, именно они научили французов делать эклерное тесто; по-видимому, один из поваров Католины де Медичи, Пантанелли, привез его во Францию, когда сопровождал в поездке туда королеву. Во всяком случае профитроли и эклеры по сей день популярны по всей Италии – но как знать, кто на самом деле придумал их первым?

В Италии, перед тем как печь, хлеба помечали опознавательным знаком. Такая маркировка, *marchio*, была особенно важна до 1950–1960-х годов XX века, когда хлеб начали печь в промышленном масштабе. До этого люди часто пользовались печами совместно или приносили тесто к местному пекарю, чтобы испечь его за установленную плату. Естественно, надо было различать хлебы каждой семьи после выпекания – отсюда и маркировка. Так продолжалось даже во времена юности Джанкарло; он помнит, как каждая семья поочередно разжигала свою печь и соседи приносили свои хлебы на выпечку. Очередь его семьи наступала каждые две недели, и в этот день они вставали в четыре утра, чтобы развести огонь и начать печь. Он рассказывает, что для него это был лучший день за все две недели, потому что в доме поднималась большая суета и шел такой дивный запах.

Итальянский пекарь, с которым я работаю в Лондоне, по-прежнему так маркирует свои хлебы и умеет распознавать марки других пекарей. Часто перед отправкой в печь хлеб крестообразно надрезают. Это помогает ему подниматься равномерно, и за этим также стоит желание благословить его, чтобы он получился хорошим.

В Италии на фоне индустриализированного хлебопечения стали вновь появляться пекари-кустари, пекущие традиционные хлебы. В палатках на рынках продают хлеб мелких производителей, и можно покупать его «со спины обезьяны» – так называют несносно жужжащие мотороллеры с приделанной тележкой. Наряду с традиционными и региональными (см. вставку на с. 30) в наши дни вы найдете целый ассортимент хлебов, включая органический, полбяной, с отрубями и с семенами. В моду входят такие виды муки, как манитоба – канадская мука с высоким содержанием клейковины и потому сильная и удобная для хлебопечения, а также камут – сорт пшеницы с низким содержанием клейковины, продающийся в США и Европе и выпускаемый одноименной компанией. Считают, что первоначально камут вырастили из нескольких зерен, найденных в 1940-х годах в каменном склепе, в захоронении близ Дашура в Египте. Но это маловероятно; нет никаких свидетельств того, чтобы древние египтяне выращивали какую-либо пшеницу, кроме полбы, а максимальная продолжительность жизни пшеницы (если только она не заморожена) составляет 200 лет. Более вероятно, что камут – это штамм, на протяжении веков адаптировавшийся к новым условиям произрастания вдали от своей родины, Египта. Приобретают популярность также рисовая и соевая мука, поскольку все больше людей страдают непереносимостью к пшенице, и в магазинах здорового питания продаются паста и хлеб из такой муки.

Традиционные стили хлеба

Формы хлеба варьируются от региона к региону, и их слишком много, чтобы можно было перечислить все, но вот самые популярные:

Панино – обычная булочка для бутербродов на закуску или легкий обед.

Розетта – хрустящая белая булочка.

Микетта – хрустящая легкая булочка из Милана.

Паньотта – большая буханка, популярная по всей Италии, способная сохраняться неделю. Типичен опарный хлеб из пшеницы твердых сортов, который пекут в Альматуре в Апулии, полный крупных дырок и весом до 2 кг, или хлеб с Доломитовых гор, который в свое время мог сохраняться до года и резать который надо было особым ножом. Такие большие хлебы трудно печь дома – для них требуется камень, чтобы они пеклись снизу.

Филоне – длинная булка, вроде толстого багета.

Чабатта – хлеб с карманом, столь популярный в наши дни за пределами Италии.

Пане сенца лиевито – бездрожжевой хлеб, который можно встретить по всей Италии: это *пьядина* из Романи, *тэсто* из Умбрии, *пане карасау* из Сардинии, *пита* из Калабрии; его подают начиненным и подогретым или как сопровождение к копченостям и сыру.

Пане интеграле – хлеб с отрубями.

Пане карре – нарезанный белый хлеб, с которым делают *карочцу* или *трамеццини*, сэндвичи без корочек с моцареллой, подаваемые в барах и кафе.

Не расточайте хлеб

В Италии традиция воспрещает выбрасывать хлеб. Во многих регионах это считается дурной приметой, каким бы черствым хлеб ни был. Затвердевший хлеб (*пане раффермо*) используется в рецептах по всей Италии. Я могла бы написать книгу под названием «1001 способ использовать черствый хлеб».

Черствым хлебом можно вымакивать супы типа *риболлиты* (см. с. 130) или *аквакотты* (см. с. 130), его можно восстанавливать, вымочив в уксусе и отжав, и добавлять в тосканский салат *панцанелла* (см. с. 402). В Венето ломтики сухого хлеба пропитывают приправленным бульоном и подают в виде супа.

Непременным припасом на кухне служат и хлебные крошки – панировочные сухари. Полусухие сухари смешивают с мясным фаршем для начинки или для супа, который называется *пассателли*. В совсем сухих крошках *обваливают* телятину по-милански. Часто мясо перед жаркой панируют – обмакивают в муку, потом в яйцо и наконец в сухари.

Мягкие хлебные крошки
Крошки хлебной мякоти итальянцы называют *mollica*. Они их используют во фрикадельках и мясных запеканках. Слегка зачерствелую мякоть белого хлеба перед употреблением часто вымачивают в молоке. Это сработает только в том случае, если у вас есть правильно испеченный деревенский хлеб, очень пористый и с твердой коркой. Большинство британских фабричных хлебов при вымачивании просто превращаются в замазку, а не пружинят, как настоящий итальянский. Поэтому я предпочитаю перемалывать мягкий хлеб в кухонном комбайне и затем, если смесь для рецепта получается слишком сухой, добавлять пару ложек молока. Следуя рецепту, в котором предусмотрена зелень или чеснок, перемалывайте их вместе с хлебом, и вы получите дивный вкус. Если у вас нет кухонного комбайна, используйте терку.

Подумайте о крошках

Когда вы готовите блюдо с корочкой, например печеную семгу с коркой из фисташек и меда (см. с. 239), используйте полумягкие или свежие крошки, не просеивая их: когда крошки не слишком мелкие, корочка получается лучше.

Сухие крошки

Из совсем черствого хлеба получают панировочные сухари. Итальянские матроны могли бы дать вам тысячу рецептов их использования, а здесь вы их найдете в телятине по-милански (см. с. 306), в курице летнего воскресенья (см. с. 332) в перонате (см. с. 106). Телятину обваливайте в просеянных, то есть самых мелких, крошках.

Замораживание сухарей

Хлебные крошки можно замораживать в морозильнике в пакетах. Но не замораживайте помногу – вы не сможете использовать их достаточно скоро.

Если вам нужны панировочные сухари, а у вас есть только свежий хлеб, разломите его на кусочки, запеките в течение 10–20 минут в духовке до затвердения, остудите и перемелите в мелкие крошки.





ПЕКАРСКИЕ ЗАМЕТКИ КЭТИ

Температура

Пекарня – место жаркое, постарайтесь имитировать ее на своей кухне. Закройте двери, включите духовку и пристройте уютно тесто. Хотя дрожжи сработают за ночь даже в холодильнике, кухонная температура 20–23°C обеспечит неспешное поднятие; чтобы его ускорить, попробуйте повесить температуру до 24–38°C. Бывают духовки с установкой температуры на поднятие теста, но подойдет любое теплое место без сквозняков. Вы без труда найдете идеальное место у себя дома, например в сушильном шкафу или на полке над барабанной сушилкой. У меня раз училась одна дама, которая находила идеальным местом влажное помещение закрытого бассейна!

Хлеб следует печь при очень высокой температуре. Большинство из приведенных здесь рецептов предусматривают температуру около 220–250°C/газовая

отметка 7–9. Этот жар обеспечивает подъем хлеба, пока он не достигнет 60°C, когда дрожжи гибнут. Если жар недостаточен, тесто будет продолжать подниматься и верх может оторваться от низа. Такая «печная пружина» может случиться, если тесто перед отправкой в духовку подошло недостаточно.

Вода

Рецепт теста обычно предусматривает 60–65% воды к количеству муки. Неаполитанцы клянутся, что тесто для их знаменитой пиццы лучше любого другого благодаря воде региона. Я уверена, что вода может оказывать влияние. Так, сильно хлорированная вода может влиять на размножение природных дрожжей, – но я нахожу свою воду из-под крана вполне подходящей. А мягкая ли у вас вода или жесткая, на конечном хлебе сказывается мало. Но если вас это заботит, просто возьмите бутылочную воду, особенно для приготовления закваски. Говоря о воде комнатной температуры, я имею в виду температуру 22–24°C. Простой тест: отвернувшись, засуньте палец в сосуд с водой. Если у нее комнатная температура, вы не будете чувствовать, когда палец в воде, а когда нет, потому что ощущения разницы температур не будет.

Соль

Соль обычно составляет 2,5% к объему муки. Она препятствует слишком бурному развитию дрожжей и придает глубину вкусу. Вмешивайте соль в муку прежде дрожжей – прямой контакт их быстро убивает. В Тоскане хлеб делают без соли, но мне это не по вкусу.

Сахар или мед

Если они и присутствуют в тесте для ускорения брожения, то в количестве не более 0,5–1% общего количества ингредиентов. Если используете мед, смешивайте его с водой, сахар же вмешивайте в муку. Сахар дает лучший цвет и корочку.

Накрывание теста

Когда тесто подходит или расстается, его следует накрывать. Сначала слегка смажьте его жидким маслом – уложите в промасленную миску и покрутите, чтобы оно полностью покрылось маслом. Это предотвратит образование сухой корочки. Далее накройте его пленкой или полотенцем. В жаркую погоду намочите полотенце водой. Можно оставлять тесто и в посыпанной мукой и накрытой полотенцем миске.

Поднятие

Можно формировать тесто сразу после вымешивания и получать безупречный, покрытый корочкой хлеб. Если вы добиваетесь большей воздушности и пружинистости, формуйте хлеб после подхода и оставляйте

расстояться (подойти вторично). Тесто готово к выпечке или к формовке перед следующим подходом, если оно удвоилось в объеме и сохраняет углубление после легкого нажатия пальцем.

Пар

Для получения хорошей корочки требуется в начале выпекания иметь пар. Пекари используют печи с подачей пара. Чтобы воспроизвести это дома, распылите воду по духовке (не попадая на хлеб и лампочку) 10–15 раз. Некоторые ставят в духовку миску с горячей водой – она создает пар.

Когда хлеб готов?

Мне всегда бывает трудно постукивать по дну хлеба, чтобы услышать, глухо ли он отзывается. На первый раз вам это может и помочь, но я советую лучше полагаться на чутье и почувствовать вес буханки. За время печения хлеб теряет 20% веса, так что когда он ощущается тяжелым, он, вероятно, не готов, и надо печь дальше. Когда вы испечете конкретный хлеб несколько раз, вы набьете руку. Не бойтесь подстраивать температуру – одинаковых духовок не бывает, и у многих есть горячая точка. Перед нарезанием дайте хлебу остыть на решетке.

Хранение хлеба

Полностью остывшую фокаччу плотно оберните пленкой. На завтра она несколько затвердеет, но будет еще вполне хороша. Когда фокачча начнет ухудшаться, ее хорошо поджаривать – используйте ее для кростини.

Оборудование

Цифровые весы

Быстрый и точный отмер ингредиентов позволяет делать цифровые весы. Я без них не обхожусь, особенно при отмере очень малых количеств дрожжей и соли. С их помощью можно отмерять и воду, обходясь без мерного стакана, потому что число миллилитров совпадает с числом граммов. Но, привыкнув к рецепту, не слишком озабочивайтесь взвешиванием; у большинства итальянцев весов нет вовсе, и все делается *all'occhio* (на глазок).

Столовые и чайные ложки

Точные столовые и чайные ложки полезны при отмере жидкого масла и соли, хотя соль можно отвешивать и на цифровых весах.

Миски

Мы используем дешевые пластиковые, купленные в Италии по евро за штуку. Тонкий пластик быстро

подстраивается под окружающую температуру, облегчая процесс подъема теста.

Мерный стакан

Нужен в отсутствие весов.

Миксер

Я с удовольствием использую миксер с месильной насадкой, когда не хватает времени, или тесто слишком липкое, или я хочу одновременно заняться чем-нибудь еще, пока тесто месит машина. Но поскольку я очень редко мешу тесто дольше 10 минут (а это неплохое физическое упражнение), то обычно делаю это вручную. Еще один плюс ручного замешивания – меньше испачканной утвари.

Скребок для теста

Этот неперменный атрибут хлебопечения используется для смешивания теста, для перекалывания его в миску, для нарезания порций и форм и для последующей очистки рабочего места. Наши профессиональные повара вырезают такие скребки из отслуживших свое пластиковых контейнеров. Вы легко найдете металлические и пластмассовые скребки для теста в хозяйственных магазинах; когда привыкнете ими пользоваться, вы станете недоумевать, как обходились без них раньше.

Полотно

Полотно очень хорошо подкладывает под поднимающееся тесто, так как посыпанная мукой ткань к нему не липнет. В условиях большой сухости влажное полотно с успехом увлажняет атмосферу для теста.

Острый нож или бритва

Делайте ими надрезы на тесте перед отправкой в печь.

Paia, или пекарская лопата

Такой тонкой деревянной лопаткой очень удобно переносить хлеб с рабочей поверхности в печь. Если у вас ее нет, вполне подойдет тонкий противень-лист.

Распылительная бутылка

Используется для увлажнения печи, чтобы получалась хорошая корочка.

Пекарский камень

Купите камень в кулинарном магазине – он будет приносить жар ко дну хлеба и поможет имитировать печь в домашней духовке. Сгодится также большой камень или плитка из магазина «Сделай сам». Мы у себя дома печем пиццу на терракотовой плитке.

farina

МУКА ИТАЛИИ

Помолы муки

Разница между мукой помола 0 и мукой помола 00 в тонкости помола и, следовательно, в количестве остатков после него. Раньше существовали категории помола 00, 0, 1 и 2*; 00 – самая тонкая и самая белая, а 2 почти как непросеянная. Сегодня в большинстве случаев продается мука помолов 0 и 00, и оба годятся для хлебопечения.

Помол 0. Многие считают что «нулевка» содержит больше клейковины, как в британской сильной муке, но дело не так просто, как если бы 0 была мукой сильной, а 00 слабой. Итальянцы расходятся во мнениях о том, какая мука лучше для хлеба, и каждая фракция, разумеется, уверена в своей правоте. Я предпочитаю нулевой помол, потому что двойной нулевой, на мой взгляд, делает хлеб чуть более кексовым по текстуре; впрочем, в моих опытах с фоккаччей разницу уловить трудно.

Помол 00. Поскольку ее мелот сильнее, чем нулевку, это самая рафинированная мука, с наименьшим количеством отрубей. Кое-кто считает, что при помолке теряется белок, и потому двойная нулевка имеет меньше клейковины. Помол 00 популярен в Северной Италии для приготовления пасты на яйце.

Для кондитерской выпечки обычно используют муку мягких сортов пшеницы (*grano tenero*) двойного нулевого помола, которая бывает смесью разных сортов пшеницы: 30% канадской манитобы, 30% австрийской пшеницы, 20% французской и 20% итальянской.

Органическая и местная мука. Когда только возможно, я покупаю муку органического производства, чтобы быть уверенной, что в ней не очень много добавок и нет и следа пестицидов. Мука местного производства хороша уже тем, что переживает минимум перевозок.

К сожалению, европейский климат не позволяет производить такую сильную муку, как канадская; итальянская мука всегда была слабой (за исключением муки из твердых сортов пшеницы, используемой в сушеной пасте), отчего ей в помощь традиционно добавляли бигу. Это отчасти объясняет популярность муки из манитобы – она более надежна, чем итальянская.

* В то время как по итальянским нормативам мука мягких сортов пшеницы делится на типы 00, 0, 1, 2 и цельнозерновую муку, в России принято следующее деление: крупчатка; высший; первый; второй; обойная. В приведенных ниже рецептах возможна замена сорта итальянской муки на соответствующий российский.

ТИПЫ МУКИ

Сильная мука

Муку делает сильной содержащийся в ней белок, и из него получается больше клейковины.

Дополнительная клейковина повышает успешность хлебопечения. Многие страны маркируют муку по содержанию клейковины, но Италия этого не делает, и поэтому напрямую сравнивать итальянскую муку с мукой из других уголков мира трудно.

Семола и семолина

Семола – это кремового цвета мука из твердой пшеницы. Ее название означает «полумолотая», и ее помол грубее, чем 00 и 0. *Semola rimacinata* мелется тоньше, из нее вручную делают пасту и хлеб на юге Италии.

На *пале* (пекарской лопате для закладывания хлеба и пиццы в печь) *семола* ведет себя как на шарикоподшипниках: не прилипает к доске, а соскальзывает на горячий противень в печи.

Поскольку *семола* в России редка, ее хорошо заменяет самая тонкая *семолина* – перемолотая в муку мягкая пшеница, или манная крупа. По рецепту хлеба из *семолины* (см. с. 50) получается особенно вкусная буханка, хранящаяся долго; в ней *семолина* смешивается с сильной мукой.

farina

МУКА ИТАЛИИ

Помолы муки

Разница между мукой помола 0 и мукой помола 00 в тонкости помола и, следовательно, в количестве остатков после него. Раньше существовали категории помола 00, 0, 1 и 2*; 00 – самая тонкая и самая белая, а 2 почти как непросеянная. Сегодня в большинстве случаев продается мука помолов 0 и 00, и оба годятся для хлебопечения.

Помол 0. Многие считают что «нулевка» содержит больше клейковины, как в британской сильной муке, но дело не так просто, как если бы 0 была мукой сильной, а 00 слабой. Итальянцы расходятся во мнениях о том, какая мука лучше для хлеба, и каждая фракция, разумеется, уверена в своей правоте. Я предпочитаю нулевой помол, потому что двойной нулевой, на мой взгляд, делает хлеб чуть более кексовым по текстуре; впрочем, в моих опытах с фоккачей разницу уловить трудно.

Помол 00. Поскольку ее мелют сильнее, чем нулевку, это самая рафинированная мука, с наименьшим количеством отрубей. Кое-кто считает, что при помолке теряется белок, и потому двойная нулевка имеет меньше клейковины. Помол 00 популярен в Северной Италии для приготовления пасты на яйце.

Для кондитерской выпечки обычно используют муку мягких сортов пшеницы (*grano tenero*) двойного нулевого помола, которая бывает смесью разных сортов пшеницы: 30% канадской манитобы, 30% австрийской пшеницы, 20% французской и 20% итальянской.

Органическая и местная мука. Когда только возможно, я покупаю муку органического производства, чтобы быть уверенной, что в ней не очень много добавок и нет и следа пестицидов. Мука местного производства хороша уже тем, что переживает минимум перевозок.

К сожалению, европейский климат не позволяет производить такую сильную муку, как канадская; итальянская мука всегда была слабой (за исключением муки из твердых сортов пшеницы, используемой в сушеной пасте), отчего ей в помощь традиционно добавляли бигу. Это отчасти объясняет популярность муки из манитобы – она более надежна, чем итальянская.

* В то время как по итальянским нормативам мука мягких сортов пшеницы делится на типы 00, 0, 1, 2 и цельнозерновую муку, в России принято следующее деление: крупчатка; высший; первый; второй; обойная. В приведенных ниже рецептах возможна замена сорта итальянской муки на соответствующий российский.

ТИПЫ МУКИ

Сильная мука

Муку делает сильной содержащийся в ней белок, и из него получается больше клейковины.

Дополнительная клейковина повышает успешность хлебопечения. Многие страны маркируют муку по содержанию клейковины, но Италия этого не делает, и поэтому напрямую сравнивать итальянскую муку с мукой из других уголков мира трудно.

Семола и семолина

Семола – это кремowego цвета мука из твердой пшеницы. Ее название означает «полумолотая», и ее помол грубее, чем 00 и 0. *Semola rimacinata* мелется тоньше, из нее вручную делают пасту и хлеб на юге Италии.

На *пале* (пекарской лопате для закладывания хлеба и пиццы в печь) *семола* ведет себя как на шарикоподшипниках: не прилипает к доске, а соскальзывает на горячий противень в печи.

Поскольку *семола* в России редка, ее хорошо заменяет самая тонкая *семолина* – перемолотая в муку мягкая пшеница, или манная крупа. По рецепту хлеба из *семолины* (см. с. 50) получается особенно вкусная буханка, хранящаяся долго; в ней *семолина* смешивается с сильной мукой.



Простая мука

Такая «слабая» мука в Италии не продается, но поскольку она мелется очень тонко, то напоминает помол 00. В простой муке клейковины меньше, чем в муке помолов 0 и 00, и потому она хороша для тортов и кондитерской выпечки, для которых много клейковины не требуется. Для хлеба ее не применяйте.

Самоподнимающаяся мука

Это просто мука с добавлением пекарского порошка; в Италии о таковой и не слыхивали. Вместо нее итальянцы используют муку помола 00 и добавляют *pane degli angeli* – пекарский порошок, который может содержать ванильный ароматизатор. Я предпочитаю брать муку простую или 00 и добавлять собственный пекарский порошок. Если мне нужна ваниль, я использую семена из стручков или экстракт.

Непросеянная мука

Такая мука становится все популярней в Италии среди мелких пекарен и тех людей, кто предпочитает здоровое и богатое волокнами питание. Когда-то весь хлеб и пасту делали с отрубями. Но со временем богатые перешли на белую

муку, и до сих пор существует некий снобизм по части употребления продуктов только из белой муки. Четина, с которой мы пекли хлеб на Сицилии, высказалась довольно уничижительно: «Только люди на диете едят хлеб с отрубями, чтобы съесть лишь понемногу, вот откуда в магазинах все эти *sfilatini* (мелкие продолговатые батоны)».

Farina di grano Saraceno – гречневая мука

Для хлеба такая не годится, но ее можно добавлять для вкуса. Из нее делают пасту *пиццоккери*.

Farina di grano Turco – кукурузная мука

Кукуруза пришла в Италию из Америки, но почему-то тогда решили, что из Турции, и дали ей название «турецкое зерно». Кукуруза тонкого помола используется для сгущения таких соусов, как, например, *крем пастиччера* (см. с. 424). Грубо молотая кукуруза идет для приготовления поленты (см. с. 222). Поленту иногда используют в хлебопечении для образования хрустящего слоя поверх хлеба или хлебных палочек.

Farina di segale – ржаная мука

Она распространена в Центральной Европе, где из нее делают традиционный черный хлеб (и водку), а также на севере Италии, особенно в долине Аосты и Трентино-Альто Адидже, традиционная пища которых испытывает влияние Австрии и Швейцарии. Хлеб из ржаной муки часто приправляют тмином. В ржаной муке очень мало клейковины, и для хлеба ее надо смешивать с сильной пшеничной.

Farina di farro – полба или пшеница-двузернянка

Полба и пшеница-двузернянка – это два типа *farro*, самого древнего из используемых человечеством злаков. В них много волокон, что хорошо для выпечки. Кое-кто считает, что римляне завоевали себе империю на фарро: их солдаты могли воевать дольше на медленно перевариваемых углеводах, получаемых с кашей из этого зерна. Клейковина, содержащаяся в фарро, усваивается лучше, чем пшеничная, и хороша для людей с непереносимостью к пшенице. Твердая оболочка зерен защищает их от насекомых, поэтому им не требуются пестициды. Хорош у них и вкус.

Levito

ДРОЖЖИ

Дрожжи – это одноклеточный грибок, поедающий углеводы по мере размножения. При этом они выделяют углекислый газ, который образует маленькие пузырьки, что идеально для хлеба. Реально вам требуется лишь несколько клеток, но количество дрожжей для поднятия теста гигантски варьируется в зависимости от желаемых результатов. В некоторых рецептах я использую всего 5 г на 500 г муки, например для фокаччи по-апулийски (см. с. 59). В этом рецепте пузырьки газа поднимаются на поверхность быстро, и хлеб получается легким, воздушным – и делать его недолго. Общее правило: чем меньше дрожжей, тем дольше подъем и, следовательно, тем лучше вкус.

Природные дрожжи

Нас со всех сторон окружают природные дрожжи, носящиеся в воздухе, и, чтобы собрать их урожай, достаточно оставить им на пропитание немного нашей пищи. Видимо, так и случилось тысячи лет тому назад: кто-то случайно оставил тесто лежать и оно начало подниматься под воздействием воздушных дрожжей. Когда это тесто испекли или, может быть, сначала смешали со свежим тестом, этот дрожжевой хлеб, надо полагать, был куда как вкусен! С тех пор люди и делают собственную закваску (которую часто называют *madre* – «матерью») из натуральных дрожжей воздуха или из забродивших субстанций, например плодов, включая виноград (или виноградный муст), яблоки и апельсины. Так заставляли подниматься весь хлеб до тех пор, пока на рынке не появились пивные дрожжи в свежем или сухом виде. Если вы хотите сделать собственную закваску, следуйте указаниям по изготовлению *madre* на с. 39.

Свежие дрожжи


Хотя вы можете получать одинаково хорошие результаты с сухими и свежими фабричными дрожжами, я предпочитаю свежие. От них какое-то натуральное ощущение, и их предпочитают в Италии, где их можно купить в любом магазине или супермаркете. В закрытом виде свежие дрожжи хранятся в холодильнике до трех недель. Их можно втирать прямо в муку перед приготовлением хлеба, но я предпочитаю разводить их в воде комнатной температуры, чтобы в тесте не образовались комочки.

Если вы купите большой кирпичик свежих дрожжей, разрежьте его на мелкие порции, оберните пленкой и храните в морозильнике до трех месяцев. Перед употреблением разморозьте... хотя у меня был случай, когда пришлось использовать их прямо замороженными – и едва соприкоснувшись с водой комнатной температуры, они быстро разошлись.


Сухие дрожжи

Преимущество сухих дрожжей в том, что их можно хранить на полке и вынимать и употреблять по мере надобности, не заботясь о том, чтобы не истек трехнедельный срок хранения. Просто следите за сроком годности, так как даже сухие дрожжи со временем гибнут. Используйте половину количества, указанного для свежих дрожжей.

Старомодные сухие дрожжи приходилось оживлять теплой водой с сахаром, но современные быстродействующие просто смешивают с мукой.



«Вечная» закваска
(магред)



Закваска-тесто (буза)

Pane

МАСТЕР-КЛАСС

Писать главу об итальянском хлебе – это как пробираться через лабиринт: так много тут западной, противоречивой информации, различных мнений. По всей Италии хлеб делают по-разному, и различия эти не просто региональные: хлебопечение варьируется от города к городу, от улицы к улице, от дома к дому. Поэтому единственное, что я хочу передать здесь, – это дух итальянского хлеба и тот факт, что делать некоторые классические хлеба, такие как focaccia и пицца, на самом деле легко – их сегодня делают в большинстве домашних хозяйств. По мере накопления опыта вы, я надеюсь, рискнете делать хлеб с *мадре*, например деревенский белый хлеб (см. с. 42), или с *бигой*, например долбяной хлеб (см. с. 54), или ржаной хлеб (см. с. 54). Но сначала немного объяснений того, как мы достигаем подъема теста.

Закваски

Закваска – это «стартер» брожения; она помогает созданию букета и создает более открытую текстуру и жующуюся корочку. Именно букет охватывает вас, когда вы надламываете чудесный нефабричный хлеб и высвобождаете чуть пивной, кисловатый запах. Чем дольше закваска бродит, тем более выраженными будут эти свойства. Существует три типа «стартеров»: «вечная» закваска (*мадре*) на природных дрожжах, *закваска-тесто* (*бига*) на пивных дрожжах, заквашенная за день-два до приготовления теста и используемая полностью, и материнское тесто, то есть просто кусочек теста, оставшийся от вчерашней выпечки и добавляемый в новую порцию. Все эти закваски, одни больше, другие меньше, придают хлебу качества, каких не найти в хлебе без закваски. Наивысшую кислотность и наилучшую корочку обеспечивает *мадре*.

Традиционная итальянская пшеничная мука бедна клейковиной, и использование любой из заквасок помогает создавать хороший, хорошо поднявшийся хлеб. Сегодня импортная канадская мука гораздо более сильна, чем раньше, потому для обеспечения подъема хлеба из нее необходимость в закваске уменьшается, но все равно она полезна для вкуса и запаха. Некоторые из работающих со мной итальянцев говорят, что пивные дрожжи и хорошая мука нынче вполне доступны и они больше не используют заквасок, как это делали их матери 20 или 30 лет назад. Некоторые итальянские пекари используют *polish* – закваску французских пекарей. Она жиже, чем *бига*: соотношение воды и муки у нее обычно 1:1, а название происходит от польских пекарей, которые завезли ее во Францию. Однако она далеко не так популярна, как более твердая и более традиционная *бига*.

«Вечная» закваска (*мадре*)

По-итальянски ее называют *lievito di madre*, *madriga* или *pasta acida* (кислое тесто). До того как стали повсеместно доступны пивные дрожжи, у каждого дома была своя закваска на природных дрожжах воздуха или на тех, что находятся в бродящих плодах, например винограде. За неделю довольно легко сделать собственную закваску из муки, воды и меда. Ее можно даже держать в холодильнике и регулярно «подпитывать» мукой и водой. Она придаст хлебу дивную корочку и букет. Такая закваска вечна: в Америке есть пекарни, утверждающие, что их закваска больше ста лет. Мука может быть белая или непросеянная. Я с успехом применяю ту и другую, но для чисто белого хлеба закваска на непросеянной муке не годится; впрочем, помните, что закваска на непросеянной муке работает быстрее. Лучше всего выбирать муку исходя из того, какой хлеб вы будете печь с наибольшей вероятностью. Если вы любите хлеб с отрубями, берите непросеянную.

**200 г органической сильной белой муки,
или непросеянной муки, или смеси той и другой**
150 мл воды комнатной температуры
1 ч. л. органического дикого меда, например акациевого

Хорошо смешайте все ингредиенты и оставьте в теплом месте в пластиковом контейнере с немного сдвинутой крышкой. Через день-два смесь начнет бродить; появится крепкий запах спирта. Когда я впервые сделала такую *мадре*, я была уверена, что ничего не вышло, и выбросила ее! Не сдавайтесь; запах со временем утихнет, и при регулярной подпитке у вашего хлеба будет замечательный аромат. Через два дня выбросьте 100 г бродящей смеси и подпитайте ее 200 г того же типа муки и 150 мл воды. Хорошо перемешайте, растворив образовавшиеся корочки. Это можно делать в кухонном комбайне быстрым включением. Время от времени повторяйте процесс, чтобы у *мадре* была гладкая консистенция. Снова оставьте смесь в теплом месте, но теперь под крышкой, еще на 48 часов, снова выбросьте 100 г и подпитайте, как прежде. Еще через день *мадре* будет готова к использованию, согласно инструкциям рецепта.

Отныне держите *мадре* в холодильнике под крышкой. Все, что вам следует помнить, – это использовать (или выбрасывать) 350 г в неделю и подпитывать мукой и водой, как раньше. Впрочем, не слишком заботьтесь о времени: при низкой температуре в холодильнике *мадре* простит вам, если вы не покормите ее (но не дольше 10 дней!). Если из-за недостаточного употребления и последующей подпитки у вас накапливается ее слишком много, выбрасывайте немного больше, чем указано. Если я хочу использовать *мадре* на завтра, после подпитки я оставляю ее вне холодильника, чтобы брожение ускорилось. Аналогично, если я знаю, что не воспользуюсь ею еще несколько дней, я убираю ее обратно в холодильник, чтобы брожение замедлилось.

Если у меня в холодильнике не оказывается готовой «вечной» *закваски*, я за пару дней до выпечки, а то и накануне, делаю *бигу* (см. справа). Этот тип *закваски* можно даже морозить. Просто помните, что ее надо размораживать 3 часа до комнатной температуры, чтобы вернуть ей бурлящую активность. Оказывается, я могу успешно печь большинство итальянских сортов хлеба таким способом.

Бига обычно состоит из воды с мукой в соотношении 1:2 и очень малого количества пивных дрожжей (*lievito di birra*). Как и другие *закваски*, *бигу* можно готовить по-разному, в соответствии типом приготавливаемого хлеба. Я привожу здесь мой собственный простой метод, *закваску* по которому можно использовать в ряде рецептов. Ее можно либо сначала смешивать с водой, либо сразу замешивать с остальными ингредиентами при формировании теста – как вам легче. Если используете *бигу*, имейте терпение и давайте тесту подходить в течение нескольких часов, чтобы букет проявился по-настоящему. Общее правило: чем медленнее брожение, тем вкуснее хлеб.

Закваска-тесто (бига)

**250 г муки помола 0
или сильной белой муки**
150 мл воды
комнатной температуры
3 г дрожжей

Насыпьте муку в миску, смешайте воду с дрожжами и влейте в миску. Хорошо перемешайте, накройте миску пленкой и оставьте на ночь. Если в комнате прохладно, оставьте миску прямо в ней, если отопление включено, уберите в холодильник. За ночь тесто забродит. На завтра выньте *бигу* из холодильника, дайте согреться до комнатной температуры и смешайте с остальными ингредиентами теста согласно рецепту.

Материнское тесто

Третий вид *закваски* – кусок теста, оставшийся от вчерашней выпечки. Когда муки хлебопечения меня одолевают, я сохраняю 200 г теста текущей партии и оставляю бродить день-другой под крышкой в холодильнике. Потом добавляю его к новой партии и отрезаю от нее новые 200 г, которые тоже отправляются в холодильник. Так делают многие итальянские пекари; восхитительно нюхать этот бродящий кусок теста и видеть, что он делает с вашим хлебом. Еще одно преимущество этой *закваски* с том, что ее можно морозить и размораживать перед употреблением.



Pane

МАСТЕР-КЛАСС
ЧАБАТТА

Чабатта (буквально «хлеб-туфелька») происходит из Комо. Мой рецепт основан на том, какому меня научила Тейн Принс, которая и внушила мне уверенность в себе по части чабатты. Она утверждала, что это один из самых легких в приготовлении видов хлеба. Я ей не верила, пока не попробовала. Чабатту не надо месить, потому что тесто должно быть очень влажным. Тейн для приготовления своей чабатты использует материнское тесто, которое придает хлебу необходимую кислотность. Я приспособила ее рецепт к своим *биге* или *мадре* (см. с. 39). Рецепт с *бигой* дает выход 400 г – используйте вторую половину для чего-то другого либо делайте *бигу* в половинном по отношению к рецепту количестве.

Выход: 4 больших чабатты

200 г биги или мадре (половина порции, приготовленной по рецепту со с. 39)

500 г сильной белой муки

2 ч. л. мелкой соли

10 г свежих дрожжей

400 мл воды комнатной температуры

5 ст. л. оливкового масла

Насыпьте муку и соль в миску. Разведите дрожжи в воде и добавьте 3 ст. л. оливкового масла. Влейте в миску и хорошо перемешайте, затем добавьте *бигу* или *мадре*. Это мокрое тесто, так что используйте миксер или месите вручную с помощью пластикового скребка до полного смешения или следуйте указаниям для приготовления хрустящей focaccia по-апулийски на с. 59.

Перелейте тесто в промасленную миску и спрысните поверхность оставшейся ложкой оливкового масла. Скребком очистите стенки миски, поворачивая ком, пока вся его поверхность не покроется маслом. Постарайтесь протолкнуть масло под тесто, чтобы оно не прилипло к миске. Так тесто будет легко подниматься и легко вывалится, когда придет время его формовать. Дайте тесту удвоиться в объеме (примерно 1,5 часа, в теплой кухне около 1 часа). Накрывать тесто необязательно – оно покрыто маслом. Чтобы оно поднималось медленнее и получалось больше кислотности, оставьте его подходить в холодильнике в течение ночи. Перед следующим шагом дайте ему дойти до комнатной температуры.

Нагрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7 и поставьте в нее вверх дном два противня. Обильно посыпьте мукой рабочую поверхность и две *пекарские лопаты* или плоских противня. Вывалите смесь чабатты на рабочую поверхность, отлепляя скребком. Тем же скребком сформируйте прямоугольник. Посыпьте сверху мукой и разрежьте на 4 полосы. Руками возьмите каждую полосу за концы и уложите на лопату или противень, растягивая при этом по длине. Теперь чем меньше вы будете возиться с тестом, тем лучше сохранятся в нем пузырьки. Посыпьте тесто мукой и оставьте на 1,5 часа, до удвоения размеров.

Дайте батонам соскользнуть с лопаты или противня на горячие перевернутые противни в духовке и спрысните ее водой. Выпекайте 20–25 минут, до золотистого цвета или до глухого отзвука при постукивании по дну. Или выпекайте 15 минут, остудите, заморозьте и выпекайте, не размораживая, еще 15–20 минут.



Pane bianco rustico Деревенский белый хлеб с мадре

Эту крупную белую буханку, которую часто называют «паньотта», в разных обличьях вы встретите по всей Италии. Готовят это тесто долго – ему дают подойти и четыре раза в течение суток переформовывают. Замесите его с вечера и дайте постоять ночь. Это тесто подходит исключительно на природных дрожжах, находящихся в мадре. У него должны быть множество воздушных дыр, хорошая кислотность и упругая, хрустящая корочка. Сделав такую буханку, вы оцените разницу между кустарным и фабричным хлебом.

Выход: 1 большая буханка

350 г мадре (см. рецепт на с. 39)

500 г сильной белой муки

3 ч. л. соли

2 ч. л. меда

300 мл воды комнатной температуры

Смешайте муку с солью в миске. Растворите мед в воде с помощью венчика или просто руками. Влейте в муку и добавьте мадре. Руками или скребком смешайте все ингредиенты, чтобы получился неплотный ком теста. Перенесите на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и помесите 10 минут до гладкости. Старайтесь подсыпать поменьше муки. Уложите тесто в посыпанную мукой миску, накройте салфеткой и дайте час постоять.

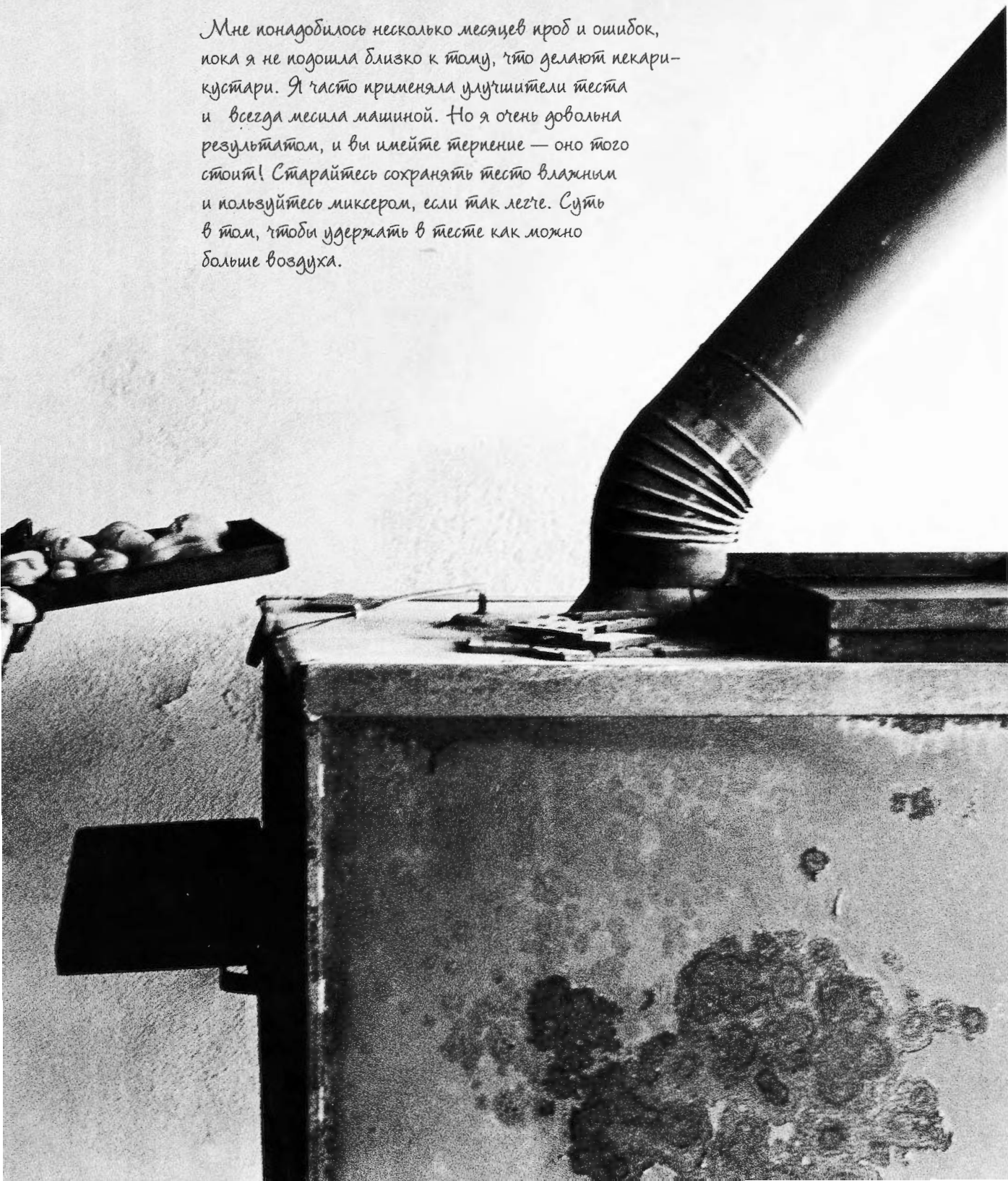
Снова помесите тесто и скатайте в ком, оставьте постоять еще час. Повторите еще раз. Уложите в корзинку, устланную неплотной тканью, посыпанной мукой. Накройте полотенцем и оставьте подниматься на 14–15 часов в прохладном месте или в холодильнике. Когда тесто удвоится в размере и станет медленно пружинить при нажатии, оно готово.

В последний час разогрейте духовку до 240°C/газовая отметка 9. Поставьте в нее вверх дном противень. Когда тесто будет готово, осторожно выложите его на лопату или лист, посыпанные манной крупой. Опрысните духовку водой и тут же закройте дверцу, чтобы пар остался внутри. Выпекайте 10 минут, затем понизьте температуру в духовке до 220°C/газовая отметка 7 и пекийте еще 25–30 минут. Если через 25 минут хлеб начинает подгорать, но еще не готов, понизьте температуру в духовке до 180°C/газовая отметка 4. Когда хлеб легкий на вес и глухо отзывается на постукивание по дну, он готов.

Чешина

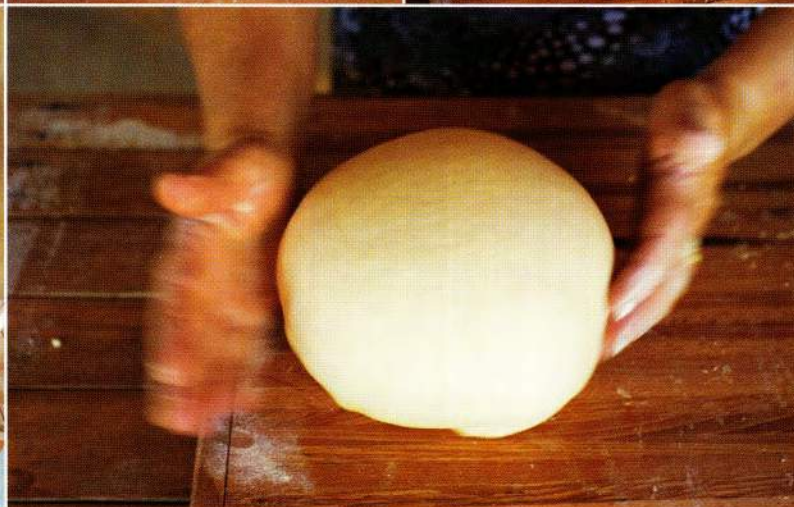
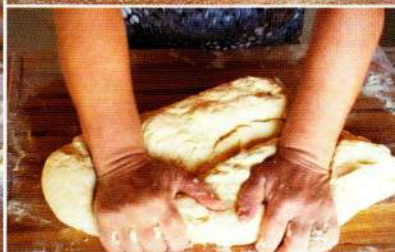


Мне понадобилось несколько месяцев проб и ошибок, пока я не подошла близко к тому, что делают пекари-кустари. Я часто применяла улучшители теста и всегда месила машиной. Но я очень довольна результатом, и вы имейте терпение — оно того стоит! Старайтесь сохранять тесто влажным и пользуйтесь миксером, если так легче. Суть в том, чтобы удержать в тесте как можно больше воздуха.



Pane

МАСТЕР-КЛАСС
ЗАМЕШИВАНИЕ
ТЕСТА



Pane semplice Белый хлеб быстрого приготовления

Это быстрое белое тесто без биги или мадре. Его можно использовать для булочек со шпинатом и рикоттой или жареными овощами (см. с. 46) и для хлеба с каштанами и маслинами (см. с. 48). Один из наших поваров, Грегорио, делал большую партию такого теста и оставлял на ночь подходить в холодильнике. И потом он превращал его в булочки с семенами, фокаччу, пиццу на обед для сотрудников, в гриссини. Давая ему подходить медленно, без добавления закваски, он добивался хорошего букета. Простота этого рецепта в том, что после замешивания и формовки оно подходит только один раз. Хлеб получается мелкозернистый. Если позволяет время и вы хотите добиться более рыхлой текстуры, дайте ему подойти в течение 1–2 часов или ночи, как у Грегорио, после чего сформируйте и дайте расстояться.

Выход: 2 больших буханки, 10 булочек со шпинатом и рикоттой, жареными овощами или кунжутом или 2 хлеба с каштанами и маслинами

2 ч. л. соли
500 г сильной белой муки
10 г свежих дрожжей
350 мл воды комнатной температуры

Смешайте муку с солью на доске, сложите горкой и проделайте в центре воронку. Венчиком или руками распустите дрожжи в воде и влейте в воронку. Пальцами или скребком смешайте тесто и скатайте в ком.

Старайтесь подсыпать поменьше муки; хорошее тесто должно быть как можно более влажным, но не до невозможности работать с ним руками. Месите так: раздавите тесто в длинный овал и сложите пополам к себе, улавливая воздух. Поверните на 90° и повторите то же самое. Думайте про себя: раздавить, сложить, повернуть, раздавить, сложить, повернуть. Четина работала так быстро, что на фото трудно уловить все движения, но вполне можно работать в стабильном медленном ритме, постепенно набирая темп. Тесто готово, когда оно пружинит при надавливании, эластично на ощупь и не прилипает к доске. Если теста много, разделите его вдвое – так будет легче месить.

Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Придайте тесту нужную форму и уложите на лопату или пекарский лист, посыпанные мукой или семолиной (манкой). Так тесто легче соскользнет в духовку, когда подойдет. Оставьте на 45–60 минут в теплом месте, чтобы тесто удвоилось в размерах. Оно готово, когда станет медленно пружинить при нажатии. Надрежьте хлеб крестообразно и отправьте в духовку на промасленный противень. Выпекайте буханки 30–35 минут, булочки около 20.





Rotolini agli spinaci e ricotta Булочки со шпинатом и рикоттой

Выход: 10 спиральных булочек

1 порция теста для белого хлеба быстрого приготовления (см. с. 45)

100 г отварного шпината; досуха отжать

200 г рикотты

25 г пармезана; мелко натереть
тертый мускатный орех, по вкусу
соль и свежемолотый черный перец

Следуйте рецепту для белого хлеба быстрого приготовления до момента формовки. Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6 и промаслите большой противень.

Приготовьте начинку, смешав в миске все ингредиенты, посолив и поперчив по вкусу. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 1 см. Разложите по нему начинку и сверните в рулет. Разрежьте на 10 частей. Переложите на противень, оставляя достаточно места для увеличения. Поставьте в теплое место, накрыв полотенцем, до удвоения в размерах – примерно на 45 минут. Выпекайте 20–25 минут, до золотистого цвета и сквозной готовности.



Rotolini alle verdure arrosto Булочки с жареными овощами

Выход: 10 спиральных булочек

1 порция теста для белого хлеба
быстрого приготовления (см. рецепт на с. 45)

1 средний баклажан

1 средний красный сладкий перец

1 средний кабачок

2 ст. л. оливкового масла

соль

3 веточки тимьяна

2 зубчика чеснока, нечищенных; слегка раздавить

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Нарезьте баклажан и кабачок кружками толщиной 1 см и потом полукругами; уложите на противень.

Разрежьте перец по длине на 2-см полоски – получится около 8 полосок. Уложите на тот же противень и сбрызните все маслом. Посыпьте солью по вкусу и подсуньте под перец веточки тимьяна. Вставьте между овощами чеснок и выпекайте 20 минут.

Когда овощи прожарятся и чуть почернеют по краям, достаньте их из духовки. Остудите и используйте вместо шпината и рикотты в предыдущем рецепте. Можно также жарить овощи на сковороде (см. фото).



Pane

МАСТЕР-КЛАСС
ФОРМОВКА

Pane bianco Белый хлеб на биге

Этот хороший хрустящий белый хлеб делать легче, чем деревенский белый, как описано на с. 42. Ускорение достигается за счет добавки пивных дрожжей; можно использовать либо бигу, либо мадре. Хлеб получается легче благодаря двум подъемам, но можно делать и с одним, как белый хлеб быстрого приготовления (см. с. 45), но он тогда получится поплотнее, хотя все равно с хорошей текстурой. И все же бига дает гораздо лучший букет и корочку. Чтобы дырочки были еще больше, а хлеб однороднее и легче, дайте ему подойти три раза.

Выход: 1 большая или 2 маленьких буханки

200 г биги (половина порции, приготовленной по рецепту со с. 39)

450 г сильной белой муки

300 мл воды комнатной температуры

20 г свежих дрожжей

2 ч. л. соли

1 ст. л. кунжута

Следуйте рецепту белого хлеба быстрого приготовления до момента получения неплотного кома теста. Добавьте бигу и месите на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности 10 минут, до гладкости. Старайтесь подсыпать поменьше муки. Чтобы хлеб был полегче, дайте тесту подойти в промасленной миске, слегка обмазав маслом и накрыв пленкой или салфеткой. Отведите на это около 1 часа.

Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Сформируйте хлеб и оставьте расстояться на промасленном противне на 30–40 минут – до удвоения в размерах и легкого, раздутого вида. Спрысните противень вокруг хлеба водой и поставьте в духовку. Быстро закройте дверцу, чтобы пар остался внутри. Пеките 15 минут, потом понизьте температуру до 180°C/газовая отметка 4 и выпекайте еще 10–15 минут, до готовности.

Pane con noci e olive nere Хлеб с каштанами и маслинами

В Италии делают разные сорта хлеба с каштанами. А в Милане я купила короткие палочки с маслинами и другие с каштанами и подумала: отчего бы их не объединить? Вместо маслин можно взять изюм; в нашем ресторане в Брее мы подавали хлеб с изюмом и каштанами.

Выход: 2 буханки или 6 булочек с кунжутом

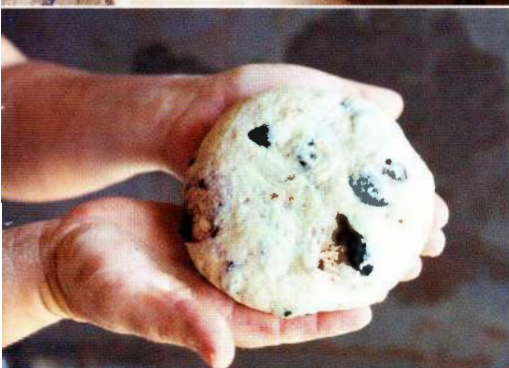
1 порция теста для белого хлеба быстрого приготовления (см. с. 45)

150 г маслин; крупно разломать и обсушить на бумажном полотенце
50 г каштанов

Следуйте инструкциям для белого хлеба быстрого приготовления, дайте удвоиться в размерах и растяните в овал толщиной около 3 см на посыпанной мукой рабочей поверхности. Разложите сверху маслины и/или каштаны. Сложите внутрь края теста, стяните к середине другие две кромки и придавите на шве, создавая хребет. Поверните на 90° и сложите снова; продолжайте поворачивать и сгибать 15–20 раз, пока маслины и каштаны не разойдутся равномерно. (Они будут выпадать – вдавливайте такие обратно в тесто и продолжайте месить.) Слепите два кома и надрежьте крестообразно. Оставьте на большом промасленном противне на 1–1,5 часа, до удвоения в размерах. Тем временем разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Выпекайте 20–25 минут, до золотисто-коричневого цвета и сквозной готовности.

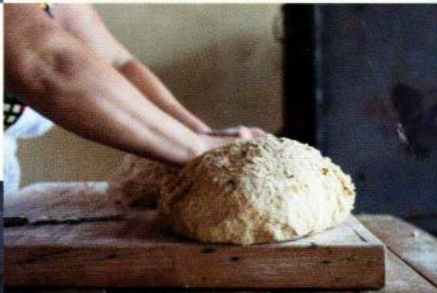
Вариация: Булочки с кунжутом

Разделите подошедшее тесто на 6 частей. Сложите внутрь края каждого куска, стяните к середине другие две кромки и придавите на шве, создавая хребет. Поверните на 90° и продолжайте складывать еще пять раз. Аккуратно придайте каждой булочке удлиненную форму, держа швом вниз. Слегка смажьте яичным белком и посыпьте кунжутом, чуть прихлопнув ладонью. Сделайте надрез и дайте расстояться до удвоения в размерах. Выпекайте, как указано выше.





Приготовление хлеба
с отрубями



Pane di semola Хлеб из семолины

Такой хлеб делают в основном на юге Италии, где часто используют *семолу*. Из нее получается светло-палевый хлеб с чуть хрусткой текстурой. Он хорошо хранится. Как делать такой хлеб, мне показали на Сицилии, а на помощь я позвала свою подругу Урсулу Ферриньо – она первой со школьных времен подвигла меня на печение хлеба. Ее книги и ее энтузиазм – большой источник вдохновения для меня. Если не считать моей собственной *биги*, этот рецепт основан на булочках с семолиной из книги Урсулы «*The New Family Bread Book*».

Выход: 4 батона, или 16 мелких булочек, или мафальда

200 г биги (см. рецепт на с. 39); остатки можно заморозить

375 г сильной белой муки

275 г семолины (или манной крупы) плюс еще немного на посыпку

15 г соли

10 г свежих дрожжей

400 мл воды комнатной температуры

1 ч. л. крупномолотого черного перца

Смешайте в большой миске муку, семолину (манную крупу), соль и перец. Венчиком или пальцами распустите дрожжи в воде комнатной температуры. Сделайте воронку в муке и влейте воду с дрожжами и бигу. Смешайте скребком, выложите и месите 10 минут, до гладкости.

Уложите тесто в слегка промасленную миску и оставьте на 1,5–2 часа, до удвоения в размерах. Сформируйте буханки или булочки и уложите на промасленный противень. Надрежьте крестообразно очень острым ножом и оставьте расстояться до удвоения в размерах. Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Слегка посыпьте хлеб семолиной. Выпекайте батоны 30–35 минут, булочки 15 минут, пока не станут легкими на руке и отзываться глухо на постукивание.

Вариант: *Мафальда*

Скатайте тесто в длинную колбаску и сложите гармошкой, следуя указаниям мастер-класса на с. 52. Затем закрепите один конец наверху и выпекайте.



Pane nero alla Siciliana o integrale Черный сицилийский хлеб с отрубями на биге

Покупаемая нами «непросеянная» мука на самом деле смесь непросеянной и сильной белой муки. Хлеб из одной непросеянной муки будет очень тяжелым, и вам, возможно, придется поэкспериментировать с менее распространенными сортами и добавлять белую муку для уравнивания. Первоначально весь хлеб был с отрубями, но по мере того как древние римляне начинали молоть муку и отделять отруби от белых частей — эндоспермы, — белый хлеб становился все более популярным среди богатых.

Булочница Четина (см. фото выше) показала мне этот рецепт на Сицилии. Для улучшения теста она использует бигу. Она испекла буханку *пане nero*, а также халы, булочки, *кикори* («подковы») и *торкильоне* (плетенки).



Выход: 1 буханка или 6 круглых булочек, хал или кикори

200 г биги или мадре, с отрубями или белых (половина порции, приготовленной по рецепту со с. 39)

500 г сильной непросеянной муки

2 ч. л. сахарной пудры или меда

2 ч. л. соли

10 г дрожжей

350 мл воды комнатной температуры

2 ст. л. оливкового масла

Смешайте в большой миске муку, соль и сахар (если используете). Руками или пластиковым скребком разведите в воде комнатной температуры дрожжи, бигу и мед (если используете). Пропустите воронку в муку и влейте эту смесь. Помесите 10 минут, уложите в слегка промасленную миску, смажьте маслом, накройте пленкой или салфеткой и оставьте на 45–60 минут, до удвоения в размерах.

Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и разрежьте на одинаковые куски, если делаете булочки. Придайте нужную форму, как указано в мастер-классе на с. 52, и оставьте расстояться до удвоения в размерах. Выпекайте буханку в течение 30–40 минут, булочки около 15.

Pane

МАСТЕР-КЛАСС ФОРМОВАНИЕ БУЛОЧЕК



Булочка мафальда

Раскатайте тесто длинной колбаской и согните его взад-вперед гармошкой. Загните «хвост» вверх всех складок и закрепите их на месте. Посыпьте кунжутом. Если он не прилипает, сначала слегка смочите тесто водой.


Хала

Скатайте из теста колбаску длиной около 30 см и другую около 60. Прилепите конец короткой колбаски к середине длинной. Сплетите из трех колбасок косу. Закрепите концы, смочив, если надо, водой.

Плетенка

Скатайте из теста длинную колбаску. Сложите пополам, подвесьте за середину в воздухе и крутаните. Концы закрутятся вокруг друг друга. Закрепите концы, смочив, если надо, водой.





Pane di farro **Полбяной хлеб**

Такой хлеб едят в Италии люди, следящие за своим здоровьем и старающиеся употреблять злаки с пониженным содержанием клейковины. Он плотен, и мне это нравится; иногда я добавляю тыквенные и/или подсолнучевые семечки. Мажу его самодельным джемом – и я на небесах! Вы можете уменьшить плотность этого хлеба, заменив половину полбы сильной белой мукой. Если помесить тесто лишних 5 минут, то это тоже облегчит его и насытит воздухом.

Выход: 2 буханки

**200 г биги (половина порции,
приготовленной по рецепту со с. 39)**

500 г полбяной муки
10 г дрожжей
20 г соли
350 мл воды комнатной температуры
2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. меда

Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Смешайте все ингредиенты, помесите 15 минут и оставьте подходить на 1 час, до удвоения в размерах, в слегка промасленной миске, накрытой пленкой.

Осадите тесто и сформируйте две буханки, круглые или продолговатые. Посыпьте мукой и сделайте надрез по длине. Дайте тесту расстояться в течение 1 часа, до удвоения в размерах. Выложите на посыпанный мукой противень и выпекайте 35–40 минут.

Совет: Если хлеб начинает слишком темнеть, понизьте температуру духовки до 180°C/газовая отметка 4.

Pane di segale **Ржаной хлеб**

Этот рецепт – из долины Аосты (Валле д'Аоста) на севере Италии, где австрийское влияние проявляется в использовании тмина. На севере этот хлеб называют *pane nero*, черным хлебом, а на юге так называют хлеб с отрубями. Попробуйте его с сыром или спеком – копченой ветчиной из этого же региона.

Выход: 2 буханки

**200 г биги (половина порции,
приготовленной по рецепту со с. 39)**

250 г ржаной муки
250 г сильной белой муки
10 г дрожжей
20 г соли
350 мл воды комнатной температуры
2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. меда
10 г тмина

Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Смешайте все ингредиенты, помесите 10 минут и оставьте подходить на 1 час, до удвоения в размерах, в слегка промасленной миске, накрытой пленкой.

Осадите тесто и сформируйте две буханки, круглые или продолговатые. Посыпьте мукой и сделайте надрез по длине. Дайте расстояться в течение 1 часа, до удвоения в размерах. Выложите на посыпанный мукой противень и выпекайте 30 минут.

Pane con sarde Сицилийские панини с анчоусами, моцареллой, помидорами и базиликом

Эти красивые свежеиспеченные панини наполнены восхитительными цветами и ароматами Сицилии. Мои сицилийские друзья используют тамошний овечий творог, называемый *primo sale*, потому что его нерезкий букет дополняет соль анчоусов – но вполне сойдет и моцарелла. Хотя *pane con sarde* означает «хлеб с сардинами», в этом рецепте применены соленые анчоусы, потому что мои друзья предпочитают их более острый вкус. На востоке острова используют *pane nero* – темный хлеб, похожий на хрустящий с отрубями или на ржаной. Хорошо подходит и белый хлеб с кунжутом при условии, что он хорошо пропечен. Когда хлеб недопеченный, сэндвичи получаются сырыми. Чтобы не было сомнений, берите лучше опарный хлеб.



Порций: 4

**4 филе анчоусов в соли или масле
или 2 консервированные сардины
1 батон белого хрустящего хлеба с кунжутом
или 1 батон хлеба с отрубями; щедро посолить и поперчить
30 мл оливкового масла
2 спелых помидора; нарезать тонкими ломтиками, концы удалить
10 оливок без косточек; крупно разломать
125-г шарик моцареллы
горстка листьев базилика; промыть и крупно нарезать**

Подготовьте рыбу, удалив все видимые кости и промыв, если соленая. Промокните досуха. Разрежьте батон по горизонтали, отделив хрустящий верх от низа. Немного посолите каждую половинку изнутри. Острым ножом сделайте диагональные надрезы в мякише, не прорезая корочку. Сделайте такие же надрезы по другой половинке батона. Полейте половиной отмеренной порции масла и уложите кусочки рыбы. Соедините половинки и сожмите, чтобы масло пропитало хлеб. Снова раскройте и уложите помидоры и оливки. Еще посолите и поперчите по вкусу и полейте остальным маслом. Накройте сыром и базиликом. Соедините половинки, сдавите, нарежьте и подавайте.



Crescia di formaggio Пасхальный хлеб с сыром

Кресция напоминает сытный вариант панеттоне и популярна в разных формах в Марке, Умбрии и Тоскане. Ее можно печь в глиняном горшке или делать в виде лепешек и накрывать прошутто. В состав кресции всегда входит сыр — пармезан, пекорино или тот и другой. Она особенно популярна на Пасху, когда магазины наполнены ее ароматом. Этот рецепт достался мне от Франко Тарускио, бывшего хозяина таверны *The Walnut Tree Inn* в Абергавенни, Уэльс. Он формует этот хлеб в халы и печет в формах для бриошей или в дариолях — формочках 10x10 см. Если у вас таких нет, попробуйте глиняные цветочные горшочки, предварительно устлав их пергаментом. Можете испечь четыре более крупных батона в формах для шарлотки. Этот хлеб хорошо замораживать.

Выход: 16 в дариолях, формочках для бриошей или горшков либо 4 батона в формах для шарлотки

500–550 г сильной белой муки или муки помола 00 (или российской высшего сорта)

150 г свеженатертого пекорино

100 г свеженатертого пармезана

10 г соли

5 г черного перца

100 мл оливкового масла

100 мл теплой воды

50 г свежих дрожжей

5 яиц; сбить

сливочное масло для смазки

150 г молодого пекорино; нарезать кубиками

Насыпьте муку, тертые сыры, соль и перец в большую миску. Добавьте масло и воду к дрожжам, смешайте до кремообразного состояния и влейте в муку, после чего добавьте сбитые яйца. Смешайте все в тесто, добавляя по мере надобности муку (количество определяется размерами яиц). Вывалите на слегка посыпанную мукой поверхность и помесите руками 10 минут. Поставьте на 1 час, до удвоения в размерах, в теплое место в промасленной миске под пленкой. Тем временем обильно промажьте формочки сливочным маслом или устелите горшки пергаментом для выпечки.

Разогрейте духовку до 160°C/газовая отметка 3. Разрежьте тесто на 4 части. Вдавите в каждую по четверти кубика пекорино, так чтобы они слегка выглядывали. Если формуете буханки, следуйте инструкциям мастер-класса на с. 48 и уложите буханки швом вниз в формы для шарлотки. Если используете формочки или горшочки, снова разделите каждую порцию на 4 части и сделайте 16 булочек тем же способом. Уложите их в формочки. Накройте салфеткой и дайте расстояться до удвоения в размерах. Выпекайте буханки 35–40 минут, булочки 20 минут. Выньте из формочек и остудите на решетке.

Piadina Лепешка

Эта лепешка – из Романы на севере Италии. Обычно ее делают из белой муки, лярда (или оливкового масла), соли и воды. Традиционно ее пекли на глиняном блюде (*teggia* на местном диалекте), но сегодня чаще используют сковороды, даже электрические. Можно использовать толстодонную сковороду с противопригарным покрытием, но на моей индукционной конфорке такой жар, что я уже сожгла несколько сковород и теперь пеку *пьядине* в духовке, – моя семья с удовольствием ест их в качестве быстрого обеда. Обычно *пьядине* едят сразу по готовности, но можно готовить их и загодя. Их часто продают в специализированных киосках – *piadinerie*. Вариантам начинки несть числа, но часто их подают с мягким белым творогом с прелестным названием «скаккероне» (*squacquerone*) и с листовой свеклой или шпинатом. Популярны также сыры: *страккино*, таледжо или моцарелла, – а также пармская ветчина и рукола.

Выход: 6

500 г простой муки или муки помола 00
(или российской высшего сорта)

10 г соли

150 г лярда комнатной температуры

200 мл воды

2 г соды

Разогрейте духовку до максимума – лучше всего между 280 и 300°C. Поставьте в нее вверх дном два противня (если сможете), чтобы на них быстро соскользнули ваши *пьядине*.

Просейте муку с солью в миску, добавьте сливочное масло и воду. Смешайте руками в мягкое, эластичное тесто, которое сможете легко раскатать. Будьте готовы добавлять по мере надобности воду или муку. Оставьте на 30 минут отдохнуть в холодильнике.

Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и разделите на 6 комков. Раскатайте в диски толщиной не более 5 мм. Уложите на днище другого посыпанного мукой листа и дайте тесту соскользнуть в горячую духовку на 2–4 минуты, до сквозной готовности и легкой поджаристости. Если используете сковороду, пеките по 2–3 минуты на каждой стороне.

По готовности распределите выбранную начинку по половине диска и накройте, сложив пополам, второй половиной. Если *пьядине* при выпечке распухли, взрежьте ножом по горизонтали и начините, не складывая.



Schiacciata all'uva Сладкая фокачча с виноградом

В тосканском городе Консума подают полую фокаччу под названием «скьяччата», что значит «сплюснутая», которую начинают различными ингредиентами: сладким виноградом с сахаром, белыми грибами, прошутто котто с сыром и еще много чем. Три пекарни в городе каждый день делают скьяччату, и люди съезжаются за ней, преодолевая многие мили. Привожу мой любимый вид – из сладкого теста. Для приготовления сытных вариантов используйте тесто для фокаччи (см. с. 62).

Порций: 10

500 г сильной белой муки
щепотка соли
125 г сахарной пудры
50 г сливочного масла, размягченного
15 г дрожжей
200 мл воды комнатной температуры
1 яйцо плюс еще одно для глазури; сбить
20 мл оливкового масла
250 г сливочного или подобного джема
400 г красного винограда без косточек
50 мл воды

Смешайте муку, воду и 50 г сахара в большой миске и вотрите сливочное масло. Пальцами разведите дрожжи в воде комнатной температуры до исчезновения комков. Влейте эту воду и 1 яйцо в мучную смесь и смешайте руками или пластиковым скребком. Когда все смешается, слепите руками шар. С его помощью подберите оставшиеся крупницы, оставляя миску чистой.

Вывалите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и месите, растягивая, складывая и сдавливая, в течение 10 минут. Тесто должно быть мягким, если липнет, добавьте муки. Если тесто ощущается эластичным и пружинит при нажатии – оно готово, если нет – месите еще.

Соберите края теста под него и образуйте гладкий круглый шар. Верхняя часть будет поверхностью фокаччи. Смажьте миску оливковым маслом, чтобы тесто не прилипло. Уложите шар в миску гладкой стороной вверх и поверните, чтобы промазать верх и бока. Накройте пленкой или салфеткой и оставьте в теплом месте без сквозняков на 1 час, до удвоения в размерах.

Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Уложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность. Раскатайте его до толщины 5 мм. Размажьте джем по половине прямоугольника, накройте второй половиной и придавите края кончиками пальцев, начиная от середины и продвигаясь кнаружи. Вдавите сверху виноград и дважды смажьте сбитым яйцом. Посыпьте половиной пудры и выпекайте 25–30 минут, до золотистого цвета и сквозной готовности. Тем временем приготовьте сироп, 5 минут покипятив остальной сахар с 50 мл воды. Достаньте из духовки и полейте сиропом.



Фокачча sud Varese Хрустящая фокачча по-апулийски

Совершенно другой способ делать хлеб – выпекать его из очень влажного теста. Я научилась этому в Апулии у двух женщин, живущих в Бари. Они заставили меня растопырить пальцы, как на утиной лапе, и – «Хлопай, хлопай, хлопай», до седьмого пота, пока на поверхности теста не выступят пузырьки.

Порций: 10

1 средняя картофелина (ок. 150 г); очистить и крупно нарезать
500 г муки сильной хлебопекарной или муки помола 00 (или российской высшего сорта)

1 ч. л. без верха соли
500 мл воды комнатной температуры (в которой варился картофель)

25 г свежих дрожжей

½ ч. л. сахара

3 ст. л. оливкового масла плюс еще немного для смазки

НА НАЧИНКУ

маслины, орегано, помидоры черри и т.д.

Пекут обычно в большой круглой жестяной форме диаметром около 28 см и глубиной 5 см, но у меня вполне получается и на тонком прямоугольном противне. Сначала вырежьте пергамент, чтобы устелить дно.

Поставьте на огонь кастрюлю и положите в нее картофель. Смешайте муку и соль в большой миске. Когда картофель сварится, сцедите воду в мерный кувшин и долейте до 500 мл; доведите до комнатной температуры.



Хрустящий на поверхности и мягкий, как пицца, внутри — дивный, легкий хлеб. Традиционная начинка — орегано и половинки помидоров черри; хороши также маслины.

Пальцами разведите в этой воде сахар и дрожжи, чтобы не оставалось комков. Подавите теплый картофель в пюре и добавьте в мучную смесь. Влейте воду комнатной температуры и, растопырив пальцы наподобие утиной лапы, хлопните по тесту и при этом вытяните его вверх вдоль края миски. Чем выше вы его поднимете, тем больше воздуха в него попадет и тем скорее вы закончите месить. Второй рукой прижимайте миску к животу. При необходимости добавляйте понемногу воды комнатной температуры, чтобы получилась консистенция мягкой каши.

Продолжайте так месить, увеличивая скорость. Вы начнете уставать, но увидите, как тесто улавливает воздух. Каждые несколько минут берите передышку и наблюдайте за тестом. Когда

увидите, как пузырьки поднимаются на поверхность и лопаются, тесто готово.

Влейте половину масла в устланную форму и хорошо размажьте его по всей поверхности. Вылейте туда тесто и рукой равномерно размажьте по нему остальное масло. Оно предотвратит образование корочки при подъеме теста. Дайте постоять в теплом месте в стороне от сквозняков примерно 1,5 часа, пока поверхность не покроется пузырьками.

Тем временем разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Как только тесто поднимется, уложите на него начинку по желанию. Поставьте форму в духовку и выпекайте 50–60 минут, до хрусткости и золотисто-коричневого цвета.



Focaccia di Recco Фокачча по-лигурийски

Это хлеб из города Рессо на побережье Лигурии. В нем нет дрожжей, а масло и вода делают тесто очень эластичным и крепким. Поэтому его можно раскатывать очень тонко и растягивать по огромной сковороде, после чего покрывать сыром и вторым слоем теста. Пекут очень быстро в крайне горячей духовке и подают немедленно. В каждом ресторане в Рессо его подают в качестве закуски, но это так вкусно, что с трудом сдерживаешься, чтобы оставить место для чего-то еще. Крешенца – это мягкий сливочный сыр из коровьего молока; хорош также таледжо.

Порций: 8

250 г сильной белой муки или муки помола 00
(или российской высшего сорта)

1 ч. л. соли плюс хорошая щепотка, чтобы посолить фокаччу

3½ ст. л. оливкового масла

125 мл воды комнатной температуры

350 г крешенцы

Смешайте муку с солью в большой миске. Влейте 1½ ст. л. оливкового масла и воду комнатной температуры и руками смешайте все в тесто. Выложите на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и помесите 10 минут. Дайте отдохнуть в накрытой миске не менее 40 минут.

Тем временем выберите самую тонкую из ваших форм или противней размером около 35x45 см со стенками высотой 2–3 см. Устелите пергаментом дно и смажьте маслом, используя ½ ст. л. Смешайте остальные 1½ ст. л. масла с 1½ ст. л. холодной воды и отставьте в сторону. Разогрейте духовку до максимума – обычно это 240°C/газовая отметка 9.

Выложите тесто и разрежьте надвое. На хорошо посыпанной мукой поверхности раскатайте обе половины до толщины 1 мм по размерам противня. (Тесто должно быть таким, что если подуть под его край, оно приподнимется.) Сверните один лист теста, перенесите в противень и раскатайте, чтобы получилось плоско и с нахлестом на стенки. Срежьте точно по краям противня.

Мелко разломите сыр и рассыпьте по поверхности теста. Накройте вторым листом теста и прижатием слепите края. Прodelайте небольшие прорехи для выхода пара и распылите смесь масла с водой. Посолите и выпекайте в духовке 7–8 минут, до золотисто-коричневого цвета. Достаньте из духовки, разрежьте на большие прямоугольники и немедленно подавайте.

Carta da musica Хлеб с розмарином и морской солью

Этот сардинский хлеб назван carta da musica – «нотная бумага» – потому, что он очень тонкий и имеет кремовый цвет. Этот метод не строго традиционен, зато легок. Когда ешь этот хлеб с напитками, трудно остановиться.

Выход: 3 противня

250 г семолы, тонкой семолины
(или манной крупы), муки
для пасты или помола 00 (или

российской высшего сорта)

125 мл воды

комнатной температуры

25 мл оливкового масла

плюс еще немного

6 г свежих дрожжей

или 3 г сухих (полпакетика)

мелкая морская соль

2 веточки розмарина

Вручную или в кухонном комбайне смешайте в тесто все ингредиенты, кроме соли и розмарина. Вывалите на посыпанную мукой поверхность и помесите 5–10 минут, до равномерного цвета и упругости. Смажьте поверхность маслом и поставьте отдохнуть на 1 час в холодильнике в миске под пленкой.

Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Достаньте тесто из холодильника и разделите на три. Раскатайте каждый кусок как можно тоньше на хорошо посыпанной мукой поверхности. Тесто должно стать не толще бумаги. Смажьте три противня маслом и уложите на них листы теста. Немного посолите и распылите оливковым маслом. Выпекайте 7–10 минут, до хрусткости и золотисто-коричневого цвета.

Достаньте из духовки, посыпьте розмарином, солью и подавайте.



Focaccia al rosmarino Фокачча с розмарином

Эту фокаччу меня научил делать один тосканский пекарь. Он велел мне запихнуть начинку в постель и накрыть пуховым одеялом! Он объяснил, что, если розмарин будет торчать, он просто подгорит и никакого букета хлебу не придаст, поэтому его и следует вставлять внутрь и частично покрывать тестом.

Совет: Фокачча долго не хранится, но если хотите есть ее на завтра, дайте остыть и оберните пленкой, чтобы не сохла. Остатки можно использовать, разрезав фокаччу вдоль, нарезав большими кирпичиками и поджарив. Намазывайте сырной пастой (см. с. 471), пюре из вяленых в духовке помидоров (см. с. 372), пастой из вяленых помидоров с каперсами и оливками (см. с. 487).

Порций: 10

500 г сильной муки или муки помола 00
(или российской высшего сорта)
2 ч. л. без верха соли
15 г свежих дрожжей или эквивалентное количество сухих
(обычно половина, см. инструкции на пакетике)
300 мл воды комнатной температуры
3 ст. л. оливкового масла extra virgin
простая белая мука на посыпку
каменная соль на посыпку перед выпеканием
1 большая веточка розмарина

ДРУГИЕ ИДЕИ НАЧИНОК

тимьян, маслины, ломтики красного лука

Смешайте муку с солью в большой миске. Пальцами разведите в воде дрожжи, чтобы не оставалось комков. Влейте эту воду и 2½ ст. л. масла в муку и хорошо перемешайте пластиковым скребком или руками. Когда жидкость впитается, соберите тесто рукой в ком. Покатайте его по стенкам, чтобы собрать прилипшее тесто и оставить миску чистой.

Вывалите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и помесите, растягивая и складывая, около 10 минут. Тесто должно быть мягким, если липнет, добавьте муки. Тесто будет готово, когда станет эластичным на ощупь и пружинистым при нажатии; до тех пор продолжайте месить.

Загните края теста под ком, чтобы получился гладкий шар. Верх будет поверхностью фокаччи. Смажьте миску оставшимся маслом, чтобы тесто не липло. Положите тесто гладкой стороной вниз и поверните, чтобы оно полностью покрылось маслом. (Это предотвратит образование корочки и не даст тесту липнуть.) Накройте пленкой или салфеткой и оставьте в теплом месте без сквозняков на час или до удвоения объема.

Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Уложите тесто на промасленный противень или в форму. Осторожно отлепите от дна, стараясь сохранить закругленные края. Надавливая пальцами, сплющите тесто в овал толщиной около 3 см. Разложите выбранную начинку и слегка сбрызните маслом, но пока не солите. Отломите побеги розмарина или тимьяна и вставьте в тесто; вдавите маслины и лук, чтобы не подгорали.

Верните тесто на 20–40 минут на то же место для второго подъема примерно до половины прежней высоты. Когда оно подойдет, продавите пальцами впадинки, сбрызните оставшимся оливковым маслом и посыпьте каменной солью. Выпекайте 15–20 минут, до золотисто-коричневого цвета. Если низ не пропечется, переверните и пеките еще 5 минут. Остудите в корзинке или на решетке, чтобы не увлажнялась снизу.



pizza

ПИЦЦА

Древние римляне пекли плоский хлеб под названием *pacea*; прошли века, и он сохранил популярность, хотя и превратился в то, что мы знаем как пиццу.

Фердинанд II Бурбон так любил пиццу знаменитого *пиццайоло* дона Доменико Тесты, что сделал его *tonzu* (от французского *monsieur*) – в Неаполе XVIII века такой чести удостаивались только великие французские повара, готовившие для знати. Фердинанд даже повелел построить печи для пиццы у себя в саду и угощал этим неаполитанским деликатесом своих друзей.

В книге «*Usi e costumi di Napoli e contorni*» («Обычаи и костюмы Неаполя и его окрестностей»), изданной в 1858 году, Эмануэле Рокко писал, что пицца, как ее уже к тому времени называли, могла отделяться целым ассортиментом начинок, включая базилик, рыбу, сыр и масло. Если ее сгибали пополам, то называли «*пицца кальционе*». В 1861 году в город приехал взошедший на неаполитанский престол основатель Савойского дома Умберто I. Повар Рафаэле Эспозито преподнес его жене Маргарите пиццу с начинкой, цвета которой повторяли цвета Италии: это были красные помидоры, белая моцарелла и зеленый базилик – с тех пор и пошла пицца Маргарита.

Как и все остальное, пицца варьируется от региона к региону. В Неаполе ее корж толще всех в Италии. Это помогает сохранять начинку в пределах периметра теста. И начинка в Неаполе тоже более обильная. В Риме пицца тоньше и ее часто делают в виде подносов.



СОВЕТЫ К ЭТИ

Я обычно делаю пиццу из сильной муки, но тесто при этом получается слишком эластичным и стягивается при раскатывании. Чтобы решить проблему, я позаимствовала идею у Хью Фиернли-Уиттингстолла и теперь смешиваю сильную муку с простой мукой помолов 0 и 00 (или российской высшего и первого сортов).

Многие пиццайоло делают комья теста для пиццы накануне и оставляют на ночь в холодильнике. Медленный подъем дает лучший букет и уменьшает количество работы назавтра.

Пиццу обычно пекут при температуре 400°C, а домашнюю духовку разогревают как можно сильнее. Ведь вы пытаетесь имитировать дровяные печи итальянских ресторанов! Первым делом сильно нагрейте в духовке противень или камень – это поможет создать хрустящую основу. Если поставить противень в духовку вверх дном, чтобы не было никаких стенок, будет легко отправлять туда пиццу и доставать ее.

Чтобы получилась пицца бьянка, просто sprysните горячий корж самым лучшим оливковым маслом и посыпьте накрошенным чесноком и морской солью. Во всех прочих пиццах важно не перестараться с количеством начинки, иначе корж промокнет. Но если начинки мало, пицца будет сухой.

В Неаполе пиццу часто делают с моцареллой из коровьего молока. Дело в том, что традиционная моцарелла из молока буйволиц очень водяниста, с ней пицца промокает. Но я все равно делаю пиццы с буйволиной моцареллой, только даю ей сначала стечь на сите.

Pizza Parmigiana **Пицца Нинфы** **и Терезы с пармезаном**

Эти две женщины говорили, что эта пицца с «сарде» (а на самом деле не с сардинами, а с анчоусами) происходит из Неаполя и всегда готовится с пармезаном или *грана падано*, но никогда не с моцареллой, потому что моцарелла и рыба несовместимы. Если вы знаете итальянских «мамма», то поймете, что я сочла за лучшее не спорить, особенно будучи англичанкой. Я не посмела им сказать, что всего несколько месяцев назад в Неаполе ела пиццу, заваленную анчоусами и моцареллой. Каким бы ни было ее происхождение, но эта пицца дивно вкусна и обожаема нашими детьми, только один из них обожает анчоусы, а другой сбрасывает их прочь. Нинфа и Тереза делают корж из *семолы* – они любят его хрустким. Я тоже иногда так делаю, но наша *семолина* не совсем то, что их *семола*, так что лучше брать половину *семолины* и половину сильной хлебопекарной муки.

Выход: 4 пицци

НА ОСНОВУ

500 г *семолы* или 250 г сильной белой муки и 250 г мелкой *семолины* (или манной крупы)
10 г свежих дрожжей
2 ч. л. соли
2 ст. л. оливкового масла
300 мл воды комнатной температуры

НА НАЧИНКУ

несколько анчоусов (по желанию)
1 порция томатного соуса (см. рецепт на с. 66)
1 зубчик чеснока; порубить
1 ст. л. оливкового масла (по желанию)
100 г пармезана; мелко натереть

Сделайте тесто для пиццы по указаниям мастер-класса на с. 66 и раскатайте в четыре круга. Если используете анчоусы, заткните их кусочки в тесто; обильно покройте его томатным соусом. (Основа из *семолы* справится с большим количеством жидкости, чем основа из муки.) Посыпьте чесноком, сбрызните оливковым маслом (если используете), посыпьте пармезаном и пеките, как указано в мастер-классе.

Pane

МАСТЕР-КЛАСС ПИЦЦА МАРГАРИТА

Это самая базовая пицца – с помидорами, чесноком и базиликом. Раньше ее называли пицца маринара, и она состояла из помидоров, чеснока и иногда анчоусов – ведь ее ели неаполитанские рыбаки, которые не могли брать с собой в море сыр. Дома по выходным я ставлю тесто для пиццы и мы идем гулять или по магазинам, а когда возвращаемся, все помогают – разогревают духовку, расплющивают тесто, накладывают свою любимую начинку. Мы всегда оставляем часть теста и делаем на десерт *камича да ноте* (см. с. 448) с «Нутеллой» и бананами.

Выход: 4 пиццы

НА ОСНОВУ

10 г свежих дрожжей

или 5 г сухих

325 мл воды комнатной температуры

500 г сильной хлебопекарной муки или муки помола 0

(или половина сильной и половина простой, или 00, или российская первого или высшего сорта)

2 ч. л. соли

НА ТОМАТНЫЙ СОУС

(*выход: 4–6 порций*)

400 г консервированных итальянских сливовидных томатов

1 ч. л. с верхом сушеного орегано

1 ч. л. соли

2 ст. л. оливкового масла

семолина (или манная крупа) на посыпку лопаты

2 125-г шарика моцареллы;

обсушить и нарезать ломтиками горсть свежих листьев базилика



Добавьте дрожжи в воду комнатной температуры и затем смешайте все ингредиенты для основы. Помесите 8–10 минут, до гладкости и эластичности. Скатайте тесто в ком, положите в промасленную миску и накройте пленкой или салфеткой. Дайте подняться до удвоения в размерах в теплом месте в ст-

роне от сквозняков. Если время позволяет, замесите тесто накануне и оставьте подниматься медленно в холодильнике. Это придаст тесту больше кислотности и букета.

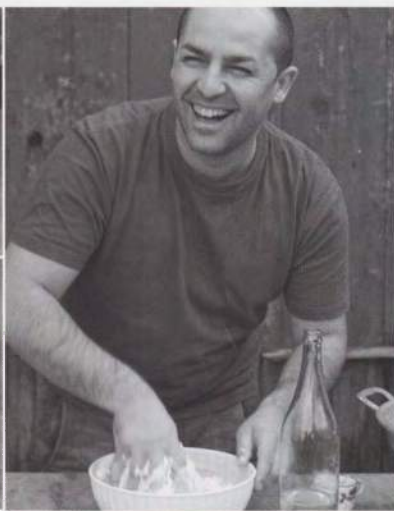
Когда тесто поднимется, разделите его на четыре одинаковых шара и снова дайте подойти до удвоения в размерах. Тем временем сделайте томатный соус: выложите томаты в миску и руками подавите на кусочки (или размелите погружным блендером, если предпочитаете гладкий соус, без комков). Добавьте орегано, соль и оливковое масло и хорошо размешайте. Используйте сразу или храните пару дней в холодильнике.

Вставьте в духовку с промежутками пару противней вверх дном. На их гладких днищах пицца будет выпекаться плоско, а отсутствие стенок позволит ее удобно закладывать и вынимать. Приготовьте тонкую разделочную доску или пекарскую лопату (из тонкого дерева или металла для переноса пиццы в печь и обратно) и семолину (манную крупу).

Разогрейте духовку до максимума – 250–280°C было бы идеально. Скалкой раскатайте тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности. Посыпьте лопату семолиной и держите под рукой. Раскатав пиццу до нужной толщины, уложите ее на лопату и намажьте на нее 1 ст. л. томатного соуса. Рассыпьте сверху четвертую часть моцареллы или другой начинки (см. ниже). Теперь вставьте пиццу в духовку и быстро выдерните лопату, чтобы пицца осталась на днище противня. Выпекайте 7–10 минут. Основа должна стать золотистой, а сыр пойти пузырями. Посыпьте базиликом и подавайте.

Другие начинки

Множество вариаций и вихрей моды делают список возможных начинок для пиццы бесконечным, и поэтому я попросила двух своих неаполитанских друзей назвать их любимые. Мария любит пиццу с анчоусами, Джузеппе – с копченым сыром типа *проволы* и скаморцы и ветчиной. Он также любит кальцоне, сложенный вдвое вариант (как *камича да ноте*, см. с. 448), начиненный рикоттой, *проволой* и кусочками жареного сала (*lardo*), с томатным соусом сверху. Я больше всего люблю салями с маринованными артишоками в масле и вяленными на солнце помидорами.



Pizza frutti di mare Пицца с морепродуктами

Эта пицца – из числа моих самых любимых. Я ела ее около 20 лет тому назад во Виареджо на Тосканском побережье, где ежедневно работает рыбный рынок, и помню ее до сих пор. Рассказывая о своих путешествиях детям, я говорила, что все это было таким свежим, что кальмар вскочил и убежал. Надеюсь, они мне не поверили, но это, правда, была едва ли не самая лучшая пицца, какую я только пробовала.

Сделайте тесто для пиццы по инструкциям мастер-класса на с. 66, раскатайте круги из теста до толщины около 1 см и выложите на один или два промасненных противня. Размажьте по каждому немного томатного соуса и разложите по четверти морепродуктов. В баночке смешайте оливковое масло, петрушку, перец чили (если используете), чеснок, соль и перец. Побрызгайте это на пиццу и выпекайте несколько минут в духовке, до сквозной готовности.

Порций: 4

- 1 порция теста для пиццы (см. рецепт на с. 66)
- 1 порция томатной пассаты от Франки (см. с. 166) или томатного соуса (см. с. 66)
- 2 красных луковицы; нарезать тонкими полукольцами
- 3 больших зубчика чеснока; тонко нарезать
- 4 ст. л. оливкового масла extra virgin
- 1 ч. л. меда
- 1 большая веточка базилика (примерно 5 листьев)
- 25–30 филе анчоусов в масле, обсушенных, или соленых, промытых и высушенных
- 125 г мелких маслин, например сорта гаджаска
- 1 ст. л. каперсов; промыть и обсушить
- соль и свежемолотый черный перец



Pissadella **Пицца с помидорами, анчоусами** **и маслинами**

Известная также под названием «сардинария», эта пицца печется на противне и подается нарезанной прямоугольниками; она напоминает *Provençal pissaladière*, что неудивительно, так как Лигурия граничит с Провансом. Писсаделла начинена сладким луком, помидорами и анчоусами, но без сыра.

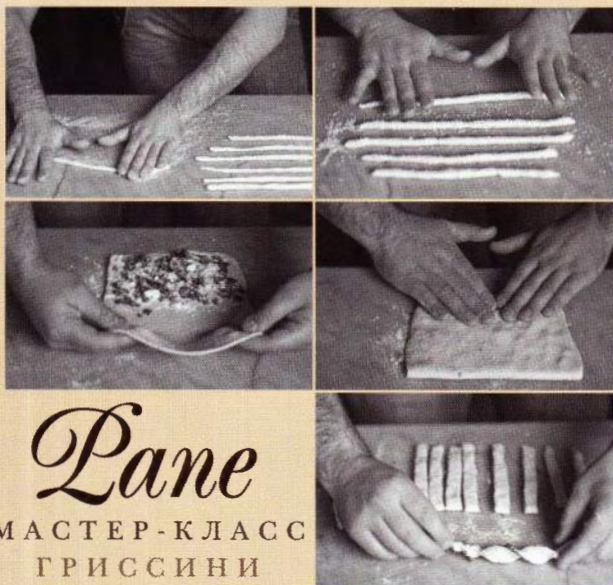
Сделайте тесто для пиццы, как указано в мастер-классе на с. 66, и приготовьте томатный соус. Пока тесто подходит, а соус варится, поджарьте красный лук и чеснок в масле на средне-слабом огне. Часто помешивайте и добавляйте по 2 ст. л. воды, если начнут высыхать. Жарьте минут 20, до мягкости и сквозной готовности лука. За 5 минут до конца добавьте мед. Когда томатный соус будет готов, добавьте в него лук и отставьте в сторону.

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4 и промаслите противень. Когда тесто удвоится в размерах, раскатайте его в прямоугольник размера противня. Если раскатывать трудно, потому что тесто пружинит, дайте ему отдохнуть 5 минут и попробуйте снова. Разложите его на противне и аккуратно подожмите сверху края. Налейте соус, равномерно распределите и затем сделайте решетку из анчоусов. В каждый ромбик положите по маслине, разбросайте каперсы, посолите и поперчите по вкусу. Выпекайте 20–30 минут, чтобы основа подрумянилась и прожарилась снизу.



Порций: 8–10

- 1 порция теста для пиццы (см. рецепт на с. 66)
- 1 порция томатной пассаты от Франки (см. с. 166) или томатного соуса (см. с. 66)
- 2 красных луковицы; нарезать тонкими полукольцами
- 3 больших зубчика чеснока; тонко нарезать
- 4 ст. л. оливкового масла extra virgin
- 1 ч. л. меда
- 1 большая веточка базилика (примерно 5 листьев)
- 25–30 филе анчоусов в масле, обсушенных, или соленых, промытых и высушенных
- 125 г мелких маслин, например сорта гаджаска
- 1 ст. л. каперсов; промыть и обсушить
- соль и свежемолотый черный перец



Pane

МАСТЕР-КЛАСС
ГРИССИНИ
ТОРИНЬЕЗЕ

Эти длинные тонкие хлебные палочки, *гриссини ториньезе*, родом из Турина, где их делают с XIV века и доньше – в больших количествах. Их едят с напитками или подают к супу вместо хлеба. Здесь приводится рецепт сырных палочек – по мне, они наиболее интересны, – но вы можете исключить сыр или использовать тесто для focaccia или пиццы. Хорошо приносить такие *гриссини* в подарок, собрав в связку и обвязав пеньковой бечевкой. Сделайте несколько сортов для вечеринки и поставьте стоймя в вазу в центре стола – получится эффектно. Мои дети помогают мне делать эти хлебные палочки, и я позволяю им давать волю фантазии по части ароматизаторов.

Выход: 80 штук

325 г муки помолы 00 (или российской высшего сорта)
15 г свежих дрожжей или 7 г сухих
200 мл молока комнатной температуры
100 г пармезана
100 г мягкого сливочного масла
5 г соли

Разогрейте духовку до 160°C/газовая отметка 3. Смешайте дрожжи с молоком комнатной температуры. Смешайте все прочие ингредиенты в миске. Влейте молоко с дрожжами и пальцами смешайте все в тесто. Переложите его на слегка посыпанную мукой доску и раскатайте до толщины 5 мм. Нарезьте полосками длиной 40 см и шириной 1 см. Уложите на промасленный противень и выпекайте 25–30 минут, до золотисто-коричневого цвета. Остудите и храните в герметичном контейнере типа банки для спагетти. *Гриссини* могут храниться около месяца. Ешьте как есть или оборачивайте тонкими ломтиками ветчины.

Вариации:

Кунжут – перед жаркой рассыпьте на блюде кунжут и обваляйте в нем каждую палочку.

Розмарин – перед жаркой рассыпьте на блюде мелко накрошенный розмарин и обваляйте в нем каждую палочку.

Тонкие гриссини – можно пропустить тесто через паста-машину: прокатайте пару раз через самый широкий зазор и нарежьте насадкой для тальятелле. Уложите полоски на посыпанный мукой противень и выпекайте 10–12 минут, до золотисто-коричневого цвета.
Жгуты с сыром и маслинами – следуйте рецепту теста для пиццы на с. 66 и раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 5 мм. Разбросайте по одной половине очищенные от косточек маслины и тертый пармезан, накройте второй половиной и нарежьте 1-см полосками. Раскатайте и скрутите полоски жгутами, уложите на промасленный противень и тут же выпекайте минут 10, до золотисто-коричневого цвета, при температуре духовки 200°C/газовая отметка 6.

Благодарю за идею Ришара Бертинe, фантастического французского пекаря, делающего также превосходный итальянский и английский хлеб.)

Calzone di cipolle Пирог с зеленым луком и луком-пореем

Похоже, что истоки этого пирога лежат в испанской *calzon*, поскольку Бурбоны веками правили и Испанией, и южной Италией. В Апулии его часто подают в качестве антипасто или едят как горячую закуску из пекарен. Меня научила его делать дама по имени Рита, живущая в прекрасной *masseria* (традиционном фермерском доме) близ Бари. Она делает невероятно тонкое тесто на вине, и при нагревании оно дивно пахнет. Пульези используют местный *sponsale*, род лука с более крупными, чем у обычного зеленого, луковичками и менее резким вкусом. Я использую смесь этого или зеленого лука с пореем, который оказался столь же вкусен. Самые лучшие маслины (если сможете такие найти) – *таджаска*; если нет, покупайте мелкие черные и сами вынимайте косточки.

Порций: 8

для PASTA FROLLA RUSTICA
(БЕЛОЕ ВИННОЕ ТЕСТО)

сливочное масло
для промасливания
250 г простой муки или муки
помола 00 (или российской
высшего сорта)
3 ст. л. оливкового масла
100 мл белого вина
½ ч. л. соли

НА НАЧИНКУ

200 г *sponsale* или обычного
зеленого лука (луковицы
и половина зелени);
нарезать тонкими ломтиками
400 г лука-порея; нарезать
тонкими ломтиками
3 ст. л. оливкового масла
добрая щепотка соли
и свежемолотый черный перец
3 ст. л. воды
25 г кишмиша
75 г маслин без косточек; крупно разломать
25 г пармезана; мелко натереть

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Смажьте сливочным маслом 25-см форму со съёмным дном, посыпьте мукой и сбейте лишнюю.

Приготовьте тесто, смешав в миске большой ложкой или пластиковым скребком все ингредиенты. Руками скатайте из него шар. Соберите им оставшиеся в миске кусочки и положите на посыпанную мукой рабочую поверхность. Помесите до равномерных консистенции и цвета. Оберните пленкой и положите в холодильник минимум на 20 минут, а лучше на ночь.

Готовя начинку, пожарьте лук и порей в большой сковороде с оливковым маслом, солью и перцем. Через пару минут влейте воду и продолжайте готовить на среднем огне около 10–15 минут. Когда лишняя влага выпарится, добавьте кишмиш и маслины. Хорошо смешайте и снимите с огня. Вмешайте пармезан, посолите и поперчите по вкусу и отставьте в сторону.

На хорошо посыпанной мукой поверхности тонко раскатайте треть теста. Добейтесь толщины 1 мм (чтобы тесто приподнималось, если под него подуть с краю). Поставьте на него противень вверх дном и обведите во круг острием ножа. Это будет крышка пирога. Раскатайте остальное тесто до такой же толщины и выстелите им противень; оставив по 3 см по краям, срежьте остальное ножницами. Уложите внутрь начинку и накройте тестяной крышкой. Заверните свисающие края поверху и защипните для герметичности. Прodelайте в середине две прорези острым ножом для выхода пара. Выпекайте в заранее разогретой духовке до золотистого цвета. Остудите. Немного сбрызните оливковым маслом и подавайте комнатной температуры.

Вариация: Сделайте начинку из тунца с каперсами.





Panelle Сицилийские оладьи с нутом

Вот уж никогда не думала увидеть бутерброды с чипсами на сицилийском рынке в жаркий день! Чипсы на самом деле были треугольными оладьями из нутовой муки, клином вставленными в мягкие белые булочки, – но сколько углеводов! Я предпочитаю просто оладьи, без хлеба, в качестве антипасто или легкого перекуса. Их можно приправить петрушкой или семенами фенхеля. В Лигурии я также ела такие оладьи, только в виде небольших треугольничков, которые прелестно сопровождали тушеную свиную корейку, шпигованную черносливом, яблоками и розмарином (см. с. 320).

Порций: 6–8

3 ч. л. без верха соли плюс соль для подачи

1 ч. л. мелко дробленного черного перца

2 ч. л. мелко нарезанной плосколистной петрушки (по желанию) или 2 ч. л. семян фенхеля

1,5 л холодной воды

**500 г нутовой (или гороховой) муки
масло для фритюра**



Нарезать *панелле* можно двумя способами, так что сначала выберите свой и только потом приступайте к этой первой стадии и готовьте утварь. Загустевшую смесь можно выливать на рабочую поверхность и раскатывать, а можно в форму с 5-см стенками (идеальная небольшая форма для лазаньи). Первым делом смешайте соль, перец и петрушку или семена фенхеля с мукой. Налейте воду в большую кастрюлю и понемногу насыпайте муку, размешивая ложкой. Поставьте на огонь и мешайте деревянной ложкой 15–20 минут, пока не загустеет.

Вылейте смесь на чистую рабочую поверхность, накройте жиронепроницаемой бумагой и раскатайте до толщины 5 см либо перелейте в выбранную форму. Дайте остыть и схватиться в течение 30–40 минут.

Нарежьте остывшую смесь (она затвердеет) на треугольники размером 5х5х7 см – это традиционные *панелле* – или в форме толстых чипсов.

Нагрейте масло в большой кастрюле или фритюрнице до 175°C, или так, чтобы кусочек хлеба зажаривался мгновенно. Жарьте оладьи примерно по 5 минут, до золотисто-коричневого цвета. Обсушите на бумажном полотенце, посолите по вкусу и подавайте.



Torta salata di verdure **Пирог с курицей** **и овощами от Оретты**

Этот пирог мне показала моя подруга Симоне – ее мать подавала его в Падуе. Начинку можно варьировать, используя остатки мяса и овощей, например брокколи или картофель.

Порций: 8

75 мл оливкового масла

1 сладкий красный перец; нарезать 2-см кубиками

1 кабачок; нарезать 2-см кубиками

1 меленький баклажан; нарезать 2-см кубиками

2 веточки тимьяна

1 зубчик чеснока; слегка раздавить

1 куриная грудка; нарезать кусочками на один укус

соль и свежемолотый черный перец

2 яйца

100 мл густых сливок

50 г пармезана; мелко натереть

2 листа раскатанного слоеного теста

мука для посыпки

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4 и промаслите 24-см форму со съёмным дном и волнистыми стенками.

Нагрейте 100 мл масла в большой сковороде и зажарьте овощи, тимьян и чеснок до сквозной готовности. Достаньте овощи из сковороды перфорированной ложкой и оставьте в сторону в дуршлагае осушаться. Посолите и поперчите курятину и обваляйте в муке, стряхнув лишнюю. Влейте остальное масло на сковороду и зажарьте курятину до золотисто-коричневого цвета со всех сторон и сквозной готовности. Тоже оставьте в сторону в дуршлагае осушаться.

Смешайте в миске одно яйцо со сливками и пармезаном. Посолите и поперчите по вкусу. Устелите дно формы одним листом готового теста и разложите сверху курятину и овощи. Влейте смесь сливок с яйцом и накройте вторым листом. Залепите края, срежьте лишнее и сделайте в центре крестообразную прорезь для выхода пара. Сбейте второе яйцо и намажьте им пирог. Выпекайте 30 минут, до золотисто-коричневого цвета.

Tortine di zucchini e peperoni rossi in crosta di Parmigiano

Расстегаи с кабачками, красным перцем и пармезановой корочкой

Я пробовала подобный пирог в *Marchesi*, прелестной пастичерии в Милане, и меня так поразили нежный вкус и текстура, что я спросила, что там внутри. Разница, объяснил мне хозяин, между французским кишем и итальянской *тортиной* в том, что итальянцы используют рикотту и пармезан. Начинка варьируется по сезону и может включать в себя простой сыр, копченую ветчину, грибы (см. на с. 395 грибы от Джанкарло – очень вкусная начинка), горох, спаржу. Я в своей версии добавила в тесто сыр и щепотку чили для остроты.

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4 и промаслите форму(ы) со съемным дном и волнистыми стенками. Приготовьте начинку: нарежьте кабачки 5-мм кружками, очистите и нарежьте кубиками перец и уложите все на противень с чесноком, тимьяном, солью и перцем. Спрысните оливковым маслом. Хорошо перемешайте и выпекайте 20–25 минут, пока не зарумянятся. Отставьте в сторону остывать.

Просейте муку для теста в миску. Добавьте лярд или сливочное масло, тертый сыр, порошок чили (если используете) и соль; растирайте пальцами, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки. Влейте воду и соберите крошки в ком (можно в кухонном комбайне). Помесите на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности до получения гладкого теста. Оберните пленкой и поставьте на 20 минут отдохнуть в холодильнике.

Тем временем сбейте с банке венчиком яйца, сливки, молоко, большую часть пармезана, соль и перец по вкусу. Добавьте рикотту и осторожно перемешайте (я люблю, чтобы рикотта являла свою текстуру, и не перемешиваю слишком сильно). Отставьте в сторону.

Достаньте тесто из холодильника и раскатайте до толщины 3–4 мм. Устелите форму(ы) тестом, мягко вдавив в углубления стенок. Проткните все дно вилкой, накройте пергаментом и наполните кондитерскими керамическими «бобами» или рисом. Выпекайте «вслепую» в течение 10 минут, достаньте из духовки, уберите рис и пергамент и остудите.

Когда овощи охладятся до комнатной температуры, уложите их в полученные коржи и залейте яично-молочной смесью. Выпекайте 30–40 минут, чтобы тесто стало золотисто-коричневым и чуть отошло от стенок. Дайте немного остыть и подавайте с соусом из пекорино (см. с. 473) или с простым заправленным салатом. Этот пирог вполне можно будет подогреть.

Выход: 6 порционных (11 см)
открытых пирогов или 1 большой
(27 см)

НА ТЕСТО

200 г простой муки или муки
помола 00 (или российской
высшего сорта)
90 г лярда, или сливочного
масла, или обоих 1:1;
нарезать кубиками
50 г пармезана; мелко натереть
добрая щепотка порошка чили
(по желанию)
добрая щепотка соли
4 ст. л. холодной воды

НА НАЧИНКУ

2 больших кабачка
(общей массой около 400 г)
1 большой красный сладкий
перец
2 зубчика чеснока; раздавить
4 веточки тимьяна
соль и свежемолотый черный
перец
½ ст. л. оливкового масла
3 средних яйца
150 мл густых сливок
3 ст. л. молока
50 г пармезана; мелко натереть
(сохраните часть для
посыпки)
75 г рикотты (из коровьего
или козьего молока)

Torta Pasqualina Пасхальный пирог

Этот пирог пекут в Лигурии на Пасху и едят на пикниках в Светлый понедельник. Обычно он содержит кисломолочный продукт *prescinsoeuia*, но его трудно найти даже на родине, и я рекомендую крем-фреш. Если вы делаете тесто сами, раскатывайте его вручную или на паста-машине.

Порций: 8—10

НА ТЕСТО

350 г простой муки или муки помола 00 (или российской высшего сорта)
175 мл воды
2 ст. л. оливкового масла
добрая щепотка соли

или 16 листов теста «фило»
и оливковое масло для промасливания

НА НАЧИНКУ

3 ст. л. оливкового масла
1 белая луковица; мелко порубить
500 г вареного шпината
(взвешивайте после варки и отжима досуха)
соль и свежемолотый черный перец
250 г крем-фреша
1 яйцо
100 г пармезана; мелко натереть
1 ст. л. свежей петрушки; мелко порубить
6 яиц (оставьте одно на глазурь)

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Промаслите и устелите пергаментом 25-см форму для пирога, предпочтительно со съемным дном. Сделайте тесто, смешав все ингредиенты вручную или в кухонном комбайне. Немного помесите на посыпанной мукой рабочей поверхности и разделите на 6 одинаковых кусков. Уберите в холодильник отдыхать, пока готовите начинку.

Нагрейте масло и поджарьте лук в течение 5 минут, до мягкости, добавьте шпинат, прогрейте насквозь, посолите и поперчите. Снимите с огня и выложите в миску охлаждаться. Когда остынет, добавьте крем-фреш, яйцо, пармезан и петрушку и хорошо перемешайте.

Раскатайте каждый кусок теста в круг толщиной 1 мм, чтобы умещался в форме. Уложите в форму 3 слоя теста, сверху начинку, продавите 5 углублений и в каждое разбейте по яйцу. Накройте оставшимися листами теста. Залепите края маслом. Пеките 35–40 минут. Подавайте сразу или уберите в холодильник до завтра.

Torta fritta Горячие жареные подушечки из теста

У ресторанов вдоль извилистой дороги среди холмов Пармы стоят плакаты, расхваливающие *торта фритта* – вкуснейшие жареные кусочки заварного теста. Они отлично идут к напиткам перед ужином. Я советую гостям отрывать верх этих карманчиков и начинать их ломтиками пармской ветчины, шпика или мягким, плавящимся от их тепла сыром *страккино*. Оказывается, по всей Италии готовят множество вариантов *торта фритта* или *ньокки фритта*. В Лигурии мы ели *згабеи* – по традиции, со *страккино* и салуми. В Неаполе тестом обертывают соцветия брокколи и сыр и жарят эти шарики. Их продают во «фридджитори», магазинах, специализирующихся на жареных изделиях.

Порций: 6

1 средняя картофелина (около 150 г); сварить в мундире
10 г свежих дрожжей или 5 г сухих
500 г простой муки или муки помола 00 (или российской высшего сорта)
2 ч. л. соли
1 ст. л. оливкового масла extra virgin
ок. 300 мл молока комнатной температуры
растительное масло или лярд для жарки

Очистите и подавите картофель, пока горяч, или, еще лучше, пропустите через *пассатутто*, или пищевую мельницу. Раскрошите свежие дрожжи (или вмешайте сухие) в муку и всыпьте вместе с солью в кухонный комбайн или миску с картофелем. Смешайте ингредиенты с оливковым маслом и долейте молоком комнатной температуры, чтобы получилось гладкое, мягкое тесто. Дайте тесту подойти в миске около 1 часа, до удвоения в размерах. Раскатайте на посыпанной мукой поверхности до толщины 3–5 мм. Нарежьте ножом или волнистой тесторезкой на прямоугольники примерно 8x10 см.

Наполните сковороду маслом или лярдом на 5 см глубины. Сильно нагрейте; проверяйте жар, бросая в сковороду кусочек хлеба: он должен быстро зажариваться. Когда жир хорошо нагреется, осторожно забрасывайте в него несколько торте партиями. Когда края снизу покоричневеют, переворачивайте (займет около минуты на каждой стороне). Обсушите на бумажном полотенце и ешьте с пармской ветчиной, салями или шпиком.



טיפאסטי

ГЛАВА 2: АНТИПАСТИ

Antipasti

ВВЕДЕНИЕ

Когда я впервые поехала в гости к семье Джанкарло в Италии, я совершила ошибку, которую, подозреваю, делали многие англичане до меня, – приняла антипасты за всю трапезу. Как-то теплым вечером мы пришли в дом одного его родственника, и там был прекрасный набор всяких кушаний – моцарелла, прошутто, фаршированные овощи, хлеб, маслины... Как славно, подумала я, столько всего вкусного, и можно брать прямо руками. Его родственники отпускали замечания по поводу моего здорового аппетита и все подкладывали, подкладывали. Они были счастливы, что я пробовала все, и чем больше меня подбадривали, тем больше я ела. И потом они сказали: «А теперь паста».



Как наивно было с моей стороны не предвидеть такого развития событий, и Джанкарло совершенно мне не помог, ему и в голову не пришло меня предупредить. Трапеза продолжалась часами. После пасты принесли мясное, овощи, а потом десерт. Его родных так впечатляла моя способность наслаждаться едой, что я просто не могла их разочаровать, к тому же все было так вкусно, что я съедала все, что передо мной ставили. Но это был жесткий урок. Теперь я знаю, что в Италии почти всегда, ешь ли ты дома с друзьями или в ресторане, еда начинается с антипасты, хоть скромных, хоть изысканных.

Слово «антипасто», вопреки распространенному суждению, означает не «перед пастой», а «перед едой». Этот обычай восходит к древним римлянам – у них пир начинали с различных закусок. Самыми популярными были приправленные яйца и яичные блюда, грибы и трюфели, овощи, салаты, моллюски, сыр с зеленью, оливки, колбасы и даже более сытные блюда, например сложные *фрикасе* и тушеное жаркое, которые в наши дни сходят за целую трапезу.

Наше *Caffè Caldesi* создано под впечатлением от одного заведения, в котором я ела в Тоскане, – я даже заказала барную стойку тому же столюру, и мы привезли ее из Италии домой! Но больше всего в том кафе мне понравились антипасты, подаваемые на деревянных подносах. Сейчас в ресторанах стало модно так подавать закуски, а мы это делаем уже много лет, и это замечательный способ есть вместе.

У каждого региона Италии свои излюбленные антипасты, и они варьируются в соответствии с географией – у моря или на горах – и с местными плодами. Но почти всегда в них будет *салуми* – и это не ошибочное написание слова «салями», как меня не раз поучали, а родовое название мясных копченостей. Бывает, что вам приносят блюдо *аффетати мисти* (нарезанного ломтиками мясного ассорти, в отличие от *салуми*, которое может и не быть нарезанным). Есть и другие классические антипасты, которые готовят по всей Италии, преимущественно овощные блюда, например *соттачето* (маринованные овощи), *сотт'олио* (артишоки, грибы или баклажаны, маринованные в масле с зеленью), маринованный лук, жаренные перцы, вяленые на солнце помидоры. Их всегда сопровождает хлеб или брускетта (см. с. 40–75).

Будет, пожалуй, разумным, задумывая антипасто, усвоить урок, преподанный мне родными Джанкарло, и помнить о других, следующих за ним блюдах: ваши антипасты должны возбуждать аппетит, а не удвлетворять его.



ХОЛОДНАЯ НАРЕЗКА

Меня часто спрашивают – не опечатка ли это, не должно ли там стоять «салями»? Даже один официант бросил мне как-то вызов: когда я заказала *салуми*, он настойчиво пытался меня поправить: «Мадам имеет в виду салями?»

Нет, салуми, а не салями (последнее – это сыровяленая колбаса), и это родовое название для мясных заготовок, которые были хорошо известны (особенно свиные) уже в греческие и римские времена. В Риме до сих пор существует древний рынок под названием *Via Panisperna*, что означает «улица хлеба и ветчины». В Средние века, во времена нашествия варваров, свиная продукция была одним из самых важных источников дохода в деревне и часто использовалась взамен денег.

Изготовление салуми позволяло сохранять мясо в те времена, когда еще не были изобретены холодильники, и использовать все составляющие животного, включая кровь. В XIX веке появилась первая *салумерия* (*salumerie*; магазин мясных деликатесов), и итальянские салуми стали цениться за рубежом.

Есть два основных вида салуми – это либо целые куски заготовленного мяса, такие как прошутто и брезаола, либо инсаккати, то есть накрошенное мясо в оболочке, в том числе как раз салями.

Салуми бывает из свинины, говядины или дичи, обработанных солью и иногда пряностями. В долине Аосты, Тоскане и Сардинии также используют мясо ослов и лошадей. Но царит среди всего этого свинина. Наряду с коммерческими ее породами используются четыре традиционные, так называемые *autoctono*, что значит «аутентичные», из конкретного региона: это чинта сенезе из Тосканы – черные свиньи с белым поясом поперек тела, *мора романьола* с апеннинской стороны Эмилии-Романьи, *неро деи неброди* с Сицилии, похожие на дикого кабана, и *рацца казертана* из окрестностей Чиленто в Кампании.

Как всегда, каждый итальянский регион похвастается своими копченостями выдающегося вкуса, и методы изготовления часто соотносятся с местным климатом. Если вы покупаете салуми не в нарезке, посмотрите на этикетку, обозначающую происхождение; символ PDO (*Protected Designation of Origin*; Защищенное название происхождения) – гарантия и качества, и традиционного метода производства.

СОВЕТЫ КЭТИ

Салями в холодильнике может пересыхать; лучше хранить, если возможно, целые батоны в прохладном месте, не слишком жарком и не слишком холодном, например в гараже. Идеальная температура для нее где-то 15–20°C.

Как и сыр, нарезанную любым образом салями надо заворачивать в жиронепроницаемую бумагу, скрепив ее резиновым колечком и убрав в холодильник. Так мясо не будет выпускать влагу и сможет дышать.

Я люблю подавать мясо нарезанным, на деревянной разделочной доске, чтобы вы могли нарезать его по желанию; оно при этом меньше сохнет.

Говоря в целом, **чем тоньше ломтик салуми**, тем больше аромата и нежности. Исключение составляет салями. В силу традиции и удобства (учитывая ее малые размеры) ее обычно нарезают вручную.

Если **крупницы мяса и сала** в салями крупны, то ее обычно нарезают ломтиками вручную, порой довольно толсто. Считается, что хороший ломтик салями должен стоять на кромке. Мелко молотые неаполитанскую и миланскую салями, однако, следует нарезать тонко.

Сочетайте салуми с местным хлебом: бездрожжевая пыдына или горячая торта фритта из Эмилии-Романьи идеально подходят к местной пармской ветчине, а микетта миланезе – пухлые булочки – хороши с северной салями. Пицца бьянка (см. с. 64) и простая focaccia традиционно сопровождают центрально-итальянскую салями.

Салуди лучше есть без ничего
(в Италии это означает
с хлебом) или
с консервированными
овощами. Ветчина и дыня —
это как суздальская икра,
а картофельное пюре
и шинит отлично
согреваются
со знаменитейшей
итальянской колбасой
коттекино, сделанной
из свинины, жира
и пряностей.



Путеводитель по салуми

Салями У каждого региона есть свой базовый рецепт салями: накрошенное мясо и сало солят и перчат, иногда приправляют специями, заполняют этим оболочку и вешают сушиться. Крошат мясо крупнее или мельче; более мелкая салями называется «грана».

Традиционно на салями пускают хорошие отрубы – лопатку, крестец, окорок, а остальное идет на колбасу. Наш сардинский друг Джанфранко Поддиге делает салями из коске (окорока); он считает его наилучшей частью свиной туши. Он нарезает длинные «палочки» сала (см. справа) наподобие тонких *гриссини* и вставляет три-четыре в каждую салями. Он также добавляет черный перец горошком, соль и чеснок, вымоченный в белом вине. Миланская салями самая знаменитая. Ищите также *саламе ди варци* (salame di Varzi) из Пьемонта, у которой есть собственное PDO. *Саламе ди фелино* (Salame di Felino) приправляется перцем-горошком и солью, *саламе ди наполи* (salame di Napoli) содержит вино, чеснок и перец чили, тосканская *саламе финоккиона* (salame finocchiona) делается с семенами фенхеля, а мелкая *саламе каччатори* (salame sassiatore) призвана помещаться в карман охотника. Наш поставщик Фабио Антониаци из Креденцы познакомил нас с *н'дужа* (n'duja) – салями родом из Калабрии, региона, в котором выращивают перцы чили; естественно, они находятся и в салями.

Прошутто См. с. 86.

Кулателло Называемый по-настоящему «кулателло ди цибелло», этот маленький «крестец свиный» в форме груши – король прошутто. Фабио снабжает нас продукцией семьи Спигароли, унаследовавшей замок между городами Парма, Пьяченца и Кремона. Неподалеку отсюда когда-то жил композитор Верди, и прадед нынешнего поколения Спигароли был издольщиком на ферме великого музыканта. Область эта мрачная и туманная, но такой климат и погреба замка – идеальная среда для обработки сулателло солью, цельным и дробленным черным перцем, чесноком и белым вином. Окорока обвязывают и вывешивают на вызревании на 16–17 месяцев. Семья установила сигнализацию, чтобы их не воровали.

Панчетта Соленое свиное брюхо (бекон) натирают (не всегда) красным вином, приправляют солью, перцем, чесноком и зеленью и оставляют вызревать. Панчетта бывает копченой (*аффумиката*) или

некопченой, плоской (типично для Тосканы) или круглой (обычно некопченой и предназначенной для еды как есть). В Тоскане круглую панчетту называют «стекката». Она вызревает в мраморных сосудах и потом вывешивается между двумя кусками древесины. Плоская панчетта используется в кулинарии, как мы используем бекон, например в блюдах из пасты, а также для бардинга – обвязывания ею мяса для придания букета и предотвращения высыхания в процессе приготовления.

Панчетта копчатая Делается из свиного брюха и задней части шеи; менее жирная, чем простая панчетта.

Спек Копченое прошутто, традиционное в той области Альто Адидже, что лежит близ границы с Австрией, в частности с Тиролем.

Мортаделла Это коронная колбаса Болоньи делается из свинины, размолотой в пасту, с добавлением специй и иногда фисташек. Ее не солят, а варят, и у нее гладкая текстура.

Прошутто котто Вареная ветчина; в настоящее время вареную ветчину модно шпиговать трюфелями.

Брезаола Сырое мясо (*ди чингиале* – дикого кабана), маринованное в вине и пряностях и соленое; это фирменная салуми Ломбардии.

Лардо ди колонната Это свиное сало, маринованное в мраморных чанах с солью и зеленью и выдержанное от 6 месяцев до года. Самое знаменитое лардо делают в Колоннато близ Массо-Каррары, в мраморных холмах Северной Тосканы. Многих ужасает употребление сала, но, когда преодолешь страх, оно восхитительно! Федерика Манкони, производящая *лардо* в Колоннате и по-настоящему гордая своим продуктом, настаивала, чтобы я попробовала ее сало холодным, как его и следует подавать. Оно совершенно не было жестким и таяло во рту, испуская дивный пряный и соленый аромат. С лардо хорошо готовить – привыкнув, вы станете удивляться, как обходились без него раньше.

Гуанчале Соленые свиные щеки, в основном производства Тосканы и Лацио, важнейший ингредиент римских соусов *карбонара* и *аматричана* (см. с. 168 и 196).

Сопрессата Каждый кусочек свиной головы, включая уши и язык, варят с лимоном и пряностями, напихивают в оболочки и обшивают мешковиной.

Копша Это задняя часть свиной головы, соленая, вяленая в колбасной оболочке. Через нее проходят толстые жилы жира.



Calsucita

Salame di Napoli

Salame di Milano

Bresaola

Лардо



Прощутто който



Панчетта коплата



Порчетта



Панчетта арротолла



Сопрессата



Мортаделла



Панчетта
аффумика



Брезоло



Прощутто крудо



Сан-даниэле



Чингале





Bresaola **Сыровяленая говядина**

Это рецепт адаптирован из книги Энн и Франко Тарускио «*Leaves from The Walnut Tree*». Франко показал нам, как делать собственную брезаолу для одного из наших ресторанов; она несравненно лучше покупной, и с тех пор мы так ее и делаем. Самому Франко этот рецепт достался от ресторана Pireto в еврейском квартале Рима, где брезаолу делали в качестве альтернативы популярной сыровяленой свинине. Мариновать ее следует в неметаллической посуде; я использую старую керамическую хлебницу.

Обрежьте мясо, удалив жир и жилы. Если на мясе есть серебристая пленка, оставьте ее – она не даст мясу развалиться (срежете ее позже).

Поместите все ингредиенты маринада в большую неметаллическую миску. Уложите обрезанное мясо, покройте маринадом и оставьте в прохладном месте на 7–10 дней, пока оно не станет упругим на ощупь. Тонкий длинный кусок потребует меньше времени, чем толстый.

Достаньте мясо из маринада и досуха промокните. Оберните тонким муслином, чтобы воздух проникал к мясу, а мухи нет. Повесьте мясо в сухом прохладном месте на неделю-другую, пока оно не станет на ощупь достаточно твердым для тонкой нарезки: оно должно ощущаться как твердое вещество и вовсе не поддаваться нажатию пальцами.

Разверните брезаолу. Если она заплесневела, не беспокойтесь; смочите бумажное полотенце в масле и дочиста протрите мясо. Если образуются совсем уж твердые корочки, срежьте их острым ножом. Обмажьте брезаолу оливковым маслом, оберните пергаментом и держите в холодильнике, пока не понадобится. Масло и бумага предотвратят высыхание. Для подачи нарежьте тоненькими ломтиками и воспользуйтесь идеями со с. 85.

Выход: 2 кг
2 кг говядины
(верхнего филея или ссека)
оливковое масло для покрытия

НА МАРИНАД

1 бутылка красного вина
1 бутылка белого вина
350 г крупной морской соли
большой пучок розмарина
24 зернышка гвоздики
10 лавровых листьев
2 зубчика чеснока; раздавить
3 короткие палочки корицы
3 полоски апельсиновой цедры
6 сушеных перцев чили
1 ст. л. с верхом черного перца
горошком

Bresaola con rucola e limone Брезаола с руколой и лимоном

Если вы не делаете собственной брезаолы, покупайте ее свеженарезанной в магазине кулинарии.

Порций: 4

16 ломтиков брезаолы
горсть листьев руколы
20 г струганого пармезана
2 ст. л. оливкового масла
extra virgin
сок ½ лимона
свежемолотый черный перец

Разложите ломтики брезаолы на блюде и покройте руколой и пармезаном. Спрысните оливковым маслом и лимонным соком и поперчите по вкусу.

Попробуйте подать ломтики брезаолы, завернув в них по ложке рикотты или маскарпоне в смеси с накрошенными грецкими орехами и небольшим количеством соли и перца.

prosciutto crudo

СЫРОВАЯ ВЕТЧИНА

Пармская ветчина настолько популярна во всем мире, что, думается, люди за пределами Италии даже не знают, что существуют и другие виды *прошутто крудо*. Слово «*прошутто*» означает просто ветчину или окорок, «*крудо*» – «сырое», то есть эти продукты солят и сушат, но не варят. Однако многие неитальянцы склонны опускать слово «*крудо*» и говорят о *прошутто* просто, однозначно идентифицируя его с пармской ветчиной. Но скажите *prosciutto crudo* итальянцу, и вы спровоцируете большой спор.

У каждого в Италии свое мнение о том, которое из больших имен, царящих по всей стране, лучше: парма или более дорогая сан-даниэле (из Фриули). Но сыровяленые окорока производят также в Пьемонте, в Берико-Эуганской области региона Венето, в Марке (*прошутто ди карпья*), Умбрии и Тоскане, где делают немного *прошутто* из чинта сенезе, древней породы черных свиней с белым поясом (*cinta*) поперек туловища. В недавнее время поголовье этих свиней увеличилось – а до того они стали крайне редкими из-за введения в 1950-х годах пород, на которых легче получать прибыль. Из свиней традиционных же пород делают *прошутто ди норча* в крохотной области Умбрии. Ветчину также производят отдельные фермеры на местном уровне – они разводят собственных свиней, делают заготовки, как в свое время делали многие в сельской Италии.

Все эти окорока делают похожим образом: сначала просаливают сухую, потом вялят на воздухе и наконец выдерживают. Этот процесс усиливает натуральный вкус ветчины, и получается соленое, но в то же время и сладкое мясо, тающее – при правильной нарезке – во рту. Однако вкус, аромат и качество готового продукта во многом определяют порода свиней и их корм, а также температура воздуха и высота, на которой мясо вялят. Сан-даниэле и парма называются *прошутто дольче* за их сладкий вкус, а ветчины Тосканы и Умбрии – салато, потому что у них вкус солонее; их готовят с большим количеством соли и перца, а иногда со специями или чесноком.

Процесс заготовки ветчины солением и сушкой восходит как минимум ко II веку до н. э., и даже, как полагают, его знали римляне и этруски еще раньше. Некоторые считают, что слово «*прошутто*» происходит от латинского *perexuctus*, что значит «лишенный всей жидкости». Другие полагают, что название происходит от итальянского слова *prosciugare*, описывающего процесс соления для извлечения влаги. Настоящими же экспертами в изготовлении *прошутто* стали галлы, жившие в горных районах, считают, что горный воздух и ветер как раз и придавали их зреющим окорокам сладкий вкус. Они продавали их римлянам, так что мы и ныне пользуемся их наследием.

Возвращаясь к вопросу о самых знаменитых окороках: одни говорят, что у *прошутто ди пармы* более выдержанный, слегка пряный букет и более мягкая, более тающая текстура; другие находят *сан-даниэле*,

СОВЕТЫ К ЭТИ

Хотя я использую прошутто крудо как ингредиент в готовке, оно так вкусно и требует столько мастерства и времени для изготовления, что я люблю отдать ему должное и полакомиться им и в сыром виде. Положите несколько ломтиков сан-даниэле на деревянную доску с сыром монтазио и насладитесь им с бокалом токая или просекко – и у вас на тарелке окажется регион Фриули. Или погребуйте пармскую ветчину, пармезан и бокал игристой мальвазии или ламбруско, чтобы ощутить образчик вкусов пармы. Для истинно тосканского букета подайте тосканскую ветчину с традиционным несоленым хлебом региона, который уравнивает ее солоноватость; приправьте это бокалом кьянти.

В Парме и многих других областях, где делают *прошутто крудо*, с ним и салом (лардо) подают горячий, жареный во фритюре хлеб – *згабей*, *торта фритта*, *ньококо фритто*. У выходов в рестораны вы увидите грифельные доски, возвещающие, что сегодня готовят *торта фритта*, – так заманивают публику. Рецепт находится на с. 75, и я прошу вас его испробовать. Сладкое мясо начинает таять от тепла соленого хлеба – сочетание божественное.

Все прошутти хорошо идут с фруктами, например со спелой дыней или инжиром. Не презирайте этого как общее место, как если бы это подавали только в старомодных итальянских ресторанах; это на самом деле фантастическое сочетание, если ветчину нарезать очень тонко, а плоды брать совершенно спелые.

Итальянцы часто заворачивают в ломтики *прошутто* палочки гриссини (см. с. 70).

Кончики прошутто, слишком маленькие для ломтерезки, используйте для придания аромата супу или бульону.

Поставьте ломтики прошутто на несколько минут в горячую духовку, чтобы стали хрустящими, и используйте как гарнир к супу или для придания хрустящей текстуры, например, салату.



prosciutto crudo

СЫРОВЯЛЕНАЯ ВЕТЧИНА

в которой сохраняется кость, более сладкой и упругой ветчиной; последние утверждают, что она содержит больше вкуса свинины и ее кукурузного корма. Для третьих этот более насыщенный букет слишком «настырен», слишком груб. Некоторые итальянцы, работающие у нас в ресторанах, говорят, что мнения нередко расходятся даже внутри одной семьи. В одной такой семье «мамма» предпочитает парму, а «папá» сан-даниэле.

Прошутто ди парма

Самое известное *прошутто крудо* – это, конечно, пармская ветчина, имеющая отдельное PDO (Защищенное название происхождения). Это значит, что настоящий, высококачественный продукт, в отличие от множества подделок, должен производиться по строгим нормативам в определенном географическом регионе, как они установлены Евросоюзом.

Я побывала на одной из фабрик, производящих пармскую ветчину в регионе, и поразила тому, как много народу там работает. Неудивительно, что прошутто так дорого – сколько же денег они тратят на зарплаты! Это было как в сцене из «*Чарли и шоколадная фабрика*» – столько внимания они уделяли кускам мяса.

В Парме часто можно услышать поговорку: *Grasso e magro non del tutto, ecco il pregio del prosciutto*. Она говорит о важности баланса между жирным и постным мясом, и в этом сущность наилучшего качества *прошутто крудо*. Используются задняя нога девятимесячной свиньи, которая (свинья) должна весить не менее 150 кг. Их должны вскармливать в одном из 11 северных и центральных регионов Италии тщательно составленной смесью зерна, злаков и сыворотки, оставшейся от производства местного сыра пармиджано реджано. На ферме на окорок наносят клеймо, указывающее родину каждой свиньи. Обрезают окорока на бойне и тоже наносят свое клеймо, после чего их отправляют в солильню, где наносят клеймо с датой начала засолки. Все это должно происходить в традиционном районе производства близ Пармы, в окрестностях Лангирано.

В солильне окорока солят (что сохраняет их розовый цвет). Соль – единственный разрешенный консервант; никакие химикаты не допускаются. После этого их вывешивают на 6–7 дней в холодильной камере с влажностью 80%. Далее их снова засаливают и вывешивают на 15–18 дней в сухом помещении, где они начинают высыхать, теряя до 4% массы; они продолжают терять вес во всех последующих процессах.

Следующая фаза называется «отдыхом». Окорока помещают на 60–70 дней в другое холодное помещение, с влажностью 75%. После этого их промывают, удаляя лишнюю соль, и вывешивают сушиться в большом помещении с окнами по обеим сторонам. В каждом таком помещении в каждый данный момент времени на особых деревянных рамах, называемых «скалере», висит до 20 000 окороков. Очень важно регулировать поток воздуха; окна открывают только тогда, когда наружная температура и влажность благоприятны. Знатки считают, что эти моменты, когда окна открыты и окорока обвеивает ароматный бриз, критически важны для формирования специфического букета пармской ветчины. Примерно через три месяца поверхность мяса затвердевает и высыхает, и тогда происхо-

Закупка, нарезка и хранение

Наши итальянские повара презирают заранее нарезанное ломтиками и фасованное прошутто крудо настолько, что отказываются даже пробовать его. Никакой альтернативы свеженарезанной ветчине они не признают.

Если вы едите много прошутто, стоит подумать о том, чтобы купить целый окорок. В этом случае лучше хранить его подвешенным в прохладном месте, чем в холодильнике.

У многих итальянцев есть небольшие домашние ломтерезки. Если у вас такой нет, попросите, чтобы вам тоненько нарезали ветчину в кулинарии. Я поверить не могла, насколько другим становится вкус, когда впервые попробовала прошутто крудо толщиной с бумагу – оно таяло во рту.

Поскольку в сан-даниэле сохранена кость, эту ветчину всегда нарезают ножом. Букет становится насыщеннее по мере приближения к кости, но срезать аккуратные ломтики становится труднее, и они становятся все мельче.

Помните, что баланс жирного и постного в прошутто важнее всего, так что не смейте и думать об отрезании жира.

Покупая нарезанную ветчину, заворачивайте ее плотно, чтобы не сохла, и храните в холодильнике.



дит действие, напоминающее мне одну из картин Караваджо с ее игрой света и тени: две дамы, работая под нагревательными лампами, наносят на окорока слой «сунья» – смеси лярда, соли и перца. Смазка смягчает наружные слои, предотвращает слишком быстрое высыхание и способствует дальнейшей потере влаги.

Через семь месяцев окорока переносят в «погреба», помещения с меньшим количеством воздуха и света, где они проводят минимум год. На этой стадии контролер с помощью длинной иглы определяет степень зрелости ветчины. Эта игла сделана из кости лошадиной голяшки и чрезвычайно пориста; контролер втыкает ее в пять разных частей окорока.

К концу минимум 12-месячного срока созревания окорок сжимается в объеме на треть, его букет становится очень насыщенным и обретает уникальный нежный аромат. Только тогда, удовлетворив строжайшим критериям цвета, букета и текстуры, окорок получает официальное тавро сертификации – герцогскую корону.

После посещения Пармы я вернулась с огромным уважением к *прошуттаи*, изготовителям ветчины, и осознанием, что если мы не хотим, чтобы эти отменные традиционные продукты исчезли, мы должны поддерживать этих прошуттаи, а не покупать более дешевые и посредственные продукты.



Прошутто ди сан-даниэле

Эту ветчину веками делают в Сан-Даниэле и Саурисе во Фриули-Венеции-Джулии, северо-восточном регионе Италии. Она высоко ценится за солено-сладкий букет. В состав корма свиней, идущих на *сан-даниэле*, входят желуди, и это сказывается на специфическом вкусе конечного продукта. Хотя ингредиенты и процессы изготовления *сан-даниэле* в целом такие же, как в случае других видов *прошутто крудо*, фанаты считают, что специфический букет и текстуру ветчине *прошутто сан-даниэле* наряду с кормом свиней придают ее более высокое расположение и более сухой воздух региона Фриули. Сан-даниэле отличается еще и тем, то в нее идет вся нога, вплоть до копыта, тогда как в парму идет только бедро.



ОЛИВКИ / МАСЛИНЫ

Только когда я погрузилась в итальянскую кулинарию и в путешествие по Италии, я начала по-настоящему понимать, насколько хорошие оливки могут повлиять на блюдо. Часто именно конкретный сорт оливок и дает региональному рецепту уникальный букет.

На с. 236 приведен рецепт на основе рыбы, маслин и картофеля. Во введении я указываю, что это блюдо можно угробить, если использовать дешевые маслины без косточек, а можно возвести в нечто волшебное, если самим вынуть косточки из горсти *taggiasche*. Такое влияние оказывают хорошие маслины.

Как и в случае прочих итальянских ингредиентов, в стране существует огромное число сортов оливок и маслин – результат разнообразия особенностей местности на полуострове. Разные уровни высоты, климаты и почвы благоприятствуют разным сортам. В этом смысле выращивание оливок и производство оливкового масла имеют много общего с виноградарством и виноделием. Кроме перечисленного, их объединяет весьма трудоемкий сбор урожая, страсть к ним всех итальянцев и общая история, восходящая к древним греческой и римской цивилизациям.

Гомер назвал оливковое масло «жидким золотом», и по сей день оно пользуется большим почтением. Итальянцы часто произносят фразу «*unto d'olio*», что значит «помазанный елеем».

Главные сорта Апулии – *коратина*, *провенциале* и *ольярола*; здесь же выращивают *чериньолу*, плоды которой имеют размер слив, – их собирают и засаливают зелеными. У этого крупнейшего в мире сорта оливок нерезкая фруктозность. По контрасту некоторые маслины Апулии настолько мелкие, что из них невозможно вынуть косточки – и они могут оказаться неприятным сюрпризом внутри пирога, среди начинки из сыра и окорока! Вне пределов Италии различать родину конкретных сортов трудно; *чериньолу* можно найти в хороших деликатесных магазинах, равно как и *таджаску* из Северной Лигурии, которая придает блюдам чудесную насыщенность и весенний букет. Ищите также синеватую *гаэту* из Лацио или *асколане*, крупные зеленые оливки из Марке, которые часто начиняют мясом, обваливают в сухарях и жарят во фритюре, или *ночеллара дель белличе* с Сицилии. Большое влияние на букет маслин оказывает время их сбора. У собранных рано, в зеленом состоянии, горьковатый, острый вкус и плотная текстура. Оставленные же дозревать на деревьях становятся мягче, и их букет нежнее.

СОВЕТЫ К ЭТИ

Не покупайте маслины без косточек: они бывают горькими и могут испортить блюдо. У них никогда не будет вкуса маслин, законсервированных с косточками. Бывает, что в консервах продают маслины, собранные до достижения зрелости и подкрашенные в черный цвет, – вот уж чего следует избегать!

Очистка маслин от косточек может быть процессом быстрым: просто нажмите плоской поверхностью ножа, и косточки, можно сказать, выскочат сами! С оливками дело обстоит труднее: вам может понадобиться инструмент для выдавливания косточек из вишен.

Я всегда пробую маслины и оливки перед добавлением в блюдо: крепость и вкус разных сортов варьируются. Если вы чувствуете, что те, которые вы намерены использовать, слишком насыщены, уменьшите их количество, и наоборот.

Маринованные маслины и оливки лучше употреблять отдельно, а не использовать в готовке. Подготовьте их перед началом трапезы: выньте косточки и начините жгучим или маринованным перцем либо лимонном. Залейте оливковым маслом, добавьте зелени или чеснока и дайте несколько дней помариноваться.

Если вы не можете найти хорошие итальянские маслины, их вполне заменят греческие сорта каламата.

Очень легко приготовить паста д'оливе, или тапенада, – оливковую пасту, а можно купить ее в деликатесном магазине. Приготовьте собственную пасту из вяленых помидоров с каперсами и оливками (см. с. 487) и попробуйте намазать ее на печеную курицу или семгу.



Напряженный сезон!

Сбор урожая маслин продолжается несколько недель – с поздней осени до ранней зимы. Вокруг стволов расстилают мелкие сети; в некоторых регионах плодам, когда они созреют и почернеют, дают самим падать на сети. В других местах их собирают вручную, для этого сильно трясут дерево и используют орудия наподобие больших граблей. На сбор урожая родственники съезжаются издалека, и с ними часто расплачиваются бутылками оливкового масла. Оливы лучше всего родят в жарком и засушливом климате с долгим вегетационным периодом, и поэтому в самом большом количестве их разводят в южных регионах страны. Самый плодовитый регион Италии – Апулия, каблук и шпора полуострова.



Frittata di cipolle rosse a patate Фриттата с поджаренным красным луком и картофелем

Порций: 4

4 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
1 красная луковица; нарезать тонкими кольцами
соль и перец
2 средних картофелины; отварить,
очистить и нарезать 3-см кубиками
6 яиц

Нагрейте масло на средней сковороде с антипригарным покрытием на среднем огне. Когда оно станет горячим, положите лук, посолите и поперчите. Пожарьте 5–7 минут, до мягкости и легкой поджаренности, не давая подгорать. Добавьте картофель и перемешайте. Жарьте, часто помешивая деревянной ложкой или время от времени потряхивая сковороду. Чтобы картофель не прилипал, доливайте по необходимости масло.

Сбейте яйца в миске. Вылейте на сковороду и жарьте на среднем огне, пока края не начнут отходить от сковороды, но центр должен остаться чуть жидковатым. Накройте сковороду тарелкой, повернутой вверх дном. Надев рукавицы-прихватки, придерживайте тарелку и быстро переверните ее вместе со сковородой, чтобы фриттата на нее упала. Дайте ей соскользнуть обратно на сковороду и дожарьте вторую сторону, но так, чтобы яйцо осталось мягким. Подавайте блюдо теплым или комнатной температуры.

Frittata estiva di Flavio con pomodorini e basilico Летняя фриттата с помидорами и базиликом от Флавио

Порций: 2

2 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
6 помидоров черри; разрезать пополам
соль и перец
3 яйца; сбить
50 г моцареллы
10 листков базилика; крупно нарвать

Нагрейте масло в большой сковороде с антипригарным покрытием на сильном огне, добавьте помидоры, посолите, поперчите и жарьте их в течение примерно 2 минут.

Влейте сбитые яйца, добавьте моцареллу и базилик и жарьте на среднем огне, пока края не начнут отходить от сковороды, центр при этом должен остаться чуть жидковатым. Накройте сковороду тарелкой большего, чем сковорода, диаметра, повернутой вверх дном. Надев рукавицы-прихватки, придерживайте тарелку и быстро переверните ее вместе со сковородой, чтобы фриттата на нее упала. Дайте ей соскользнуть обратно на сковороду и дожарьте вторую сторону, но так, чтобы яйцо осталось мягким. Подавайте блюдо теплым или комнатной температуры.





Порций: 2 как основное блюдо
или 4 в качестве закуски

3 ст. л. оливкового масла
extra virgin
4 кустика зеленого лука;
мелко нарезать
соль и перец
3 яйца
горсть свежих листьев мяты;
крупно нарезать
горсть крупно нарезанной
плосколистной петрушки
25 г пармезана; мелко натереть
240 г свежего или мороженого
горошка; отварить

Frittata di piselli e menta Фриттата с горошком и мятой

Джанкарло часто подает это в качестве антипасто или на быстрый обед. Кто-нибудь непременно назовет это французским омлетом, но Джанкарло настаивает, что это не так, потому что фриттата должна быть толще омлета (но тоньше испанской тортильи). Так что это вкуснейшая итальянская фриттата – и ничто иное!

Нагрейте масло в большой сковороде (идеально с противопригарным покрытием) на среднем огне. Поджарьте до мягкости лук с солью и перцем. Тем временем разбейте яйца в миску, сбейте и добавьте зелень и пармезан и хорошо все перемешайте. Всыпьте на сковороду горошек и помешайте пару минут с луком.

Влейте сбитые яйца на сковороду и пожарьте минут 5 на слабом огне. Когда фриттата схватится и начнет поджариваться снизу, накройте сковороду тарелкой большего, чем сковорода, диаметра, повернутой вверх дном. Надев рукавицы-прихватки, придерживайте тарелку и быстро переверните ее вместе со сковородой, чтобы фриттата на нее упала. Дайте ей соскользнуть обратно на сковороду и пожарьте вторую сторону пару минут.

Сбросьте фриттату на подогретое сервировочное блюдо. Нарезьте ломтиками и ешьте сразу с теплым хлебом и листьями салата или дайте остыть до комнатной температуры.

potodori

ПОМИДОРЫ

В Италии есть специальные помидоры для каждого случая. Сорты исчисляются сотнями, и свои излюбленные есть у каждого региона, разнообразие почв которых вносит свои поправки в букет этих плодов. Итальянцы могут до бесконечности обсуждать сравнительные качества разных помидоров и то, какие из них в каком блюде надо использовать, и почти всегда оказывается, что кто-нибудь из многочисленного семейства их выращивает. Даже в городах люди находят место для нескольких кустов. Чего итальянцы хотят от помидоров, так это букета, букета и еще раз букета; такого вкуса, чтобы можно было раздавить помидор руками, добавить немного масла и размазать по пицце. Блюдо можно облагородить с помощью чудесных спелых помидоров, точно так же как погубить водянистыми и пресными, и поэтому вне сезона итальянцы всегда используют консервированные.

Наши итальянские сотрудники часто с ностальгией вспоминают, как в детстве собирали помидоры, принимали участие в ежегодном обряде обваривания их в кипятке, снятия кожицы и укладки в большие банки в прабабушкином гараже, как готовили самодельную пассату... семейные события, которые невозможно пропустить.

В итальянской семенной компании Franchi мне показали поразительный ассортимент помидоров на ее опытной плантации в Бергамо, где испытывается все больше и больше сортов и сохраняются менее известные виды наподобие модных сейчас «наследственных» (негибридных) помидоров.

Мы склонны думать, что помидоры черри играют огромную роль в итальянской кулинарии (см. пассату из помидоров черри на с. 166). На самом деле, хотя определенные сорта черри давно уже выращиваются в Италии, популярными они стали только в последние 30 лет, с тех пор как их семена стали продавать в пакетиках, а не в мешочках.

Но это не помешало итальянцам довести искусство консервирования помидоров черри до такого же совершенства, как и других сортов. Итальянские консервированные помидоры – это настоящее откровение, потому что (и это вам скажет в Италии любой) там знают точно, когда их собирать: когда они спелы и находятся на пике сладости для консервирования – а иначе какой же смысл?

СОВЕТЫ КЭТИ

Покупайте тонны помидоров, когда они по сезону и спелые, и закрывайте в банки собственные пассату и соусы.

Перезрелые помидоры давите на брускетту или используйте в *аквасале* (см. с. 99).

Не держите помидоры в холодильнике: холод притупляет их вкус и аромат. Я держу свои на кухне в миске, и дети едят их, как яблоки.

Если кожица твердая, окуните помидоры на минуту в кипяток, затем надрежьте и очистите. Готовя соус, протирайте помидоры через сито, и кожица удалится.

Чтобы замариновать вяленые на солнце помидоры, нагрейте 4 л воды и 100 мл красного винного уксуса с зубчиком чеснока. Когда закипит, забросьте 200 г сушеных помидоров. Поварите минут 10, до мягкости и удаления сильного вкуса соли. Сполосните помидоры под струей холодной воды в течение пары минут, до остывания. Отожмите и положите в сосуд с 1 л подсолнечного масла, 4 зубчиками чеснока, разрезанными пополам, 4 лавровыми листьями, еще 100 мл уксуса и горстью крупно накрошенной петрушки. Накройте и уберите в холодильник. Через пару дней они будут готовы и сохранятся пару недель, если держать их все время покрытыми маслом.

В Неаполе мне показали простейшее блюдо: палочки из баклажанов поджарили в подсолнечном масле до хрусткости чипсов. Масло слили и добавили немного оливкового масла, чеснок и перец чили и затем консервированные помидоры черри. Получился быстрый соус к пасте.

Неитальянские марки консервированных помидоров часто оказываются горьковатыми. Подправьте вкус, добавив немного сахара.

Припасы из помидоров

Пассата

Чищенные и давленные помидоры пропускают через пассатутто, то есть сито (откуда и название). Иногда их приправляют, например базиликом и чесноком. Пюре консервируют и используют в соусах и тушеном жарком.

Вяленные на солнце помидоры

Помидоры сорта сан-марцано распластывают, раскладывают на решетке и сушат на итальянском солнце; они теряют влагу и сморщиваются. Их едят как самостоятельное блюдо, используют в готовке или консервируют в масле.

Подрумяненные на солнце или вяленные в духовке помидоры

Эти помидоры держат на солнце не так долго, и они остаются мягкими и жующимися. Чтобы приготовить собственные, разогрейте духовку до 110°C/газовая отметка и разложите на противне 300 г разрезанных пополам спелых помидоров черри срезанной стороной вверх. Насыпьте на них по 1 ч. л. сахара, соли и мелко накрошенного свежего розмарина или тимьяна. Пеките 1–1,5 часа, в зависимости от размеров, пока не сморщатся.

Сальса и консерва

Процесс приготовления этих самодельных соусов таков же, как и для пассаты, только его обычно повторяют дважды или варят дольше и обязательно ароматизируют. В итальянских домах эти соусы делают в пик сезона и сохраняют на зиму.

Польпа ди помодоро

Помидоры нарезают мелкими кубиками, смешивают с концентрированным томатом и консервируют. Отчетливо ощутимые кусочки создают впечатление свежести, очень полезное в соусах.

Томат-пюре и концентрат

Сейчас их найдешь в любом супермаркете, а раньше делали дома каждый год. Чтобы приготовить пюре, помидоры недолго варят и процеживают для получения густой жидкости. Для получения томата-концентрата помидоры варят несколько часов, вываривая влагу, процеживают, удаляя семена и кожицу, и снова варят до густоты. Сверхконцентрированное пюре с юга Сицилии называется страту или астратту. Его насыщенность достигается варкой помидоров с солью в течение долгих часов и затем запеканием их на солнце или в печи в течение еще нескольких часов. На одну банку страту уходит около 5 кг помидоров.

Основные виды помидоров

Сан-марцано

Эти сливовидные помидоры хороши для соусов и тушеного жаркого, поскольку в них больше мякоти, чем сока, и вкус получается насыщеннее. Кроме того, их лучше всего сушить и консервировать.

Другие сливовидные помидоры

Сливовидные помидоры часто выращивают исключительно на соусы. У них гораздо меньше семенных полостей, чем у обычных круглых (как правило, всего две), и они тверже, отчего и удобнее в переработке. Сегодня продают прелестные сладкие мини-сливы.

Круглые

Содержание влаги в круглых помидорах часто выше, чем в сливовидных, что делает их более легкими для еды в сыром виде. Если вы используете круглые помидоры в медленно готовящихся блюдах и соусах, оставляйте их на огне дольше, чтобы вся вода испарилась и вкус проявился во всей полноте. Лучшие помидоры – на ветках (*ramato*).

Зеленые

Есть два рода зеленых помидоров: одни собирают незрелыми, и они очень кислы, но хороши для чатни или в жареном виде; другие остаются зелеными, будучи зрелыми, и хороши в салатах или соттачето – маринованными в уксусе.

«Бычье сердце»

Suore di bue, что буквально переводится как «Бычье сердце», – это крупные помидоры (см. фото на с. 97). В среднем они весят по 200–300 г каждый, а порой доходят и до 500 г! Их мякоть мясиста, и в зрелости они достигают идеального равновесия кислого и сладкого, для них

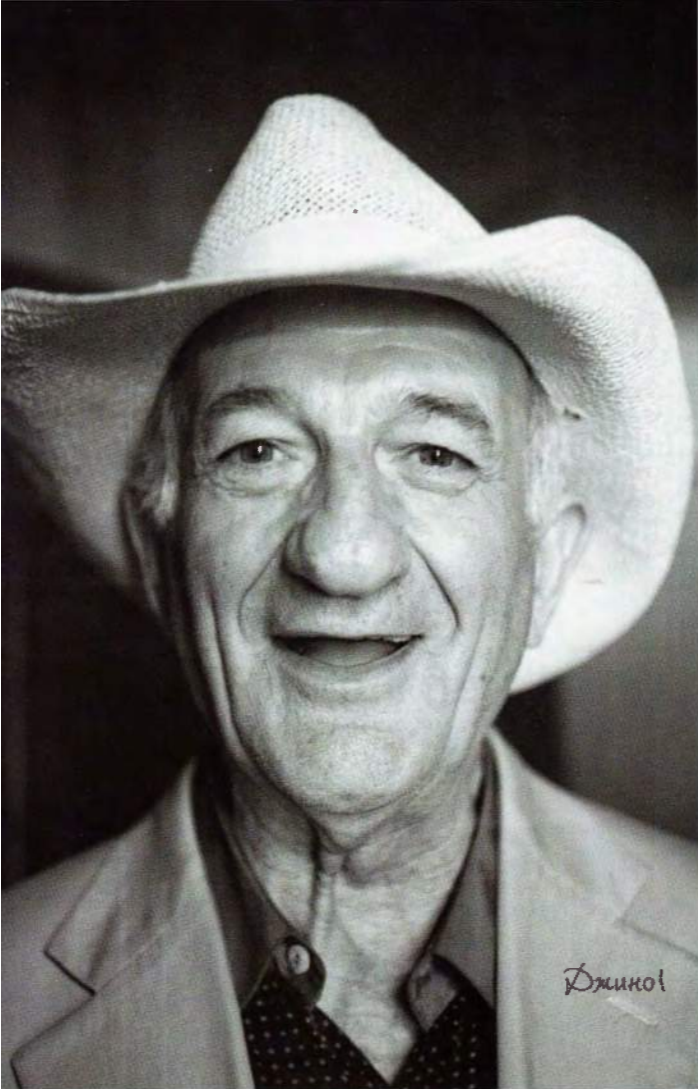
характерны небольшое число семян и мягкая кожица. Это делает их идеальными для употребления в сыром виде (а форма делает их идеальными для фаршировки).

Черри

Популярность таких помидоров зависит от региона. Наши повара из Тосканы и с Сардинии говорят, что там их используют мало, разве что в салатах и для украшения. А вот в Апулии, в Неаполе и на Сицилии я встречала их повсюду – в focaccine, рыбных блюдах, открытых пирогах... Я постоянно использую их в соусах для пасты, их очень хорошо сушить на солнце или в духовке (см. слева). Их привычно стали называть пакино, *чиелиджини* или *помодорини* как родовыми названиями, хотя у *пакино* теперь есть IGP (*indicazione geografica protetta*, защищенное указание происхождения), означающее, что они должны происходить из Пакино на Сицилии.

Цельные консервированные помидоры

Помодори пелати (*pomodori pelati*) – это чищенные помидоры в жестяных или стеклянных банках. Стоит возродить традицию приготовления самодельных консервов в сезон пика их спелости, как об этом с теплотой вспоминают наши молодые итальянские соотрудники. Используя такие помидоры для соуса, сначала руками раздавите и разломите их в миске, чтобы они легче распадались при приготовлении. Раздавленные таким образом пелати можно использовать как начинку для пиццы, добавив соли, масла и базилика.



Salsa di pomodori alla Gino Томатная сальса от Джино

Джино говорит, что ресторан San Lorenzo в Найтсбридже обязан своим успехом этой сальсе. Он говорит, что она делает все таким вкусным, что ее стали не только использовать на брускетте, но и добавлять в блюда с курицей, рыбой и пастой – и даже с диким кабаном. Не стоит и говорить, что для нее жизненно важны хорошие помидоры. В Италии Джино использует смесь сан-марцано и «Бычьего сердца», за ее пределами он выискивает сицилийские помидоры или, еще лучше, местные по сезону.

Выход: достаточно для 6 (12–14-см) брускетт

500 г помидоров наилучшего качества, какие только найдете
1 ч. л. мелкой морской соли
1 зубчик чеснока, чищенный;
раздавить, удалить зеленые побеги
3 большие веточки базилика
(12 крупных листьев); крупно нарезать
1 большая веточка тимьяна или 1 ч. л. с верхом листьев тимьяна; очистить от веточек
100 мл оливкового масла extra virgin
2 ст. л. с верхом крупно нарезанной плосколистной петрушки
½ перца чили; крупно нарезать, с семенами (по желанию)

НА БРУСКЕТТУ (СМ. ФОТО НА С. 98)

белая булка с корочкой;
нарезать ломтиками 8×2 см

Помойте и разрежьте помидоры пополам, удалите грубые зеленые сердцевинки. Крупно накрошите помидоры 1–2-см кубиками и уложите на сито над миской на 1 час, чтобы обсушились.

Большой ложкой смешайте с помидорами остальные ингредиенты. Не перестарайтесь, чтобы смесь не превратилась в кашу. Приправьте по вкусу, подчеркиваю – именно по вкусу, потому что я не знаю, насколько жгучи ваши перцы и насколько вкусны помидоры. Не стесняйтесь добавлять побольше тимьяна, перца чили и соли, чтобы достичь полноты букета. Храните в накрытой миске в холодильнике до недели. Чтобы приготовить брускетту, поджарьте ломтики хлеба и намажьте их томатной смесью.

Совет: Используйте в качестве соуса к пасте – например, к простой пасте с кубиками моцареллы (можно добавить базилик или руколу), к пасте с морепродуктами или пасте аррабиата (добавьте еще чили). Этот соус также хорош с рыбой-гриль или шашлыком из рыбы.



**Insalata di tre
pomodori**
**Салат из помидоров
трех видов**

Возьмите свежие, подрумяненные на солнце (см. с. 95), а также сначала вяленные на солнце, а затем замаринованные (см. с. 95) помидоры, нарежьте кусочками на один укус, размешайте с оливковым маслом, солью и крупно нарезанными листьями базилика.

Insalata Caprese
**Салат из моцареллы,
помидоров и базилика**

Это один из знаменитейших итальянских салатов; он готовится летом, когда у помидоров максимум вкуса и аромата. Салат происходит с Капри, но теперь подается по всей Италии (и во всем мире), гордо демонстрируя цвета итальянского национального флага.

Уложите ломтики моцареллы из молока буйволиц и свежих спелых помидоров на тарелку, перемежая цвета. Вставьте между ними листья базилика и сбрызните хорошим оливковым маслом extra virgin. Посолите, поперчите и подавайте.



Crostini con purè di fave Кростини с макательным соусом из бобов и дикого чеснока

Франко Тарускио, первый хозяин ресторана The Walnut Tree близ Абергавенни в Уэльсе, как-то весной приготовил для меня этот ярко-зеленый макательный соус, когда учил нашу семью собирать длинные зеленые перья дикого чеснока. Это пикантное растение часто растет близ рек; теперь наши дети узнают его и собирают, когда мы гуляем на природе. У его листьев-перьев более нежный букет, чем у репчатого чеснока. Этот макательный соус не отпускает от себя и очень хорош с бараными котлетами, колбасками или намазанным на кростини.

*Выход: 24
(12 в качестве кростини
или 6 в качестве
гарнира)*

НА МАКАТЕЛЬНЫЙ СОУС
500 г молодых
свежелущенных бобов
или мороженой
конской фасоли
1–2 зубчика чеснока
или 10 перьев дикого
чеснока; мелко
порубить
12–15 крупных листьев
свежей мяты
2 ст. л. с верхом
тертого пекорино
сардо или пармезана
6 ст. л. оливкового
масла extra virgin
плюс еще немного
добрая щепотка соли
и свежемолотого
черного перца

НА КРОСТИНИ
буханка белого или
серого деревенского
хлеба; разрезать
на ломтики 24×5 мм
оливковое масло
extra virgin
для спрыскивания
листья мяты,
на украшение;
крупно нарезать



Порций: 4

150 г фризелле

**или датских хлебцев
с отрубями**

**3–4 ст. л. оливкового
масла**

**соль и свежемолотый
черный перец**

300 г спелых помидоров

**1 ч. л. сушеного орегано,
или 2 ч. л. свежего
базилика, или то
и другое**

Acquasale

Салат из хлебцев и помидоров с орегано и базиликом

Происхождением и названием это блюдо обязано матросам, которые брали с собой в море сухие хлебцы с отрубями, называемые *фризелле*. Перед едой они обмакивали их в морскую воду (*acquasale*) и ею размачивали и придавали вкуса. После размачивания их приправляли маслом и всем, что им удавалось взять на борт. Сегодня это блюдо по-прежнему едят на завтрак в некоторых частях Кампании – в основном люди старшего поколения. Мой сын Джорджио обожает его; после долгой практики он наострился в искусстве размачивания и точно отмеряет время соприкосновения хлебцев с водой. Мы выяснили, что датские хлебцы – это то же, что и фризелле. Чаще всего их едят с помидорами и орегано или базиликом, когда те по сезону (мне нравится использовать оба), и с обильным количеством хорошего местного оливкового масла; хорошие вариации дают сельдерей или тунец с помидором.

Подержите хлебцы несколько секунд под струей холодной воды, только чтобы намочить со всех сторон. Уложите размоченные ломтики на сервировочном блюде, сбрызните половиной оливкового масла, посолите и поперчите.

Разломите помидоры пальцами и разложите по хлебцам. Приправьте остальным оливковым маслом, снова посолите и поперчите, посыпьте зеленью и подавайте.

olio d'oliva

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

Большинство из нас слышали о пользе оливкового масла для здоровья и о том, что его моновенасыщенные жирные кислоты и антиоксиданты хороши для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний и даже, говорят, замедляют старение. Но скажем честно: большинство из нас покупает оливковое масло в супермаркете, где выбор обычно ограничивается купажами под маркой самого супермаркета и несколькими известными именами. И потому нам можно простить невежество по части того, как много и насколько сложные оливковые масла производят такие страны, как Италия.

Об оливковом масле следует думать так же, как о вине: на одном конце шкалы изысканные и дорогие, а на другом эквивалент повседневного «пойла»: все масла отличаются цветом, ароматом и, самое главное, вкусом. В придании каждому маслу его уникального характера играет роль большое число факторов – от сорта олив и места их выращивания до качества почвы и погоды во время вегетационного периода.

Суть процесса маслоделия состоит в отделении *санса* и *акуа* от *олио*, то есть твердого вещества (кожицы и косточек) и воды от масла. На 1 л масла уходит 5 кг оливок, так что из плодов одной оливы может получиться всего четыре бутылки.

А какое отношение имеют к маслу девственницы (что и означает слово *virgin*)? Ну, на самом деле это слово относится к чистоте масла первого холодного отжима. В те дни, когда на крупномасштабном производстве масло получали с помощью воды и пара, холодный отжим с использованием старомодных мельниц и жомов выделял наилучшие масла из числа рафинированных, поскольку тепло – враг вкусу масла. Сегодня холодный отжим с применением современной технологии стал в большой мере нормой, и теперь слова «первого холодного отжима», или *extra virgin*, на бутылке приобрели более конкретное значение. Они указывают на то, что это масло произведено при температуре ниже 27°C с применением традиционных мраморных жерновов и гидравлических жомов. Если вы увидите слова *cold extraction* («холодное извлечение»), это масло производят методами фильтрации или центрифугирования.

СОВЕТЫ К ЭТИ

В нашей кулинарной школе меня всегда спрашивают, как выбрать оливковое масло. Хороший показатель – цена. Будьте готовы хорошо заплатить за хорошую бутылку. При всякой возможности пробуйте масло на вкус. Для этого налейте немного в баночку и подержите между ладонями. Тепло постепенно высвободит запах масла. Сначала понюхайте и затем чуть отхлебните. Покатайте масло по рту, ощущая вкус разными его частями, и наконец проглотите. Сосредоточьтесь на букетах: отдает ли масло перцем, плодами (типа помидоров), крепко ли оно или легко (как трава)? Сохраняется ли вкус после проглатывания? И самое главное: нравится ли оно вам?

Масло *extra virgin* имеет низкую температуру задымления, поэтому мы не используем его для жарки в глубоком масле на сковороде или когда нужны высокие температуры. Для этого мы берем подсолнечное масло, у которого температура задымления выше.

На нашей кухне мы используем три вида оливкового масла *extra virgin*. Для жарки или запекания мяса, рыбы и овощей и для салатных заправок мы берем высококачественное масло *extra virgin*, не слишком пикантное. Наиболее «исполненным характером» маслом мы сбрызкиваем блюда после приготовления, например супы и мясо. Крепкое масло, отдающее плодами, придает еде приятный аромат и глянец. Более легкие масла идут в нежные блюда, иначе масло будет преобладать во вкусе.

Как только бутылка откупорена, масло начинает окисляться. Лучше всего его использовать за 6–8 недель. Храните масло в темном прохладном месте (не слишком холодном, не то оно затвердеет) и не на прямом солнечном свете (тепло может изменять его вкус).

Букеты варьируются от региона к региону и внутри регионов от масла к маслу, но говоря в целом, тосканское масло насыщенно, отдает плодами и часто перцем. Лигурийское масло обычно понежнее, сицилийскому часто свойственен остро-пряный толчок, а апулийское крепкое и перченное. Как и в вине, в масле можно уловить целый спектр фоновых букетов – от артишоков до помидоров, штрихи лимона и даже оттенок травы. Цвет не должен вас сильно смущать при выборе масла. Тосканское часто бывает темно-зеленым, лигурийское светлее, но это не имеет отношения к букету или качеству – просто из зеленых оливок получается зеленое масло, из более зрелых черных – золотистое. Профессиональные дегустаторы оливкового масла надевают синие очки, чтобы цвет не отвлекал их от букетов.

Градации сливочного масла основаны на кислотности – чем она ниже, тем масло лучше. Повышенная кислотность подрывает букет. Согласно определению, сформулированному Международным оливковым советом (International Olive Council), чтобы масло можно было маркировать как extra virgin, в нем должно быть менее 0,8% кислоты, но самые лучшие иногда имеют менее 0,1%, хотя такие бывает трудно найти за пределами Италии. Бутылка, помеченная просто как «оливковое масло», содержит смесь рафинированного масла (прошедшего через химический процесс) и «девственного».



Есть что-то величественное в производстве оливкового масла, даже если оно ведется в промышленном масштабе. На заводе Filippo Berio в Лукке в Тоскане я наблюдала, как делают первое масло сезона. Было изумительно смотреть, как вся эта блестящая машинерия приступает к работе над чаном плодов, собранных нынче же утром. Оливки, собираемые в момент, когда они превращаются из зеленых в пурпурные, промывают и прессуют в пасту. Затем центрифуга отделяет твердые частицы, а вода и масло разделяются на второй центрифуге в непрерывном процессе. Мы пробовали первое масло, предназначенное на розлив, – совершенно светящаяся зелень! Хотя букет масла от этих оливок раннего сбора был крепок (крепче, чем от того же сорта, снятого и отжатого в конце уборочного сезона), все равно было очень вкусно. Отдавая ему должное, мы полили им риболитту (см. с. 130), как тосканцы делают веками.

Crespelle di boraggine con sugo di pomodoro fresco

Блинчики из бурачника со свежим томатным соусом

Бурачник – красивое растение с синими цветами и тонким букетом. Он обильно произрастает в Лигурии, где наша приятельница Джованна готовит это блюдо. Если бурачник не растет у вас на заднем дворе, как у везучей Джованны, используйте майоран, орегано или петрушку.

Выход: 8 блинчиков / порций: 6 в качестве закуски, 4 как основное блюдо

1 порция свежего томатного соуса (см. справа).

НА ТЕСТО

2 яйца

125 г муки помола 00 (или российской высшего сорта) или простой муки (см. с. 34)

1 ст. л. оливкового масла extra virgin

250 мл молока

½ ч. л. соли

2 ст. л. бурачника (или другой зелени);

крупно нарезать

80 г свеженатертого пармезана

Сбейте яйца в миске венчиком или миксером и постепенно всыпьте муку. Проследите, чтобы не осталось комочков, а смесь была бы гладкой и блестящей, и при необходимости протрите через сито. Вмешайте накрошенную зелень и дайте постоять 30 минут.

Промаслите небольшую сковороду и поставьте на средний огонь (Джованна использует для этой цели блюдечко с маслом и половинку картофелины на вилке). Она окунает срезанную плоскость картофелины в масло и протирает ею сковороду. Влейте половник масла и покрутите сковороду, чтобы растеклось равномерно. Жарьте 2 минуты, затем переверните и зажарьте с другой стороны. Сделайте таким манером 8 блинчиков и отставьте в сторону, переложив их листами пергаменты для выпечки.

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Влейте немного томатного сока в небольшую форму и положите поверх него блинчик. Влейте еще немного соуса и посыпьте пармезаном. Продолжайте укладывать слои – блинчик, соус, сыр, – пока не уйдут все блинчики. Закончите слоем соуса, сверху посыпьте сыром. Поставьте форму в духовку минут на 30. Для подачи нарежьте, как нарезают торт. Подайте хрустящий хлеб, чтобы промокать соки.

Sugo di pomodoro fresco

Свежий томатный соус

Когда я впервые увидела, как Джованна делает такой соус (для блинчиков, см. слева), меня поразило, что она вовсе не применяла масла, а помидоры все равно не прилипали. Получился сладкий, свежий соус, так и источавший лето. Это стало единственным томатным соусом, который я делаю летом. На зиму я приберегаю вариант из консервированных томатов (см. с. 166).

Порций: 6–8

1 кг свежих, спелых и очень красных помидоров; разрезать на четвертинки

4 веточки (10 листьев) базилика

1 средняя красная луковица; очистить и разрезать на четвертинки

5 ст. л. оливкового масла extra virgin

2 зубчика чеснока, чищенных;

слегка раздавить боковиной ножа соль и свежемолотый черный перец

1 ч. л. с верхом сахарной пудры (по желанию)

Положите помидоры, 2 веточки базилика и лук в большую толстодонную кастрюлю и поставьте на средний огонь. Накройте крышкой и оставьте кастрюлю (часто встряхивая) на огне минут на 45, чтобы помидоры выпустили сок и смягчились. Выньте базилик.

Снимите кастрюлю с огня и пропустите соус через *passatutto*, чтобы удалить кожицу и большую часть косточек. Или перемелите все погружным блендером.

Нагрейте масло в сковороде и добавьте чеснок. Через пару минут добавьте помидоры и остальной базилик. Подправьте количество соли и перца по вкусу и при необходимости добавьте сахар (если помидоры очень сладкие, это может не понадобиться). Доведите до кипения, убавьте огонь и поварите при пузрышковом кипении без крышки 30–45 минут, чтобы смесь уварилась, а букет стал насыщенным.



Pallotte casce ov Фрикадельки из пармезана и петрушки

Это рецепт Сабии Тортеллы из Абруццо. Прелестные жареные сырные шарики хрустят снаружи и мягки внутри. Их прекрасно подавать со свежим томатным или перечным соусом – в качестве вегетарианского основного блюда или как антипасто. Постарайтесь найти грубый деревенский, немного зачерствевший хлеб – он, будучи вымоченным и отжатым, должен «вернуться к жизни».

Выход: 25 фрикаделек

**150–200 г черствого хлеба
без корочки**

15 г свежих листьев петрушки

1 зубчик чеснока

3 средних яйца

250 г пармезана;

мелко натереть

соль и перец

подсолнечное масло

для фритюра

Вымочите хлеб в воде в течение нескольких минут. Отожмите и раскрошите. Если надо, помелите несколько минут в кухонном комбайне, чтобы разбить комки. Мелко крошите петрушку вместе с чесноком и смешайте с остальными ингредиентами в большой миске, добавив сначала 150 г хлеба, а потом, если надо, еще.

Сделайте пробу. Скатайте из смеси 3-см шарик и зажарьте в горячем масле. Если получается жидко, добавьте хлеба, если сухо – яиц.

Скатайте шарики из оставшейся смеси и зажарьте в горячем масле до золотисто-коричневого цвета со всех сторон. Обсушите на бумажном полотенце и подавайте со свежим томатным соусом (см. слева) или с соусом из жареного красного перца (см. с. 108).



Vagna cauda **Пьемонтский горячий** **макательный соус из анчоусов**

Это рецепт из городка Альба, что в Пьемонте на севере Италии, где используют специальные сосуды из терракоты; очень мило выглядит, когда сосуд подогревают горячей под ним свечой. Вполне подойдет также небольшая фондюшница. От смеси соленых анчоусов с чесноком трудно оторваться, особенно с хорошим бокалом местного вина барберы. Традиционно это блюдо делают из соленых анчоусов – их промывают и вынимают хребты. Но подойдут и привычные анчоусы в масле – их надо просто хорошо обсушить. Обычно сырые овощи окунают в *банья кауду*, хотя раз – не помню, правда, где – мне это подали в качестве соуса, налитого на жареные овощи, и это было великолепно, так что привожу оба варианта.

Порций: 4

Набор овощей для окунания или за жаривания, например морковь, сельдерей, испанский артишок и сладкий перец (сырые или жареные), радиккио (красный цикорий), эндивий и огурец (сырые).

НА МАКАТЕЛЬНЫЙ СОУС

50 г филетированных анчоусов
2 зубчика чеснока, чищенных;
нарезать тонкими ломтиками
15 г сливочного масла
100 мл оливкового масла extra virgin

Нарежьте овощи палочками, чтобы макать их в горячий соус. Если будете подавать их сырыми, храните под влажным бумажным полотенцем. Чтобы их зажарить, следуйте указаниям рецепта салата из овощей-гриль на с. 384.

Чтобы сделать соус, подавите анчоусы с чесноком пестиком в ступке или перемелите в кухонном комбайне. Добавьте сливочное масло и понемногу вливайте оливковое – до образования жидкой пасты.

Подайте соус в сосуде для банья кауды или фондю с зажженной свечой внизу. Не перегревайте смесь, а то расколется; тогда задуйте свечу, дайте остыть и размешайте. При необходимости снова зажгите свечу.

Для подачи в качестве гарнира разложите жареные овощи на сервировочном блюде и полейте этим соусом, подайте еще соус к столу.



Порций: 6

24 среднего размера листьев шалфея с маленькими черенками
12 анчоусов в масле
4 артишока
½ кочана цветной капусты;
разобрать на соцветия на один укус
500 мл подсолнечного масла для фритюра
лимонные дольки для подачи

НА ТЕСТО

1 яйцо
100 мл молока
110 г простой муки
60 мл пива или газированной воды
½ ч. л. соли
½ ч. л. сахара

Fritto misto di verdure Артишоки, цветная капуста и шалфей в кляре

Фритто мисто – это ассорти жареных овощей, рыбы или мяса. Все нарезано кусочками на один укус и предназначено для еды пальцами с ломтиком лимона. Мне нравится сюрпризная сторона дела: ты не знаешь, что там под тестом, пока не откусишь. В Италии так часто готовят «сладкое мясо», но для кого-то это может оказаться слишком уж большим сюрпризом. Мы так любим *фритто мисто*, что подавали его на своей свадьбе в составе антипасты. Нам его зажарила на улице тосканская матрона в огромном чане бурлящего масла. Когда его готовлю я, то использую овощи или смесь морепродуктов – креветок, колец кальмара или белой рыбы. Нарезьте все кусочками на один укус и следуйте методу приготовления овощей, см. ниже.

Нагрейте масло до 175°C, либо во фритюрнице, либо в большой неглубокой сковороде. Проверьте, достаточно ли оно горячо, бросив в него кусочек хлеба; он должен немедленно заискривиться и стать золотисто-коричневым.

Чтобы приготовить листья шалфея, сложите их попарно, поместив между ними по кусочку филе анчоусов, и плотно прижмите. Масло анчоусов должно сработать в качестве клея. Отставьте в сторону. Подготовьте и отварите артишоки, следуя инструкциям мастер-класса на с. 378. Остудите и разрежьте каждый на 4 части.

Чтобы приготовить тесто, сбейте венчиком или миксером яйца в миске с парой столовых ложек молока. Постепенно всыпьте муку и замесите густую пасту, а потом разбавьте молоком. Вмешайте венчиком остальные ингредиенты. Если останутся комки, протрите через сито. Бросайте в тесто по одному кусочку, чтобы они не слипались, и вынимайте шумовкой. Перед каждым новым кусочком сбивайте тесто венчиком.

С помощью шумовки забрасывайте в горячее масло по несколько кусочков зараз. Жарьте по 5 минут, регулярно потряхивая корзинку или гоня их по сосуду, чтобы не слипались. Когда кусочки зазолотятся, доставайте их кухонными щипцами и укладывайте на блюдо, покрытое бумажным полотенцем, которое впитает лишнее масло. Посыпьте доброй щепоткой соли и подавайте с ломтиками лимона для выжимания сока.

Peperonata **Медленно** **приготовленные** **перцы**

Пеперонату готовят по всей Италии, но этот вариант – из Сицилии, где добавляют хлебные крошки для хрусткости и текстуры.

Порций: 6

4 больших перца, лучше красных и желтых; нарезать 3-см кубиками
200 мл воды
4 ст. л. оливкового масла extra virgin
2 красные луковицы, нарезать тонкими ломтиками
4 лавровых листа
3 зубчика чеснока; нарезать ломтиками
100 мл красного вина
200 г пассаты или 6 свежих спелых сливовидных помидоров; нарезать соль и перец

НА ХЛЕБНЫЕ КРОШКИ

1 зубчик чеснока; мелко порубить
1 перец чили; мелко нарезать
100 г панировочных сухарей
3 ст. л. оливкового масла

Варите перцы в большой кастрюле, пока вода не испарится. Добавьте масло и жарьте в течение 15 минут. Добавьте лук, лавровый лист и чеснок и жарьте еще 10 минут. Посолите по вкусу. Влейте вино, немного уварите, затем добавьте пассату. Накройте и томите до мягкости – около 20–30 минут.

Тем временем пожарьте чеснок и перец чили в масле, добавьте сухари и добрую щепотку соли, поперчите и жарьте до хрусткости и золотистого цвета. Остудите. Переложите пеперонату в сервировочное блюдо и посыпьте крошками.

Polpettine di melanzane **Биточки из баклажанов с мятой**

Эти биточки показала мне наша миниатюрная подруга Дора. Я нашла их превосходными, и все вокруг меня тоже. Она быстренько состряпала рецепт из остатков баклажанной икры, и я просто не успела его записать. Подкорректировав немного соответствующий рецепт от Энн и Франко Тарускио, я рада объявить, что сумела воссоздать не отпускающие от себя баклажанные шарики Доры. Дора не клала в свои биточки смородину и кедровые орешки, а мне нравится дополнительная сладость и текстура. Эти биточки прекрасно годятся для вечеринок – их можно готовить заранее и замораживать.

Выход: 50 шариков

НА БИТОЧКИ

2 баклажана (ок. 650 г)
75 г смородины или изюма
300 г мелких крошек свежего хлеба
2 яйца
100 г пармезана; мелко натереть
50 г кедровых орешков; обжарить
3 ст. л. свежей мяты; нарезать соль и свежемолотый черный перец
1 ч. л. мелко нарезанного свежего или сушеного перца чили
подсолнечное масло для фритюра
2 яйца
50 г муки на обваливание

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Положите целые баклажаны на противень и поставьте в горячую духовку. Жарьте в течение примерно 1 часа, до мягкости. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Тем временем вымочите сушеную смородину или изюм в воде. Выскоблите мякоть баклажанов и перемелите в пюре в кухонном комбайне или мелко накрошите ножом. Обсушите смородину или изюм. Переложите все в миску и смешайте с 200 г хлебных крошек, яйцами и остальными ингредиентами для биточков. Смесь должна быть мягкой, но не влажной. Если она слишком суха, добавьте немного яйца, если слишком мягка – крошек. Скатайте из смеси шарики диаметром около 3 см.

Нагрейте масло в большой кастрюле или фритюрнице до 175°C, чтобы брошенный в него кусочек хлеба быстро зазолотился и пустил пузырьки. Сбейте в миске яйца. В другую миску насыпьте муку, в третью – остальные крошки. Панируйте шарики: обваливайте сначала в муке, затем обмакните в яйцо и обваливайте в крошках. Жарьте биточки примерно 5 минут, до золотисто-коричневого цвета. Подавайте горячими или комнатной температуры с томатным соусом для обмакивания или с йогуртом, огурцом и мятой.



Sugo di peperoni rossi Соус из жареных красных перцев

Этот соус идет ко многим блюдам – попробуйте его с печеной рикоттой (см. ниже), жареными овощами от Франки (см. с. 396), фрикадельками из пармезана и петрушки (см. с. 103) или с рыбой или курицей-гриль. Увидев, как легко его делать, вы к нему пристраститесь.

Порций: 6–8

4 красных перца
2 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока, чищенный;
раздавить
1 луковица шалота; крупно
нарезать
соль и перец
150 мл овощного бульона
или воды
½–1 ч. л. сахара, по вкусу
(по желанию)

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Уложите целые перцы на противень; пеките 35–45 минут, до почернения. Достаньте из духовки и положите в пластиковый пакет «потеть». Когда остынут, пальцами снимите кожицу. Разрежьте вдоль, удалите семена и перепонки и крупно нарежьте мякоть.

Нагрейте масло в сковороде и пожарьте в нем несколько минут чеснок и лук-шалот с солью и перцем. Добавьте накрошенные перцы и, тщательно перемешав, пожарьте еще несколько минут. Влейте бульон, доведите до кипения и уварите в течение нескольких минут. Перелейте в блендер и размелите в кашу. Подправьте количество соли и перца по вкусу. Если перцы окажутся горькими, добавьте сахара по вкусу. Подавайте горячими или комнатной температуры.

Ricotta al forno Печеная рикотта

Это одна из моих любимых закусок, и ее до смешного легко приготовить. Зелень можно варьировать по вкусу и по доступности. Я всегда использую тимьян: на мой вкус, он превращает рикотту из чего-то постного в нечто божественное; но вы можете смешивать ее с орегано, петрушкой, шалфеем или шнитт-луком.

Порций: 4 в качестве закуски или 2 на ланч

одна туба рикотты, 250 г
немного оливкового масла для смазки
½ ст. л. свеженарезанного орегано
½ ст. л. свеженарезанного тимьяна
соль и перец

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Выдавите рикотту из тубы на промасленный противень. (Если она раскрошится или перекоится, придайте ей форму пальцами.) Засыпьте всю ее поверхность зеленью, солью и перцем, прихлопывая зелень и чуть вдавливая внутрь.

Поставьте противень в духовку на 40–60 минут, до образования золотистой корочки.

Подавайте, нарезав клиновидными кусками (как торт), с соусом из жареных красных перцев (см. слева) или свежим томатным соусом (см. с. 98) и несколькими листьями салата, политыми маслом грецкого ореха.



Antipasti

МАСТЕР-КЛАСС
ФАРШИРОВАНИЕ
ЦВЕТОВ ЦУКИНИ

Фаршированные цветы цуккини

На кусте цуккини на каждый плод приходится два цветка: мужской, не дающий плода, и женский, находящийся на самом плоде. У мужских цветов длинные остроконечные черенки, за них удобно держать, окуная цветок в тесто и масло; также можно жарить и сами цуккини, когда они еще молодье – прямо вместе с прикрепленным к ним женским цветком. Этим рецептом поделилась со мной Джо Хайнес, менеджер нашей кулинарной школы. Она работала в Италии и полюбила это летнее блюдо.

Чтобы подготовить цуккини, осторожно раскройте цветки и удалите тычинки – в них содержится подобное шафрану вещество, которое может горчить, – и прячущихся внутри насекомых.

Приготовьте начинку, смешав в миске все ингредиенты и приправив по вкусу. С помощью кондитерского мешка или просто ложки начините цветы. Закрутите лепестки, чтобы запечатать начинку.

Чтобы сделать тесто, обейте венчиком или миксером яйца в миске с парой столовых ложек молока. Постепенно всыпьте муку и замесите густую пасту, а потом разбавьте молоком. Вмешайте венчиком пиво или газированную воду и соль. Если останутся комки, протрите через сито.

Нагрейте масло в большой кастрюле или фритюрнице до 175°C или до такого состояния, чтобы брошенный в него кусочек хлеба быстро зажаривался и пускал пузыри.

Размешайте тесто (делайте это каждый раз, чтобы поддерживать правильную консистенцию). Обмакните цветы в тесто и поместите в кастрюлю с маслом примерно на 3 минуты, до достижения золотисто-коричневого цвета. (Не поддавайтесь искушению забрасывать много цветков, иначе температура масла упадет.) Достаньте цветы из масла, обсушите на бумажном полотенце и сохраняйте в тепле, пока готовятся следующие партии. Следите, чтобы масло доходило до правильной температуры перед каждой новой партией, и удаляйте из него остающиеся частицы, которые будут портить вид. Подавайте по два цветка на человека, без ничего или с хлебом.

Вариация: Вместо указанной начинки вставьте в каждый цветок по кусочку моцареллы и по филе анчоусов, окуните в тесто и готовьте, как указано.

Порций: 4

8 цветков цуккини
подсолнечное масло
для фритюра
дольки лимона для подачи

НА НАЧИНКУ

100 г свежей рикотты
100 г моцареллы; мелко нарезать
30 г свеженатертого пармезана
25 г пармской ветчины;
мелко нарезать
горсточка листьев базилика
шепотка свеженатертого
мускатного ореха
цедра ½ лимона
соль и свежемолотый черный
перец

НА ТЕСТО

1 яйцо
100 мл молока
110 г простой муки
60 мл пива или газированной
воды
¼ ч. л. соли
¼ ч. л. сахара





Zucchini ripieni Цукини, фаршированные сыром

Фаршированные овощи в Италии – классическое антипасто, но это также и хорошая вегетарианская закуска или основное блюдо. Эти цукини хороши с мясной нарезкой, салатами и хлебом. Обычно их подают комнатной температуры, поэтому их хорошо готовить загодя. В приготовлении по этому рецепту с удовольствием участвуют дети – им нравится выскрести мякоть кабачков чайной ложкой. Для экономии времени крошите ингредиенты в кухонном комбайне.

Порций: 6 в качестве закуски,
4 как основное блюдо

6 средних цукини
5 ст. л. оливкового масла extra virgin
1 луковичка шалота или мелкая белая луковичка;
очень мелко порубить
2 зубчика чеснока; мелко порубить
250 мл базового томатного соуса (см. с. 102)
или пассаты от Франки (см. с. 166)
50 г панировочных сухарей
1 яйцо; сбить
75 г пармезана; мелко натереть
1 ст. л. мелко нарезанной плосколистной
петрушки
соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Разрежьте цукини по длине. Выскоблите мягкую мясистую середину ложкой и отставьте в сторону; у вас получатся длинные «байдарки». Уложите их на противень и сбрызните 1 ст. л. масла. Пеките 10 минут в духовке. Достаньте и отставьте в сторону.

Тем временем мелко крошите мякоть. Нагрейте на сковороде 3 ст. л. оставшегося масла. Жарьте мякоть с луком и чесноком, непрерывно помешивая, в течение 5 минут, до мягкости. Отставьте в сторону.

Размажьте томатный соус по дну жаропрочной посуды, достаточно большой, чтобы в нее поместились все цукини. Добавьте к мякоти кабачков сухари, яйцо, пармезан и петрушку, посолите и поперчите по вкусу и хорошо перемешайте. Начините этим «байдарки», сильно утрамбовывая, чтобы начинка не выпадала. Уложите цукини поверх томатного соуса. Еще раз слегка приправьте и сбрызните оставшимся маслом. Выпекайте в духовке 20 минут, до сквозной готовности и золотисто-коричневого цвета.

Funghi ripieni di menta e prezzemolo Фаршированные грибы с мятой и петрушкой

Эта излюбленная закуска итальянских трапезий 1970-х годов. замечательная классика, достойна, я думаю, быть представленной в этой книге. Как бывшая вегетарианка я порадовалась бы, если бы мне предложили это блюдо, чтобы заменить мясо в любой еде.

Порций: 6

6 крупных шампиньонов или грибов портобелло
1 д. л. с верхом крупно нарезанной свежей мяты
2 ст. л. с верхом крупно нарезанной
плосколистной петрушки
25 г пармезана; мелко натереть
1 зубчик чеснока; мелко натереть
3 ст. л. панировочных сухарей
100 мл оливкового масла

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Осторожно срежьте и мелко крошите ножки грибов. Отставьте в сторону. Уложите шляпки на противень пластинками вверх.

Уложите крошенные ножки в миску с остальными ингредиентами, кроме масла, и хорошо перемешайте. Разделите смесь на шесть равных порций и начините полости грибов, утрамбовывая спинкой ложки.

Слегка сбрызните каждый гриб маслом и выпекайте в духовке 15 минут, чтобы верхи зазолотились.

Вариация: Исключите мяту, пармезан и 1 ст. л. сухарей и используйте 75 г голубого сыра типа горгонцолы.



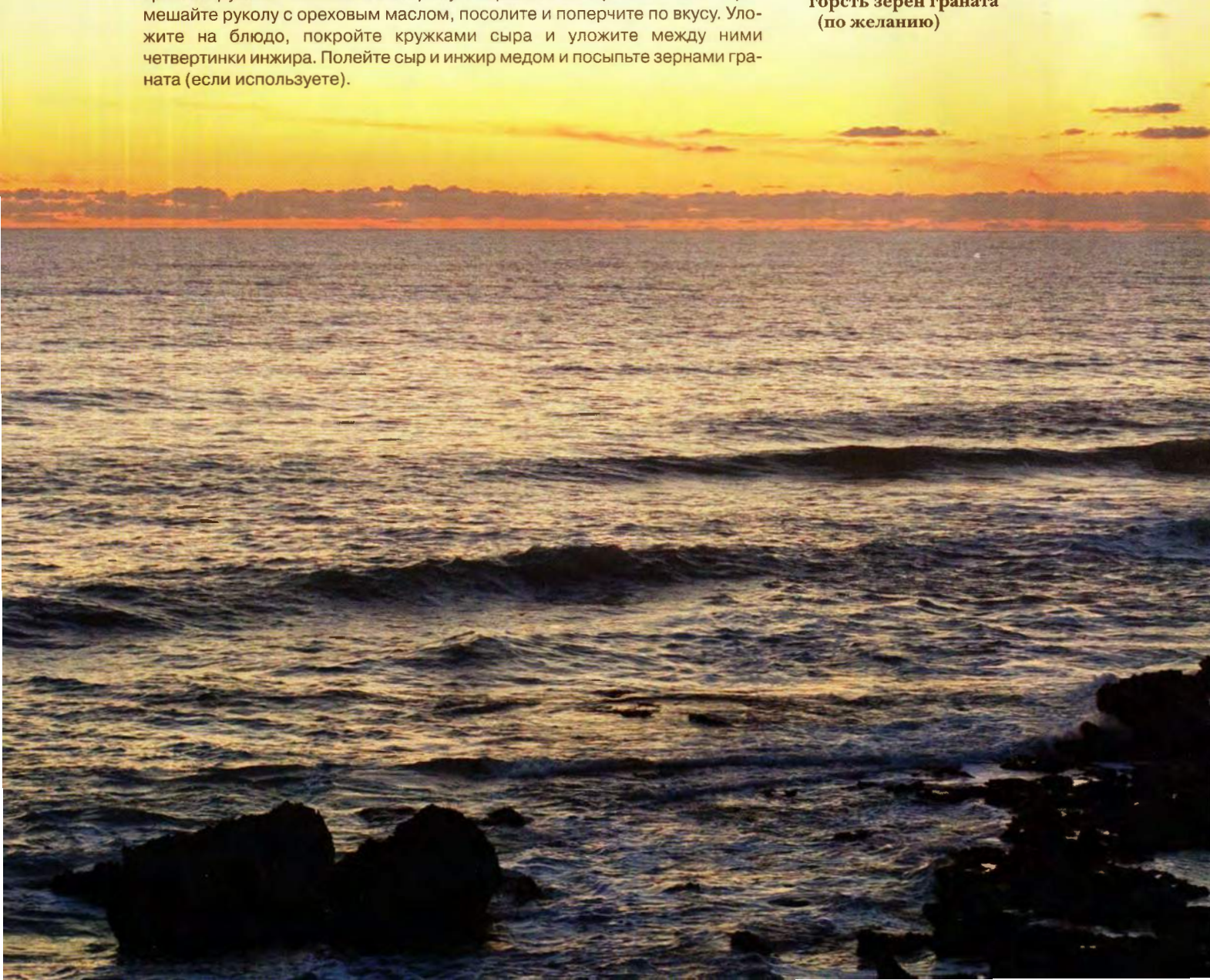
Insalata di fichi, caprino e miele **Салат с инжиром, козьим сыром и медом**

Я влюбилась в итальянский обычай есть мед с сыром. Его часто подают со знаменитым козьим сыром пекорино, но оказывается, что и другие сыры создают хорошую комбинацию: сладость меда уравнивает остроту сыра. Этот рецепт создает такую комбинацию на легкий ланч или закуску. Для основного блюда просто увеличьте количество.

Разрежьте козий сыр на 4 кружка толщиной около 2 см. (Чтобы срез получился чистым, вытирайте нож между разрезами.) Если на сыре есть оболочка, сначала удалите ее. Насыпьте орехи на тарелку и покатайте в них кромки кружков. Отставьте в сторону. Разрежьте инжир на 4 части. Перемешайте руколу с ореховым маслом, посолите и поперчите по вкусу. Уложите на блюдо, покройте кружками сыра и уложите между ними четвертинки инжира. Полейте сыр и инжир медом и посыпьте зернами граната (если используете).

Порций: 4 в качестве закуски
или 2 как основное блюдо

400-г брусок козьего сыра
50 г фундука или миндаля,
поджаренного; мелко
порубить
4 ягоды инжира
100 г листьев руколы
2 ст. л. масла фундука
или грецкого ореха
свежемолотый черный
перец
2 ст. л. жидкого акациевого
меда
горсть зерен граната
(по желанию)



Crespelle ripiene di granchio e besciamella di spinaci

Блинчики с крабами в шпинатном соусе

Во Флоренции принято начинать блинчики шпинатом и рикоттой. Здесь приводится вариация на эту тему, которую уже много лет подают в нашем ресторане Caldesi Tuscan. Когда мы попробовали убрать ее из меню, гости стали жаловаться, так что это теперь наше постоянное блюдо.

*Выход: 12 блинчиков /
порций: 6*

НА НАЧИНКУ

**200 г свежего белого
крабового мяса**
200 мл соуса бешамель
(из литровой порции,
см. с. 175)

**1 ст. л. без верха мелко
накрошенной
плосколистной петрушки**
**соль и свежемолотый
черный перец**

НА БЛИНЧИКИ

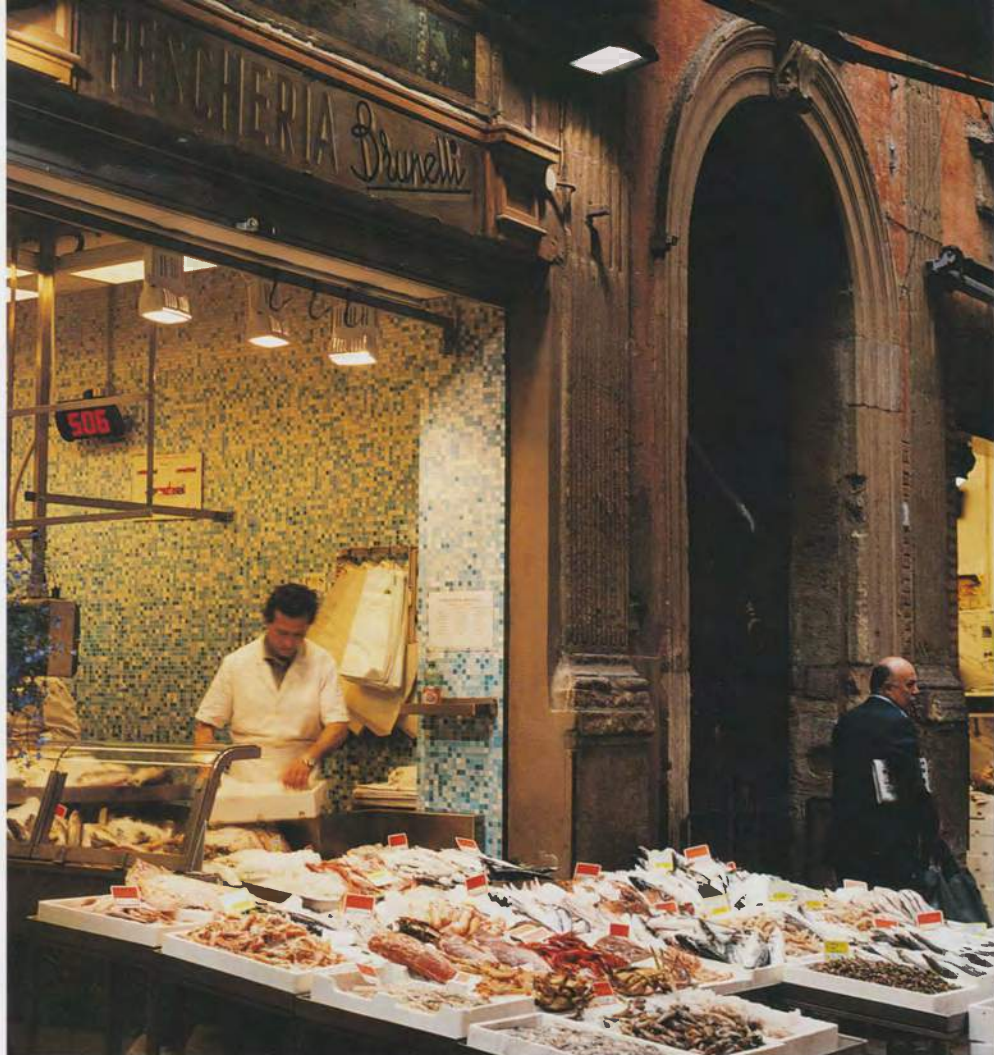
**160 г простой муки или муки
помола 00 (или российской
высшего сорта)**

щепотка соли
3 средних яйца
**25 г сливочного масла,
растопленного**

300 мл молока
сливочное масло для жарки

НА СОУС

**100 г шпината, отваренного
и досуха отжатого**
800 мл бешамеля (см. выше)
25 г пармезана;
мелко натереть



Чтобы приготовить начинку, соедините все ее ингредиенты в миске, попробуйте, подправьте количество соли и перца и отставьте в сторону.

Чтобы сделать блинчики, просейте муку и соль в миску и сделайте в центре воронку. Добавьте яйца и сливочное масло и сбивайте венчиком или в кухонном комбайне, постепенно всыпая муку. Продолжая сбивать, влейте понемногу молоко. Нагрейте на сильном огне кусочек сливочного масла в небольшой (20 см) сковороде с противопригарным покрытием. Когда масло запенится, влейте тесто в небольшом количестве, но так, чтобы его хватило на всю сковороду, и покрутите, чтобы тесто равномерно покрыло все днище. Держите на сильном огне, пока низ не станет золотисто-коричневым. Переверните подбрасыванием на сковороде или с помощью лопатки и зажарьте вторую сторону до золотистого цвета. Переложите на подогретое блюдо и накройте листом пергаментной бумаги для выпечки. Пожарьте так еще 12 блинчиков.

Чтобы их начинить, положите на каждый по 1 ст. л. с верхом крабовой начинки и распределите по длине. Сверните трубочкой и уложите в жаропрочную посуду. (Я использую овальную форму для лазаньи и укладываю наискосок.) Приготовьте соус, смешав шпинат и бешамель, посолите, поперчите по вкусу и полейте блинчики. Посыпьте пармезаном и с минуту подержите под грилем.

Вариация: Примените начинку из рулетов со шпинатом и рикоттой (см. с. 46).

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС

Нетрудно понять, почему бальзамический уксус обрел чрезмерное применение после того, как его открыли за пределами Италии: он такой вкусный! Первоначально его использовали в качестве лекарства для придания энергии (например, после родов) и улучшения пищеварения. Вот уж где настоящий баланс сладкого и кислого, такой существенный в кулинарии! Однако еще несколько лет назад неитальянцы редко понимали, как и когда его использовать; самое ужасное, что я видела, – это когда им поливали пасту – вот уж чего делать никак нельзя! Теперь народ поуспокоился и взнуздal свой энтузиазм, так что сейчас бальзамический уксус находит себе правильное место как важный кухонный припас для применения – осторожного – в ряде блюд.

Aceto Balsamico Tradizionale (название первоначально означало «оздоравливающий») имеет собственное PDO (защищенное название происхождения), что значит, что он изготавливается по строгим нормативам либо в Модене, либо в Редджо в Эмилии-Романье.

Этот уксус делают из вареного «муста» – кожицы и соков, оставшихся от виноделия. Обычно используют местные сорта винограда – в основном *Треббиано*, а также *Оккио ди Гатта*, *Спергола*, *Берцемино* и *Ламбруско*. Муст варят с сахаром и культурой бактерий, которые разлагают смесь и концентрируют букет по мере уваривания.

Уксус выдерживают минимум 12 лет последовательно в бочках из разных пород древесины: дуба, лесного ореха, вишни, акации, можжевельника, ясеня и тука. Вода из смеси испаряется с годами, и объем сокращается, поэтому каждую бочку доливают из следующей, начиная с самой маленькой и кончая самой большой. В ходе этого процесса консистенция сгущается. Каждая бочка придает свой букет, и этот древесный привкус можно уловить. Семейство Альберто Медичи, которое делает бальзамический уксус из поколения в поколение, поныне использует бочки XVIII века. Через 12 лет смесь может официально называться бальзамическим уксусом с указанием возраста на этикетке.

Очень старый уксус имеет больше 12 лет выдержки; он очень густой и тягучий, невероятно дорогой и невероятно вкусный.

ДРУГИЕ ВИДЫ УКСУСА

Итальянской бюрократии можно присваивать призы. В то время как система PDO действительно поддерживает жизнь их наследию и способствует уважению к традиционно изготавливаемой продукции, она не отдает справедливости тем, кто производит продукты высокого качества вне означенного региона PDO. *Aceto Balsamico di Modena* – продукт IGP (указателя географической защищенности). Но есть и другие хорошие уксусы за пределами региона, озерченного как регион *бальзамико*, но их приходится называть «кондименто бальзамико». Вы можете встретить «сальса бальзамико» и другие изобретенные названия. Очень похожий стиль уксуса называется «винкотто» (вареный уксус).

СОВЕТЫ К ЭТИ

Если у вас нет очень старого уксуса, вы можете добавить сахар к простому бальзамическому и уварить на огне. Используйте 12–15-летний уксус в салатах и карпаччо, 18–25-летний для бифштексов, фриттаты или кусочков пармезана и несколько капель еще более старого – на ванильном мороженом, клубнике и других ягодах.



Insalata di manzo Салат с говядиной

Кому-то этот салат покажется скорее тайским, чем итальянским, но я на самом деле ела его в Тоскане. Им угостил меня один милый шеф-повар, который наскоро соорудил его на обед для сотрудников. Подавая его мне, он смущался, потому что хотел бы дать la signora что-нибудь более изысканное и профессиональное. Но день был испепеляюще-жарким, и дымящиеся ньокки с мясной подливой совсем не возбуждали у меня аппетита, а вот прохлада сельдерея и хрустящая свежесть салата-латука напару с аппетитными полосками говядины были ровно тем, что мне больше всего хотелось. Я рада, что оставила его дать мне попробовать, не то у меня не было бы такого дивного рецепта!

*Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве гарнира*

1 кг ссека говядины (или шеи, или лопатки)

НА САЛАТ

**1 большая головка салата (около 200 г),
предпочтительно ромэн ради его хрусткой
текстуры**

3 помидора; крупно нарезать

3 стебля сельдерея; тонко нарезать

2 большие горсти плосколистной петрушки

**½–1 перец чили (в зависимости от остроты);
мелко нарезать**

2 ст. л. оливкового масла

плюс еще для спрыскивания

1 ст. л. красного винного уксуса

**добрая щепотка соли и свежемолотый черный
перец**

Сварите мясо по рецепту говяжьего бульона (см. с. 137). Когда будет готово, выньте из жидкости и положите на разделочную доску. Руками разорвите мясо на волокна. Сохраните бульон на суп или ризотто.

Поместите все ингредиенты салата в большую миску и осторожно перемешайте руками, добиваясь, чтобы все листья были хорошо покрыты маслом и уксусом, а чили и петрушка равномерно распределены.

Переложите перемешанный салат в сервировочную миску и аккуратно разложите сверху мясо. Слегка спрысните оливковым маслом и подавайте.



Filetto alla Robespierre Бифштекс «Робеспьер»

Установить связь между Робеспьером – французским политиком и писателем XVIII века – и этим блюдом мне не удалось. Оно популярно в Италии, почти всегда готовится с бальзамическим уксусом, руколой и пармезаном и привязчиво, как наркотик. Буду благодарна, если кто-нибудь объяснит мне происхождение его названия.

Порций: 4 в качестве закуски

**200 г говяжьего филея
горсть листьев руколы
25 г струганого пармезана**

НА ЗАПРАВКУ

**6 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. бальзамического уксуса
1 большая веточка розмарина,
листья; мелко нарезать
1 зубчик чеснока, чищенный;
слегка раздавить
соль и много свежемолотого
черного перца**

Очень сильно разогрейте гриль или духовку до 230°C/газовая отметка 8.

Промойте мясо и удалите жир. Тонко нарежьте, уложите ломтики между двумя слоями пленки и отбейте мясным молотком. Или придавите ножом – важно сделать их как можно более тонкими. Уложите на жаропрочное блюдо.

Смешайте в миске все ингредиенты заправки. Немного посолите мясо и влейте заправку, чтобы ею покрылась вся поверхность. Поставьте под гриль или в духовку буквально на 2 минуты. Обсыпьте руколой и пармезаном и немедленно подавайте, предупредив, что блюдо горячее!





Europe



Бульон

ГЛАВА 3: СУПЫ И БУЛЬОНЫ

Zuppe e brodi

ВВЕДЕНИЕ

Упомяните вслух итальянский суп, и у всех возникает в памяти минестроне, что значит «большой суп» – смесь всевозможных овощей сезона, **загущенная**, может быть, бобовыми, злаками (например, перловкой) и пастой. Мои знакомые молодые итальянцы редко делают суп сами, но у всех есть греющие **душу** воспоминания о минестроне их мам и бабушек, и все в точности знают, как стали бы делать куриный бульон и подавать его с плавающими в нем крохотными формами пасты или пасты с начинкой.

СОВЕТЫ КЭТИ

Хороший бульон очень важен для итальянской кухни. И не только как существеннейшая основа супов – часто хороший бульон едят просто с пастой, – но и для приготовления ризотто и тушеного жаркого.

Сохраняйте панцири креветок, крабов и омаров в морозильнике для приготовления бульона из ракообразных (см. с. 138).

Попросите рыбного торговца дать вам оставшиеся хребты и головы филетированных рыб – они необходимы для приготовления рыбного бульона (иногда называемого фуметто). См. рецепт белого рыбного бульона на с. 138.

Самодельные бульоны используйте сразу или охладите, накройте и храните в холодильнике до трех дней.

аша приятельница Франческа из Лигурии по-прежнему ест мамин минестроне, когда ездит домой. «Итальянские дети растут на нем, – говорит она, – и мы любим его все больше и больше по мере взросления. В Лигурии принято добавлять большую ложку песто и уж непременно тертый пармезан или пекорино, и они сгущают суп еще больше. Мы в Лигурии говорим, что в хорошем минестроне должна стоять ложка. Густо – это хорошо».

Слово *zuppa* происходит от глагола *inzuppare*, что означает «вымачивать» или «окупать». Супы часто подают с кростини – поджаренными ломтиками хлеба: их кладут рядом или прямо в тарелку и заливают минестроне. Это один из хитроумных способов, с помощью которых итальянцы используют черствый хлеб, – как загуститель или как наполнитель супа, когда больше нечем вас насытить. Еще один способ сгущать суп называется «*пассато*», то есть «пропущенный», – ингредиенты пропускают через *пассатутто*, или сито. Так делают пассато ди вердуре (овощной суп). Часто в пюре давят только часть супа, а часть бобов или овощей оставляют для текстуры. Словом «веллутата» называют суп-пюре с текстурой бархата.

Соль и перец, соль и перец, соль и перец... Это первое, что скажет итальянец о любой форме приготовления еды, но когда речь идет о супах, это и есть то самое, что отличает баланду от дивно богатого, сытного блюда. Итальянцы также большие мастера отделять суп «усилителями вкуса», такими как сыр (обычно пармезан или пекорино), который натирают поверх супа. Густой суп типа *цуппа ди фарро* (полбяной суп, см. с. 132) подадут политым сверху очень пикантным оливковым маслом. Когда оно нагревается от супа, то испускает дивный аромат. Я не раз наблюдала, как итальянцы спасали безвкусный суп с помощью ароматизированного масла: они нагревают немного оливкового масла с зубчиком чеснока и веточкой розмарина. Как только те соберутся поджарить, снимают с огня, выбрасывают розмарин и чеснок, а масло вливают в суп – прямо в кастрюлю или уже в тарелки.

Жидкий бульон, который обогащают сбитым и вмешанным в него яйцом, называется *страччателлой*. Яйцо распадается на кусочки и добавляет густоты и белков. В Апулии меня научили делать суп со свежим горошком, пармезаном и яйцом (см. с. 129); в этом случае тертый сыр смешивают с яйцом перед добавлением его в суп. Из области Маремма в Тоскане к нам пришел суп *аквакотта*, что означает «вареная вода» (см. с. 130). В него идут любые овощи, какие только есть в это время года, а «существенность» ему помимо вездесущих кростини, помещаемых в данном случае на дно миски, придают также довольно часто и яйца, которые разбивают целиком прямо в блюдо.

Самый широкий репертуар супов – в Тоскане. Она славится своими фасолевыми супами, например *риболлитой* (см. с. 130), – их часто едят три



раза в день. Как мой муж Джанкарло просто обязан съедать свою ежедневную пасту, так и для тосканского режима питания, похоже, принципиален фасолевый суп. Там говорят, что луковый суп, который присвоили себе французы, на самом деле тосканского происхождения – его завезла во Францию Катерина де Медичи. Еще одна вкусная тосканская традиция – цуппа ди помодора, или густой томатный суп (см. с. 132). Фирменный суп Абруццо – испанские артишоки в жидком бульоне с добавлением мясных фрикаделек и нарезанного кусочками омлета, а в Альпах греются сытным цуппа ди орцо – перловым супом. Из центральных регионов Италии мы имеем еще другие супы с бобовыми и злаками, например с чечевицей, нутом и рисом. Для горных областей Абруццо очень типичен минестра ди фарро из зерна фарро.

Рыбные супы, называемые *бродетти* и *цуппе ди пеше*, встречаются во всех приморских городах Италии и, конечно же, у каждого региона свой вариант, которым они бесконечно гордятся. Несомненно, их придумывали в качестве способа использовать поврежденную, потерявшую товарный вид рыбу; их и поныне варят из рыбьей мелочи, которая дает превосходный вкус, а также (обычно, но не всегда) добавляют помидоры.

С О В Е Т Ы К Э Т И

Попросите у мясника костей и сварите говяжий бульон (см. с. 137) или после воскресного жаркого сварите бульон из куриного скелета, следуя рецепту бульона из жареной курицы на с. 140.

Готовя бульон, используйте все обрезки и остатки овощей, – например, никогда не выбрасывайте черешки сельдерея; бросайте их в кастрюлю. Луковая шелуха придает цвет, а стебли петрушки привносят дивный букет.

Морозьте концентрированный бульон в формочках для льда или маленьких пластиковых пакетах.

Готовя суп из собственного бульона, помните: соль и перец жизненно важны для вкуса. Когда в рецепте сказано «подправьте количество соли и перца по вкусу», вам следует делать именно это: попробовать суп, добавить соль и перец, снова попробовать, снова добавить – и так до тех пор, пока не достигнете ух-ты-эффекта.



Zuppa di fagioli Фасолевый суп

Фасолевые супы популярны по всей Италии, но более всего в Тоскане – тосканцев так и прозвали *i mangiafagioli*, то есть фасолееды. Для простоты я использую консервированную фасоль, но вымоченная и вареная еще лучше. Можно использовать и другую фасоль, например выющуюся или мелкую белую. Для сытности можно добавлять вареную пасту. Чтобы сделать суп гуще, перемелите одну его треть и влейте обратно до добавления пасты.

Влейте бульон в кастрюлю с *соффритто* и доведите до кипения. Поварите при мягком пузырьковом кипении минут 10 и затем добавьте обсушенную на дуршлаге фасоль. Хорошо перемешайте и поварите еще несколько минут, чтобы фасоль прогрелась насквозь. Посолите и поперчите по вкусу. Подавайте в подогретых мисках с хрустящим хлебом.

Вариация: *Pasta e fagioli* — Фасолевый суп с пастой

Чтобы сделать суп более питательным, следуйте предыдущему рецепту, но добавьте в кастрюлю 300 г короткой сухой пасты, например диталини, когда бульон закипит. Поварите при пузырьковом кипении 10–15 минут, часто помешивая, до готовности пасты. Паста впитает воду из бульона, и если вы предпочитаете жидкий суп, добавьте бульон, вливая по половнику. Чтобы суп был гуще, перемелите одну его треть и влейте обратно до добавления пасты.

Порций: 4

1 порция соффритто с чесноком и зеленью (см. с. 125)

2 зубчика чеснока, чищенных; слегка раздавить боковой ножом

700 мл овощного (см. с. 136) или куриного бульона (см. с. 140; если будете добавлять пасту, потребуется больше бульона)

800 г консервированной карликовой фасоли; обсушить на дуршлаге

Soffritto Базовый рецепт

Эта основная база итальянских супов и жаркого, некоторых соусов и мясной подливки *ragù* также называется *баттуто*.

Рецепт варьируется по регионам, но большинство вариантов содержат «пресвятую троицу» итальянских овощей: сельдерей, лук и морковь. Заготавливайте ее летом (в том числе и бесчисленную версию) для заморозки на зиму.

Выход: около 350 г

150 г моркови (2–3 штуки)
150 г сельдерея (2–3 стебля)
150 г лука (красного или белого)
150 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока (по желанию)
соль и перец
2 большие веточки розмарина
и/или тимьяна
2 лавровых листа

Мелко нарежьте овощи вручную или в кухонном комбайне. В последнем случае обрабатывайте их по отдельности – морковь требует больше времени, чем сельдерей и лук.

Нагрейте масло в большой сковороде на средне-сильном огне. Добавьте чеснок, если используете, посолите и поперчите. Пожарьте с минуту и добавьте остальные ингредиенты. Жарьте, часто помешивая, 15–20 минут, до размягчения овощей. Их цвет изменится с яркого и резкого на мягкий золотистый. Используйте сразу или заморозьте.

Замораживание соффритто

Разделите на 4 порции и заморозьте в подходящих сосудах. Я использую банки из-под йогурта или рикотты. После заморозки выньте из баночек и храните в морозильнике в пластиковом пакете.



Tuoni e lampi Суп «Гром и молния»

Этот суп встречается по всей Италии во многих вариантах, но мой любимый – *апулийский*. Я познакомилась с ним в ресторане Pasha в Конверсано, где его подавали в банках с накрученными металлическими крышками. Каждый обедающий откупоривал свою банку и выходил аромат – ах!

Порций: 4

1 порция свежей пасты из 1 яйца и 100 г муки помола 00 (или российской высшего сорта) (см. с. 148–149)

150 мл оливкового масла *extra virgin*

1 средняя луковица; мелко порубить

2 веточки розмарина

1 ч. л. соли

400 г консервированного нута;

обсушить на дуршлаге

1 л теплого овощного или куриного бульона (см. с. 136 или 140)



Сначала сделайте свежую пасту, следуя указаниям на с. 148–149. Оставьте отдыхать в холодильнике, обернув пленкой.

Нагрейте 50 мл масла в большой сковороде и поджарьте лук с розмарином и солью до мягкости. Вмешайте нут. Влейте бульон, доведите до пузырькового кипения и варите 15–20 минут, пока доделываете пасту.

Раскатайте пасту до прозрачности. Нарежьте ее кусками размером примерно 2х3 см. Разделите на две горки. Нагрейте остальное масло в большой сковороде и поджарьте половину пасты. Когда она приобретет золотистый цвет и увеличится в размере,

обсушите на бумажном полотенце и немного посолите. Выньте шумовкой примерно треть нута и перемелите в блендере или пропустите через *пассатутто*. Положите остальную пасту в суп и поварите примерно 3 минуты, до готовности. Добавьте перемолотый нут и тщательно размешайте. Разлейте суп по подогретым мискам (или попробуйте идею с банками), выньте розмарин и насыпьте сверху жареной пасты.

Вариация:

Со свежим базиликом. Перед самой подачей посыпьте суп крупно нарванными листьями базилика. Летом он придаст супу прелестный свежий вкус.



Zuppa di pollo e verdure Куриный суп с овощами

Это прекрасный способ использовать остатки жареной курицы и при этом создать замечательное блюдо. Чтобы максимизировать букет, отведите на варку бульона много времени. Это необходимо. Если использовать целую курицу, у вас в супе будет больше мяса; в общем, используйте как можно больше курятины и варьируйте овощи по сезону. Летом я исключаю часть картофеля и добавляю спаржу и горошек – восхитительно!

Порций: 6–8

4 ст. л. сливочного масла *extra virgin*
плюс еще для спрыскивания
200 г кабачков; нарезать кубиками
3 больших стебля сельдерея; нарезать
3 крупные моркови (нарезать кубиками)
или 200 г мини-моркови
300 г картофеля; нарезать кубиками
2 веточки тимьяна или 8 листьев дикого чеснока
25 г плосколистной петрушки; крупно нарезать
1–1,2 л куриного бульона (см. с. 140)
300–400 г куриного мяса; снять с костей
добрая щепотка соли и свежемолотый перец

Нагрейте масло в большой кастрюле, добавьте овощи и зелень и пожарьте 20–25 минут на среднем огне, до мягкости овощей.

Влейте 1 л бульона, посолите и поперчите по вкусу и варите при пузырьковом кипении 30–40 минут. На этой стадии суп готов, и его можно подавать, оставив овощи как есть или перемолов треть в кухонном комбайне с помощью погружного блендера или пассатутто. Для простоты я погружаю блендер прямо в суп, прижав в стенке кастрюли, и запускаю на несколько секунд. Вмешайте кусочки курятины и прогрейте насквозь. Если надо, влейте остальной бульон. Подавайте в подогретых мисках, спрыснув хорошим оливковым маслом.

Stufato di lenticchie, pomodori e spinaci Жаркое из чечевицы, помидоров и шпината

С этим блюдом я впервые столкнулась в ресторане Франки Леонарди *da Sabatino a Sant' Ignazio* в Риме. Оно может быть густым супом либо замечательным гарниром к жареному мясу. Чечевица сорта *кастеллуччо*, которую выращивают на равнинах Умбрии, при варке сохраняет форму и ореховый привкус, но вы можете использовать высококачественную мелкую коричневую.

Порций: 6–8

1 л томатной пассаты от Франки (см. с. 166)
250 г коричневой чечевицы
(предпочтительно сорта *кастеллуччо*)
3 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
2 зубчика чеснока, чищенных; крупно порубить
½–1 красный перец чили (в зависимости от остроты);
мелко нарезать
200 г шпината, без черенков; промыть

НА ОВОЩНОЙ СУП

5 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
1 средняя луковица; крупно порубить
2 зубчика чеснока, чищенных; раздавить
4 стебля или 2 сердцевинки (с листьями) сельдерея;
крупно нарезать
3 средние моркови; крупно нарезать
2 средние картофелины; крупно нарезать
соль
1 л горячей воды

Сначала приготовьте томатный соус, следуя указаниям на с. 166. Затем приготовьте суп: нагрейте масло в большой кастрюле и пожарьте лук и чеснок на среднем огне до мягкости. Добавьте остальные овощи, посолите по вкусу и жарьте в течение 5–10 минут, часто помешивая. Влейте 200 мл томатного соуса и горячую воду и тщательно перемешайте. Доведите до кипения и варите на медленном огне при пузырьковом кипении 1 час, после чего блендером перемелите в пюре.

Отварите чечевицу в большом количестве соленой воды в течение 45–60 минут, согласно указаниям на упаковке, систематически снимая пену.

Нагрейте масло в кастрюле. Когда оно станет горячим, пожарьте чеснок и перец чили в течение пары минут, следя, чтобы не подгорали. Влейте остальной томатный соус и прогрейте насквозь. Затем добавьте сваренную и обсушенную на дуршлаге чечевицу, суп и шпинат и хорошо перемешайте. Прогрейте насквозь, посолите, поперчите по вкусу и подавайте.

**Zuppa di piselli freschi,
Parmigiano e uova**
**Суп из свежего горошка
с пармезаном и яйцом**

Это «многоцелевое» блюдо можно подавать как суп или как соус для пасты или гарнира. Меня ему научила твердая, но терпеливая матрона Анна в Монополи, в Апулии. Во время урока разгорелся спор о том, как долго следует варить свежий горох. По мне, через 10 минут он получается нежно-сладким, легким на вкус и зеленым, как сама зелень. Согласно же апулийской приятельнице, свежий горох должно варить *un'oretta!* Бог мой, да час кипения доведет этих свежесобранных красавчиков до смерти! Я пошла дипломатичным путем, согласившись на апулийский вариант, и, попробовав результат, признала поражение: горошек был зеленым и нежно-сладким.

Порций: 4

3 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
1 мелкая белая луковица или луковичка
шалота; порубить
соль и перец
500 г свежего горошка
1 л воды
1 яйцо
25 г пармезана; мелко натереть

Нагрейте масло в кастрюле. Когда оно станет горячим, положите лук, посолите и поперчите по вкусу и поджарьте до мягкости. Вмешайте горошек, влейте воду и варите в течение 1 часа. Сбейте яйцо в мисочке, всыпьте пармезан и смешайте. Влейте смесь в кастрюлю с горошком, быстро помешивая. Яйцо свернется ниточками, и тогда горошек будет готов к подаче в качестве супа. Если вы готовите соус для пасты, дайте воде еще увариться и вмешайте свежесваренные ди-талини или пенне. Для подачи в качестве гарнира сце-дите из горошка большую часть воды.



Ribollita Тосканский слоистый фасолево-хлебный суп

Я часто ела этот густой суп на местных ярмарках в Тоскане, где его подавали в пластиковых тарелках с пластиковыми же вилками. Если везло, из тарелки торчала стрелка зеленого лука, которую следовало окунать в суп и откусывать. Суп всегда приправлялся роскошным оливковым маслом и, несмотря на пластик, всегда был восхитителен! Для этого традиционного тосканского рецепта необходим тосканский же хлеб, который печется без соли и быстро черствеет. Хлеб прокладывают слоями в густом фасолево-овощном супе, он впитывает влагу, оживает и становится пористым и отнюдь не водянистым. Будьте скрупулезны в выборе хлеба; подойдет черствый батон с множеством дырочек, хлеб из опары или французский пуалан (продающийся в магазинах деликатесов). Как и в случае с минестроне, овощи для этого сытного блюда варьируются на протяжении года, а поскольку его едят в основном зимой, часто используют каволо nero – темнолистую тосканскую капусту.

Порций: 8–10

1 порция зимнего минестроне (см. с. 134), без риса
1 батон белого или опарного хлеба (около 350 г)
1 большой зубчик чеснока, чищенный
оливковое масло extra virgin для спрыскивания
зеленый лук или рубленый красный, на украшение
(по желанию)

Приготовьте суп. Выберите жаропрочную посуду (идеальна форма для лазаньи 25х32 см) и разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Нарезьте хлеб ломтиками толщиной 2 см, чтобы хватило на два слоя по всей площади посуды. Поджарьте хлеб с обеих сторон и натрите чесноком.

Налейте в посуду треть супа. Накройте слоем хлеба, влейте еще треть супа и уложите еще один слой хлеба. Залейте остальной суп. Немного полейте маслом и поставьте в духовку на 30 минут или до закипания. Достаньте из духовки, дайте немного остыть и подавайте в подогретых мисках, спрыснув самым лучшим оливковым маслом и, по желанию, посыпав нарезанным зеленым или красным луком.

Acquacotta Грибной и перечный суп с яйцами и сыром

Это «блюдо бедняка» из тосканской области Мареммы. Ингредиенты традиционно варьируются согласно тому, что имеется в изобилии: летом используют перец, базилик и свежие помидоры, зимой – консервированные томаты, розмарин и картофель. Осенью хорошо использовать свежие грибы, а когда они не по сезону – сушеные porcini. В трудные времена количество супа увеличивали, добавляя в него все больше воды, пока суп не стал называться «вареной водой». Наш суп обогащен яйцами и сыром.

Порций: 6

5 ст. л. оливкового масла
2 луковицы; мелко порубить
6 стеблей сельдерея; мелко нарезать
1 крупный красный перец;
нарезать 2-см квадратиками
300 г грибов; нарезать тонкими ломтиками
3 зубчика чеснока, чищенных; слегка раздавить
2 веточки тимьяна
соль и свежемолотый черный перец
400 г консервированных сливовидных томатов
плюс 3 ст. л. воды для споласкивания банки
1 л куриного или овощного бульона
(см. с. 136 или 140) или воды
6 ломтиков деревенского хлеба
плюс еще для подачи
6 яиц
50 г пармезана; мелко натереть
горстка крупно нарезанного базилика

Нагрейте масло в большой кастрюле и жарьте лук, сельдерея, перец, грибы, чеснок и тимьян с солью и перцем в течение примерно 20 минут, до полного размягчения овощей. Добавьте томаты и 3 ст. л. воды, перемешайте и поварите еще 20 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Влейте воду или бульон и поварите при пузырьковом кипении еще 20 минут. Еще раз посолите и поперчите по вкусу.

Пока суп варится, поджарьте хлеб и уложите на дно кастрюли, в которой будете подавать. Влейте горячий суп. Вбейте в него яйца и всыпьте тертый пармезан. Накройте крышкой и грейте 8–10 минут на среднем огне, пока яйца не приобретут нужную вам консистенцию. Подавайте в подогретых мисках с базиликом и ломтем хлеба.

Zuppa di orzo e frutti di mare Перловый суп с морепродуктами

Это блюдо показал мне наш чудесный сицилийский повар Грегорио Пьяцца. По его мнению, суп родом из Апулии, где часто плоды полей смешивают с дарами моря. Пожалуйста, не житоите и не используйте бульо---е кубики: бульон есть суп и суп есть бульон – их никогда не разделить.

Порций: 8–10 в качестве основного блюда

250 г перловой крупы
100 мл белого вина
2 л бульона из ракообразных (см. с. 138)
500 мл воды
4 королевские креветки
6 лангустов
15 живых клемов;
промыть и перебрать (выбросьте сломанные и не закрывающиеся при постукивании)
15 живых мидий; то же

НА СОФФРИТТО

100 мл оливкового масла extra virgin
1 морковь; мелко нарезать
1 стебель сельдерея; мелко нарезать
2 средние белые луковицы; мелко порубить
½ свежего красного перца чили
1 зубчик чеснока, чищенный; раздавить
3 веточки петрушки
20 г соли
свежемолотый черный перец



Сначала сделайте *соффритто*. Нагрейте масло в большой кастрюле и, когда станет горячим, добавьте овощи, перец чили, чеснок, сельдерей, посолите и поперчите. Пожарьте 10–15 минут, часто помешивая деревянной ложкой, чтобы овощи размягчались.

Всыпьте перловку и часто размешивайте в течение еще 10 минут, чтобы она впитала соки из соффритто. Влейте вино и варите в течение нескольких минут, пока не развеется его крепкий запах, после чего влейте вино и воду и доведите до кипения. Варите при пузырьковом кипении 20–25 минут, до готовности перловки.

Тем временем приготовьте морепродукты. Оторвите головы креветок и лангустов, снимите их панцири (заморозьте, чтобы готовить следующую партию бульона). Рассеките тельца вдоль спинки и удалите кишечные вены, нарежьте кусочками на один укус.

Перемелите четверть супа в блендере или пропустите через *лассатутто* и верните в кастрюлю. Добавьте нарезанные креветки и лангустов, а также клемы и мидии и варите при пузырьковом кипении минут 15, до сквозной готовности моллюсков. Подавайте в подогретых мисках с поджаренным чесночным хлебом.

Zuppa di faro Полбяной суп

Говорят, что римляне завоевали себе империю благодаря питательным свойствам могучего злака полбы. По-видимому, кормленные кашей из этого злака солдаты могли сражаться дольше, чем солдаты противника, — им, видимо, давали энергию медленно усвояемые углеводы. Я люблю в холодный день поевсть этого тосканского супа, спрыснутого хорошим оливковым маслом, с обилием соленой focaccia. В Тоскане принято добавлять в суп хвосты салуми или пармской ветчины, которые уже не годятся для ломтерезки. Вы можете вместо этого брать некопченую панчетту или бекон. Вегетарианцы, разумеется, могут их исключить, а нужного вкусового оттенка добиться с помощью корочки пармезана. Полба продается в хороших деликатесных магазинах и магазинах здорового питания, ну и в Интернете.

Порций: 8 в качестве закуски, 6 как основное блюдо

1 порция соффритто (см. с. 125), приготовленного с 2 зубчиками чеснока и веточкой розмарина
400 г полбы
200 г пармской ветчины, салуми или некопченой панчетты (по желанию)
2 лавровых листа
600 г консервированных сливовидных томатов; раздавить руками
1,2–1,5 л теплого куриного или овощного бульона (см. с. 136 или 140)
соль и свежемолотый черный перец
оливковое масло extra virgin для спрыскивания

Поджарьте *соффритто* и добавьте полбу, ветчину, если используете, и лавровые листья. «Поджарьте» полбу. Она начнет прилипать и выглядеть так, будто вот-вот начнет гореть; не переставайте мешать деревянной ложкой и вытерпите это еще в течение 3–4 минут. На этой стадии зерна начнут немного распадаться и впитывать букеты и масло из *соффритто*.

Добавьте томаты и 1 л бульона и доведите до пузырькового кипения. Посолите и поперчите по вкусу. Варите 1 час, часто помешивая и подливая еще бульон, если будет слишком густо. Пробуйте крупу на зуб; когда она станет мягкой, суп готов. Если готовите суп загодя, зерно будет разбухать, так что при подогревании доливайте бульоном до консистенции густого супа. Для подачи спрысните хорошим оливковым маслом extra virgin.

Вариация:

Чтобы сделать жаркое из полбы с колбасой, зажарьте итальянские колбаски или самодельные тефтели в большой сковороде и, когда суп будет готов, добавьте в него.

Zuppa di pomodoro Густой томатный суп

Здесь нужны помидоры с выраженным вкусом. Если такие трудно найти, добавьте вяленые на солнце для усиления вкуса.

Порций: 8—10

1 белая луковица; мелко порубить
1 стебель сельдерея; разрезать пополам
1 морковь; разрезать вдоль пополам
1 большой зубчик чеснока, чищенный; раздавить соль и перец
1 кг наилучших спелых помидоров; нарезать на четвертинки
1 ч. л. свежего орегано
1 горсть листьев базилика плюс еще немного на гарнир
1 ст. л. томатного пюре
1 л воды или овощного бульона (см. с. 136)
100 г вяленых на солнце помидоров в масле; обсушить на дуршлагае
100 мл оливкового масла
1–2 ч. л. сахара (по желанию)

Поджарьте лук, сельдерей, морковь и чеснок с солью и перцем в течение нескольких минут, до мягкости лука. Добавьте помидоры, зелень, томат-пюре и жарьте 10–15 минут. Влейте воду или бульон и доведите до кипения. Варите при пузырьковом кипении 20–30 минут.

Добавьте вяленые на солнце помидоры и хорошо перемешайте. Выбросьте чеснок, морковь и сельдерей. Перемелите суп в пюре погружным блендером или протрите через *пассатутто*. Верните на огонь. Попробуйте и подправьте количество соли и перца, добавьте, если надо, сахар. Подавайте в подогретых мисках с нарванными листьями базилика и хрустящим хлебом.



Zuppa di verdure arrosto

Суп из жареных овощей

Это замечательный способ использовать остатки жареных овощей, если только они не заправлены маслом и уксусом. Этот рецепт показала мне Каролина, преподавательница нашей кулинарной школы. Она советует хорошо прожаривать овощи, чтобы они приобрели богатство вкуса, и включать в их число тыкву для придания орехового привкуса.

Порций: 8 в качестве закуски, 6 как основное блюдо

1 красная луковица; крупно порубить
1 красный перец; крупно нарезать
1 маленький баклажан; крупно нарезать
2 тонких кабачка; крупно нарезать
½ грушевидной тыквы; крупно нарезать
1 головка чеснока
1 большая луковица порей; крупно порубить
2 стебля сельдерея; крупно нарезать
соль и перец
2 ст. л. листьев свежего тимьяна
100 мл оливкового масла плюс еще для подачи
1–1,5 л воды
тертый пармезан или пекорино для подачи

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Уложите лук, перец, баклажан, кабачки и тыкву на противень, посолите и поперчите, посыпьте тимьяном и сбрызните половиной оливкового масла. Заверните головку чеснока в фольгу и положите в духовку. Жарьте все в течение 30–35 минут.

Нагрейте в большой кастрюле остальное масло, добавьте порей и сельдерей и жарьте на очень слабом огне до полной мягкости. Добавьте жареные овощи, выдавите мякоть из головки чеснока и залейте водой. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 40–50 минут. Перемелите суп в пюре погружным блендером или протрите через *пассатутто* и подавайте, посыпав тертым сыром и сбрызнув оливковым маслом.

Совет: Однажды мне в ресторане подали в одной миске два супа, и мне это показалось хорошей идеей. С этим супом очень хорошо подать густой томатный суп (см. с. 132); я теперь подаю их вместе и наливаю в миски по половнику каждого. Поскольку оба густы, они не перемешиваются. Я приправляю их по-разному: одну сторону сыром, другую базиликом. Затем я наливаю сверху кольцо оливкового масла. Поворот перчицы с черным перцем и – оля! – у вас прекрасно оформленное блюдо.

Этот суп очень хорошо замораживается, и я храню его в пластиковом сосуде на черный день.

Minestrone invernale Зимний минестроне

Отец моего мужа Джанкарло говаривал: «*Che minestrone hai fatto?*» («Что за минестроне ты устроил?»), имея в виду кавардак, потому что в этот суп идет совершенно беспорядочная смесь ингредиентов. Словом «минестроне» называют не конкретный рецепт, а именно тип овощного супа. Набор овощей может сильно различаться в зависимости от региона и времени года. Говоря в общем, накрошенные овощи варят в ароматном бульоне, иногда добавляя фасоль, рис или пасту, но в итоге всегда получается душевный суп, призванный насыщать за небольшие деньги. Случись у вас завалиться старой корке пармезана, добавьте ее и она придаст супу дополнительный аромат.

Порций: 6–8

1 порция соффритто с чесноком и зеленью (см. с. 125)

400 г моркови; нарезать 1-см кубиками
400 г сельдерея; нарезать 5-мм кусочками
400 г картофеля; нарезать 3-см кубиками
100 г лука-порея; разрезать на четвертинки и затем мелко порубить
250 г капусты; крупно нарезать
25 г корки пармезана (по желанию)
40 г панчетты (по желанию)
2 л теплого овощного бульона (см. с. 136)
щепотка соли и перец
200 г риса для ризотто (предпочтительно арборио)

Нагрейте соффритто в большой толстодонной кастрюле. Добавьте все овощи, кроме капусты, корку пармезана и панчетту, если используете. Пожарьте 10–15 минут, до мягкости, часто помешивая и доливая по необходимости понемногу масла. Добавьте капусту и жарьте 5 минут, помешивая. Влейте бульон, доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении около 1 часа, до сквозной готовности овощей.

Подправьте количество соли и перца по вкусу, добавьте рис и поварите еще 20 минут. Подавайте в подогретых мисках с обилием хрустящего хлеба.

Minestrone estivo Летний минестроне

Этот лигурийский суп гораздо легче и нежнее чем зимние варианты. Лигурия знаменита щедрым использованием местной зелени и овощей. Выбирайте самые свежие и молодые овощи, какие только можете. Добавьте немного свежего песто.

Порций: 4–6

полпорции соффритто (см. с. 125), сделанного без чеснока
4 ст. л. песто (см. с. 164)

250 г молодого картофеля; очистить и порезать на четвертинки
2 стебля сельдерея; мелко нарезать
1 пучок зеленого лука; мелко порубить
250 г мини-морковок, целиком
300 г мини-кабачков; разрезать вдоль пополам и затем нарезать полумесяцами толщиной 5 см
250 г зеленой фасоли; нарезать четвертинками
250 г свежего или мороженого горошка
250 г спаржи; удалить жесткие концы, стебли разрезать пополам, верхки отделить
соль и свежемолотый черный перец
1,5 л горячей воды
горсть крупно нарезанной петрушки без стеблей
100 г салата, предпочтительно ромэн; нашинковать
100 г листьев мини-шпината
200 г мелкой пасты типа диталини (по желанию)

Подготовьте овощи и нагрейте соффритто в большой кастрюле. Сначала 5 минут пожарьте в соффритто картофель, сельдерея, лук и морковь, часто помешивая. Затем добавьте кабачки, зеленую фасоль, горошек и стебли спаржи и жарьте 10–15 минут, часто помешивая, чтобы не прилипали к кастрюле (доливая, если понадобится, понемногу масла).

Хорошо посолите и поперчите овощи, влейте воду и добавьте стебли петрушки. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 1 час, до сквозной готовности и мягкости овощей, но не доводя их до кашеобразного состояния. Если вы используете пасту, добавьте ее за 10–12 минут до готовности блюда (в зависимости от выбранной пасты). За 5 минут до конца добавьте верхки спаржи, петрушку, салат и шпинат. Подавайте в подогретых мисках с завитушкой песто.





Brodo di verdure Овощной бульон

Это самый простой и ~~дешевый~~ из бульонов: никакой жарки, ~~никакого масла~~. Узнав этот рецепт, я больше не купила ни единого бульонного кубика! Он незаменим в приготовлении овощных ризотто, супов и многих вегетарианских блюд. Если захотите, завяжите перец горошком и зелень в марлевый мешочек – их легче будет удалять.

Выход: 3 л

1 мелкая луковица, нечищенная; разрезать пополам
1 морковь; разрезать вдоль на четвертинки
1 большой помидор; надрезать верхушку
1 лавровый лист
горсть стеблей петрушки
1 сердцевина и 2 стебля сельдерея или 4 стебля
12 горошков черного перца
1 ч. л. соли
3 л воды

Уложите все ингредиенты в большую кастрюлю и налейте воды. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 30–60 минут. Процедите и используйте сразу или остудите и держите в холодильнике.

Brodo di verdure ed erbe Овощной бульон с зеленью

Этот метод дает наваристый бульон с ароматом зелени. Для него требуется сначала приготовить соффритто, обжаренные овощи которого составят вкусовую основу блюда. В бульон при этом попадет ~~немного масла~~, зато поджаривание овощей ~~дает дивный букет~~.

Выход: 3 л

20 мл оливкового масла
1 большой помидор; надрезать верхушку
1 стебель сельдерея; крупно нарезать
1 морковь; крупно нарезать
2 луковицы; крупно нарезать
горсть стеблей петрушки
10 горошков черного перца
4 лавровых листа
веточка шалфея
веточка тимьяна
2 зубчика чеснока, чищенных; слегка раздавить
3 л воды

Налейте масло в очень большую кастрюлю и добавьте все, кроме воды. Обжарьте в течение примерно 5 минут и затем влейте воду. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 45–60 минут. Процедите и используйте сразу или остудите и держите в холодильнике.

Brodo di carne di Zia Maria Говяжий и куриный бульон от тети Марии

Это полноценный бульон для супов, тушеных блюд или ризотто. Можно его подавать с короткой пастой типа *каппеллетти* – это традиционное итальянское рождественское блюдо.

Выход: 1–1,5 л / порций: 8–10

1 порция *каппеллетти* (см. с. 187) (по желанию)
500 г поджаренных говяжьих костей
1 куриный скелет, отваренный или сырой
100 г стеблей сельдерея; разрезать на четвертинки
1 мелкая луковица, нечищенная; разрезать пополам
1 зубчик чеснока, чищенный
1 морковь; разрезать пополам
1 помидор; надрезать верхушку
4 лавровых листа
горсть стеблей петрушки
2 ст. л. оливкового масла
черный перец горошком
3 л воды

Прежде всего зажарьте говяжьи кости и куриный скелет в духовке при температуре 180°C/газовая отметка 4 в течение 30 минут.

Тем временем пожарьте в течение 5 минут овощи на оливковом масле и потом поместите все ингредиенты в большую кастрюлю. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении около 2 часов, систематически, по надобности, снимая накипь.

Процедите бульон через тонкое сито, чтобы удалить кости и овощи. Используйте сразу или остудите и держите в холодильнике. Если используете *каппеллетти*, сварите пасту в этом бульоне в течение 10 минут (если свежая) или около 12 минут (если мороженая).



Brodo di carne Говяжий бульон

Мякоть говядиныпустите на фрикадельки (см. с. 304) или нарежьте на салат.

Выход: 4 л

1 кг говядины (лопатки, шеи или верхнего ссека)
4 л воды
1 луковица, нечищенная; разрезать пополам
10 зерен гвоздики
3 стебля сельдерея
2 помидора; надрезать верхушки
1 морковь, нечищенная; разрезать пополам
4 лавровых листа
1 неполная ч. л. соли
30 мл бренди

Промойте говядину в холодной воде. Положите в очень большую кастрюлю с водой, доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении около 30 минут, регулярно снимая накипь. Когда накипь перестанет подниматься, воткните в каждую половинку луковицы 5 зерен гвоздики и положите в кастрюлю с остальными овощами, лавровым листом, солью и бренди. Варите при мягком пузырьковом кипении 2–2,5 часа, до мягкости мяса.

Отставьте мясо в сторону для других целей. Выбросьте овощи. Используйте бульон сразу же или остудите в прохладном месте и уберите в холодильник.

Fumetto di pesce

Белый рыбный бульон

Рыбий бульон обладает много вкусом, а всегда держу запас их и рыбных костей в морозильнике.

Выход: 1,75 л

1 рыба голова и кости от **2** рыб
1 сердцевина и **1** стебель сельдерея; нарезать
1 морковь; крупно нарезать
1 белая луковица; разрезать пополам
1 большой зубчик чеснока; слегка раздавить
2 ст. л. оливкового масла
1 лимон; разрезать пополам
10 горошков черного перца
2 помидора
2 лавровых листа
небольшой пучок петрушки
3 л воды

Нагрейте масло в большой кастрюле, добавьте рыбы головы и кости, сельдерея, морковь, лук и чеснок. Жарьте в течение 5 минут. Добавьте остальные ингредиенты, предварительно выжав туда же лимон. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении около 1 часа, регулярно снимая накипь. Процедите через марлю или тонкое сито и дайте постоять 1 час, чтобы выпал осадок. Перелейте бульон половником и выбросьте осадок. Используйте сразу или остудите.

Fumetto di pesce fritto

Бульон из жареной рыбы

Простой бульон, придающий много вкуса рыбным блюдам.

Выход: 1,75 л

100 мл оливкового масла
1 красный перец чили; крупно нарезать
7 зубчиков чеснока, нечищенных; раздавить
5 анчоусов; крупно разломать
2 рыбных скелета и **1** голова
3 ст. л. бренди
100 г томатного пюре
3 л воды

Нагрейте масло в большой толстодонной кастрюле, пожарьте перец чили и чеснок пару минут и добавьте анчоусы и рыбу. Жарьте 10 минут, чтобы рыба хорошо зажарилась с обеих сторон (переверните только один раз). Влейте бренди и уварите в течение 3–4 минут. Вмешайте томат-пюре и воду. Доведите до кипения и варите 1 час при пузырьковом кипении. Процедите и используйте сразу или остудите и уберите в холодильник.

Brodo di gamberi

Бульон из ракообразных

Из всего моего 12-летнего опыта полного погружения в итальянскую кухню выделяется «момент истины» приготовления бульона из ракообразных. Я всегда любила сочетание креветок с пастой, рыбные тушеные блюда и омлеты, но мне никогда не удавалось добиться насыщенности вкуса блюда, к которой я стремилась. Лишь как-то раз я захожу на кухню и вижу нашего сицилийского повара с пустой кастрюлей под мышкой в одной руке и полной кастрюлей омаров в другой. Никуда не сбегавшего для меня занятого шефа, если не считать того, что он колотил этой кастрюлей по панцирям. Он объяснил, что готовит *brodo di gamberi* и это так раз толкнул редикот, потосый и сообщает его блюдам ухты-фактор. Теперь я сохраняю панцири омаров, крабов и креветок в морозильнике. И когда накопится достаточно и есть время, варю этот поразительный бульон. Я использую его практически во всех моих рыбных блюдах, включая ризотто, пасту, супы и даже рыбу-кари по тайски.

Выход: 2,5 л

5 ст. л. оливкового масла
1 кг мороженых панцирей и голов креветок
500 г панцирей крабов и омаров
2 моркови; крупно нарезать
2 стебля сельдерея; крупно нарезать
2 луковицы; крупно порубить
400 мл белого вина
200 г томатного пюре
горсточка стеблей петрушки
2,5 л воды
2 добрые щепотки соли

Нагрейте оливковое масло в самой большой своей кастрюле, предварительно наполнив ее панцирями и головами креветок. Пусть они почти подгорят, и тогда добавьте овощи и обжарьте пару минут. С помощью скалки или картофеледавилки утрамбуйте все это ко дну кастрюли и влейте вино. Уварите немного и добавьте томатное пюре и петрушку. Затем добавьте в бульон воду и соль. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 1,5 часа.

Маленькими порциями процедите бульон через тонкое сито, выдавливая сок из панцирей задней стороной ложки. Процедите и используйте сразу или остудите и уберите в холодильник.



Brodo di pollo

Куриный бульон

Этот бульон можно варить либо из целой курицы, либо из оставшегося скелета с которого снята мякоть. Помню, как мама готовила его в понедельник после воскресного жаркого. Этот бульон хорош для ризотто.

Выход: 4 л

1,5-кг курица свободного выгула
(разрезать пополам) или скелет жареной курицы
1 средняя белая луковица, нечищенная;
разрезать пополам
10 зерен гвоздики
1 сердцевина и 2 стебля сельдерея
1 средняя морковь; разрезать вдоль пополам
12 горошков черного перца
1 лавровый лист
4 л воды

Если используете свежую курицу, промойте ее в холодной воде и положите в очень большую кастрюлю. Если используете скелет, снимите все мясо и используйте где-нибудь еще, а скелет уложите в кастрюлю.

Воткните в каждую половинку луковицы 5 зерен гвоздики. Добавьте их в кастрюлю вместе с сельдереем, морковью, перцем и лавровым листом и залейте водой, чтобы покрыла курицу. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 3 часа. Часто снимайте накипь, особенно вначале. Если вода уваривается, а курица, по вашему ощущению, не проваривается, добавляйте понемногу воды.

Сохраните целую курицу для других целей. Выньте и выбросьте овощи. Процедите и используйте сразу или остудите и уберите в холодильник.

Brodo di pollo cotto

Бульон из жареной курицы

Есть что-то ужасно домашнее и утешительное в идущем с кухни запахе куриного бульона. Заберите свои ароматные свечи и спреи, дайте мне мой куриный бульон, и в любой день любое жилище превратится в родной дом. Мама вечно кипятила кости от воскресного жаркого и превращала их во вкусье саль. Я теперь использую свои также и для ризотто и тушеных блюд.

Выход: 2 л

скелет и кости 1 жареной курицы (350–500 г)
3 л воды
1 небольшая белая луковица, нечищенная;
разрезать пополам
10 зерен гвоздики
1 стебель сельдерея; разрезать на четвертинки
1 морковь; разрезать вдоль пополам
1 большой помидор; надрезать верхушку
10 горошков черного перца
1 лавровый лист
6 веточек петрушки

Снимите все мясо с костей и используйте для пирога, фрикаделек или супа. Поместите скелет, кости и оставшиеся соки в большую кастрюлю и залейте водой.

Воткните в каждую половинку луковицы 5 зерен гвоздики и добавьте их в кастрюлю вместе с сельдереем, морковью, помидором, перцем, петрушкой и лавровым листом. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 2 или 3 часа – чем дольше, тем лучше. Снимайте накипь, если образуется, и доливайте горячей воды, если ее уровень слишком понижается (в час испаряется около 500 мл).

Процедите бульон, выбросьте кости и овощи и используйте сразу или остудите и уберите в холодильник. Чтобы заморозить, уварите бульон до объема 500 мл, чтобы он стал совсем концентрированным, и морозьте небольшими порциями.





Pasta

ГЛАВА 5: ПАСТА



Pasta

ВВЕДЕНИЕ



Мой муж, Джанкарло, когда мы в медовый месяц поехали на Карибские острова, взял с собой в чемодане пакеты с пастой. На мой взгляд, это резюмирует отношение итальянцев к пасте. К нам приезжают погостить друзья, и я говорю: «Почему бы нам не пойти куда-нибудь съесть азиатской еды?» Наш космополитический город предоставит вам всевозможные кухни – но нет, они каждый вечер едят в нашем ресторане, потому что не могут прожить без пасты. Многие итальянцы, работающие у нас, едят пасту каждый день, а некоторые мужчины – дважды

помню, как я впервые подцепила вилкой пасту с тарелки Джанкарло – это было вскоре после нашего знакомства. Я никогда прежде не видела его таким разозленным. Теперь он привык со мной делиться, но тогда он сказал: «Тебе стоит знать об итальянском мужчине две вещи: никто не отнимает у него его женщины и его пасты!» – в этом была лишь доля шутки.

Паста (слово означает тесто или таки пасту) по своей сути есть просто смесь муки с водой. Эта простейшая еда с древних времен служит итальянцам основным продуктом. Сейчас все согласны с тем, что, хотя искусство приготовления лапши из такого теста первыми довели до совершенства китайцы, привез эту идею в Италию отнюдь не Марко Поло. В этрусских захоронениях есть изображения людей, смешивающих муку и воду для приготовления пасты; арабский географ Идриси еще в XII веке писал о том, что сицилийскую семолину превращали в нити, и есть указания на «макарони», датирующиеся XIII веком.

За пределами Италии я сталкивалась с мнением, что свежая паста лучше сушеной, но в самой Италии они воспринимаются как две разные вещи и используются для приготовления различных типов блюд. Кроме того, для каждого блюда есть свои формы и размеры пасты – от *stelline* («звездочек») или *диталини* («пальчиков»), идущих в супы, и лингвине, пригодных для легких соусов и соусов из морепродуктов, таких как томатный и крабовый, до коротких *пенне*, *фузилли*, *тальятелле* и *паппарделле* (последняя – самая традиционная с мясной подливой *рагу* и *порчини*). В Болонье с *рагу болоньезе* никогда не подают *спагетти*, а только ленточки *тальятелле*, а вот в Аbruццо вполне принято есть с *рагу спагетти алла китара* – для них важна форма спагетти с квадратным сечением, которую получают продавливанием раскатанного теста через струнное устройство наподобие гитары.

Было время, когда производство сухой пасты, какой мы ее знаем, было сосредоточено в районе Неаполя, где растет большая часть твердой пшеницы, из которой ее делают. Тамшний климат к тому же идеален для естественного высушивания пасты. В наши дни, разумеется, твердую пшеницу выращивают и в других регионах, и с солнечной сушики перешли на промышленное производство.

Пятьдесят лет назад, особенно на севере, свежую пасту вполне могли делать на ежедневной основе, но сегодня этим обычно занимаются только раз в неделю, по воскресеньям, или только в особых случаях, например на Пасху. Неиспользованная свежая паста никогда не пропадает зря. Мать Джанкарло отводила особый ящик в кухонном буфете для оставшихся кусочков пасты, нарезанных в *мальтальятти* (беспорядочные формы), а наш шеф-повар Стефано рассказал мне, что его бабушка всегда натирала шарики оставшейся пасты на терке и делала *гаттини* – крошки пасты, идущие в бульон и минестроне.

На Сардинии я потратила некоторое время на изготовление пасты с Анной Пино, тещей нашего главного шеф-повара Монсеррато. Они с дочерью сидели у стола и вместе лепили *ньокетти сарди* (см. с. 192), смеясь и болтая; они объяснили мне, что это важная традиция, нечто такое, что соединяет семью. Они спокойно могли бы покупать фабричные *ньокетти*, но они предпочитают вкус и текстуру самодельной пасты, и, кроме того, ее приготовление дает им шанс поделиться свежими новостями; порой к ним присоединяются соседки или родственницы. Они делают пасту в более сухие месяцы, так как влажность может ей повредить.

Помню, когда мы впервые начали есть спагетти у себя на родине: на каждой тарелке лежала горка пасты, покрытая сверху соусом. С тех пор мы далеко ушли, но думаю, что и теперь мы все еще не воспринимаем пасту так, как ее воспринимают итальянцы. Мы часто считаем соус как бы украшением пасты, для итальянца же паста и соус должны являться в кастрюле вместе, как единое целое.

На своих кулинарных курсах я учу людей, как перемешивать пасту с соусом – во многом это напоминает, как китаец перемешивает лапшу в воке; однако спокойно можно обойтись двумя вилками, если только мешать долго и энергично. В процессе такого перемешивания крахмал пасты переходит в соус, делая его гуще (если надо, можно оставлять на пасте часть воды, в которой она варилась). В то же время наружные поверхности пасты немного расслаиваются, и соус лучше прилипает к пасте, особенно если паста длинная, вроде спагетти, и если она изготовлена продавливанием через традиционную бронзовую решетку. Тогда поверхность пасты получается чуть грубоватой, в отличие от глянцевой поверхности пасты, продавленной через тефлоновую решетку.

Для Джанкарло самое важное – вкус пасты, и потому дома, если мы с детьми ему это позволяем, он ест ее прямо из кастрюли. «Зачем терять время на перекладывание в тарелку?» – такова его аргументация; он хочет есть пасту немедленно по приготовлении. В итальянских домах такой вещи, как ожидание всех к столу, прежде чем начать есть пасту, не существует. И у итальянцев нет наших комплексов по части подтягивания пасты вилкой ко рту – важно насладиться ею в ее лучшем виде и не дать ей остыть, пока ты неуверенно ворочаешь вилкой в тарелке или миске.

Варка сушеной пасты

Секрет правильной варки сушеной пасты – в использовании самой большой кастрюли, какая только есть, чтобы можно было налить в нее много воды. Воду следует хорошо посолить, убедиться, что она бурно кипит, прежде чем закладывать пасту, а затем систематически помешивать, не оставляя пасту без движения. Италия разделена во мнениях по части того, добавлять ли в воду немного масла. По мне, если у пасты много простора, помогать ей не слипаться посредством масла, как предлагают некоторые, никакой необходимости нет. Гораздо важнее добавлять масло к пасте сразу же, как она обсохнет на дуршлагае, особенно если она не отправляется в соус немедленно.

Правило варки пасты: 6 л воды и 60 г соли на 500 г пасты. Без достаточного количества соли у пасты не будет правильного вкуса. Вода должна быть как морская, паста в этом случае будет достаточно вкусной, чтобы есть ее без ничего.

На пакете вашей пасты указано время ее варки – перед его истечением подцепите немного пасты вилкой и попробуйте. Если она уже стала мягкой, но еще слегка сопротивляется укусу, она готова – такое состояние называется *аль денте*, буквально: «на зубок».



Реджинетте

Зити, скрученная и прямая



Паппарделле



Фузилли лунги



СУШЕНАЯ ПАСТА

Пенне лише



Стеллине



Мапоредрдо



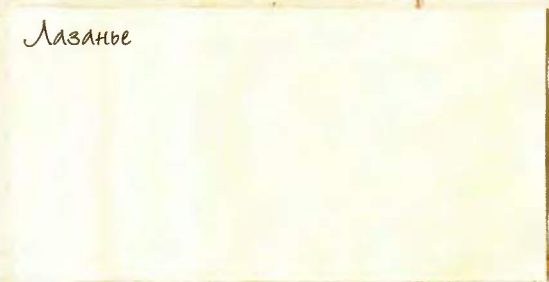
Трапизини



Фарфаллине



Лазанье



Фарфале



Паккери

Лумакони



Фрегата сарда тостада



Нюкети сарди



Пенне ризате

Паста колората (сокращенная шпинатом, тиквой, помидорами, свеклой, гернилами как баклажаны)



Пеннетте листе

Анеллини ситилиани



Конкильони ризати



Фузилли



Камели д'анджео



Казаретте ситилиа



Каннелони



Мальтаэле аль'уова

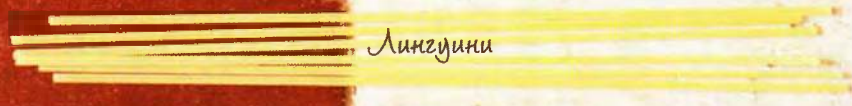
Спагетти



Камут-спагетти



Лингуини



Фарро-спагетти





Pasta

МАСТЕР-КЛАСС

Как готовить свежую пасту

Общее правило для изготовления свежей пасты: одно яйцо на 100 г муки помола 00 (или российской высшего сорта). Но поскольку размеры яиц варьируются, правило приходится немного корректировать.

В идеале пасту замешивают и раскатывают на деревянной поверхности, потому что микроскопические неровности древесины добавляют текстуру и способствуют лучшему прилипанию соуса. Многие итальянцы для этой же цели используют скатерть.

Поверхность пасты, раскатанной на металлической поверхности или при помощи паста-машин, совершенно гладкая и менее абсорбирующая. Значит, сухая паста, которую обычно пропускают через металлические валки, имеет гладкую, более твердую поверхность и лучше подходит для жидких соусов, например томатного или из морепродуктов. Пониженная впитывающая способность предохраняет ее от размокания.

Этот мастер-класс учит, как делать свежую пасту вручную, но можно и поместить муку и яйца в кухонный комбайн и замешать тесто для пасты в нем, если вам так больше нравится. Если у вашей машины есть пластиковая насадка, лучше использовать ее. Когда тесто смешается, выньте его и помесите несколько минут руками, как показано на фото.

*Порций длинной пасты:
4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски*

**200 г муки для пасты
или помола 00 (или российской
высшего сорта) плюс еще
немного при необходимости
2 средних яйца от кур
на свободном выгуле,
предпочтительно
выкормленных зерном,
для цвета**

Насыпьте муку на ровную поверхность или в миску и сделайте в центре воронку, достаточно глубокую, чтобы вместить яйца. Вбейте в нее яйца.

С помощью кухонного ножа смешайте муку с яйцами до формирования густой массы.

Кончиками пальцев соберите в тесто оставшуюся муку. Если вы работаете на плоской поверхности и у вас после формирования кома теста остались подсохшие комочки, отставьте тесто в сторону и просейте эти крошки и муку. Добавьте более крупные и менее сухие крошки вместе с просеянной мукой в ваше тесто и внесите в него, а мелкие сухие выбросьте. (Если вы замешивали тесто в миске, такой надобности нет.)

Тесто должно быть мягким, но упругим и гибким. Если оно липнет к ладони, добавляйте понемногу муки, пока не перестанет липнуть, но будьте осторожны и прекратите добавлять, как только перестанет. Если тесто получилось слишком сухим и трескается, добавьте каплю-другую воды – делайте это в миске. Помесите тесто 5–10 минут, чтобы оно начало пружинить при надавливании.

Если теперь разрезать ком теста, оно должно быть полно пузырьков воздуха – это значит, вы месили его достаточно долго.

Положите тесто под перевернутую миску на посыпанную мукой рабочую поверхность или на салфетку и дайте отдохнуть 20 минут. Или посыпьте тесто мукой и оберните пленкой, чтобы оно не сохло во время отдыха. Тем временем очистите рабочую поверхность. Соскребите прилипшее тесто лезвием ножа, остальное протрите влажной тряпкой.

Нарежьте пасту согласно указаниям мастер-класса на с. 152–153.

Pasta ricca all'uovo **Богатая яичная паста**

Эта вариация – на тему свежей пасты обогащает тесто для пасты. Такое тесто чаще используют на севере Италии. Рецепты пасты без яиц возникли по необходимости. Другая крайность: в Пьемонте я раз ела пасту, сделанную из 1 кг муки и 30 желтков. Ее подавали со сливочным маслом и свежим белым трюфелем – с ним идеально гармонировал вкус яиц.

**320 г муки для пасты или муки
помола 00 (или российской
высшего сорта) плюс еще
немного при необходимости
2 яйца от кур на свободном
выгуле
4 желтка**

Применяйте тот же метод, что и для свежей пасты (см. рецепт слева), добавляя по необходимости муки, чтобы та поглощала дополнительную жидкость из яиц.

С О В Е Т Ы Д Ж А Н К А Р Л О

Если вам кажется, что вы добавили очень много муки и тесто получилось слишком твердым и комковатым, оберните его пленкой и оставьте в покое на 30 минут. Как по волшебству, оно станет мягким, а комки разойдутся в яйце.

Дома я всегда предварительно отвариваю пасту, потому что так она лучше хранится и становится крепче. Сделав ее, я немедленно забрасываю ее в кипящую соленую воду всего на пару минут, не совсем до готовности. Затем я откидываю ее на дуршлаг и раскладываю на поверхности. Если это начиненная паста, она должна лежать одним слоем, чтобы не слипалась. Размешайте ее с подсолнечным маслом (драгоценное оливковое будет расточительностью). Если с пасты стечет вода, слейте ее. Когда остынет, накройте каждый слой пленкой и повторите все сначала. Подготовленную так пасту можно держать в холодильнике до 5 часов, пока вы не будете готовы довершить приготовление.

Для подачи забросьте пасту в кипящую соленую воду на минутку-другую, чтобы она доварилась, но была все еще аль денте. Обсушите на дуршлаге, перемешайте с соусом и подавайте.

Можно не отваривать пасту заранее, а морозить. Для этого разложите ее одним слоем на подносе, покрытом пергаментом для выпечки, и заморозьте, не накрывая. Когда замерзнет, разложите по пакетам.

Чтобы высушить пасту, разложите ее на чистой ткани. Или можно повесить длинную пасту на ручьятке швабры. Лучше всего сушить пасту в хорошо проветриваемом месте, чтобы ее хорошо продувало воздухом. Собирайте высохшую пасту осторожно – она очень хрупкая. Хорошо хранить ее в неплотно сплетенной корзине, чтобы она не размокала от влажности. Сушеная паста может спокойно храниться несколько дней. Варите ее так же, как свежую.

После нарезки или начинки пасты укладывайте ее на посыпанный семинозой (или манной крупой) поддон, чтобы не прилипла.



Pasta

МАСТЕР-КЛАСС



Как готовить пасту со шпинатом

Отваренный и отжатый шпинат теряет половину массы. Чтобы получить 100 г вареного и отжатого шпината, вам понадобится 200 г свежего.

Выход: 35 равиоли / порций: 6 как основное блюдо или 8 в качестве закуски

100 г шпината, отваренного свежим или замороженным; отжать досуха
300 г муки для пасты или муки помолы 00 (или российской высшего сорта) плюс еще немного
2 яйца от кур на свободном выгуле

Чтобы придать пасте равномерный зеленый цвет, измельчите в блендере отжатый шпинат с яйцами.

Насыпьте муку на ровную поверхность или в миску и сделайте в центре воронку, достаточно глубокую, чтобы вместить яйца. Вбейте в нее яйца.

С помощью кухонного ножа смешайте муку с яйцами до формирования густой массы.

Кончиками пальцев соберите в тесто оставшуюся муку. Если у вас после формирования кома теста осталось много подсохших мелких комочков, оставьте тесто в сторону и просейте эти крошки и муку. Добавьте более крупные и менее сухие крошки вместе с просеянной мукой в тесто и внесите их в него, а мелкие сухие выбросьте.

Тесто должно быть мягким, но упругим и гибким. Если оно липнет к ладони, добавляйте понемногу муки, пока не перестанет липнуть, но будьте осторожны и прекратите добавлять, как только перестанет. Если тесто получилось слишком сухим и трескается, добавьте каплю-другую воды – делайте это в миске. Помесите тесто 5–10 минут, чтобы оно начало пружинить при надавливании.

Если теперь разрезать ком теста, оно должно быть полно пузырьков воздуха; это значит, вы месили его достаточно долго. Положите тесто под перевернутую миску на посыпанную мукой рабочую поверхность или на салфетку и дайте отдохнуть 20 минут. Или посыпьте тесто мукой и оберните пленкой, чтобы не сохло во время отдыха. Тем временем очистите рабочую поверхность. Соскребите прилипшее тесто лезвием ножа, остальное протрите влажной тряпкой.

Нарежьте пасту согласно указаниям мастер-класса на с. 152–153.

Дать точный рецепт черной пасты трудно, потому что у настоящих чернил каракатицы или кальмара, то есть находящихся в чернильном мешке, и у консервированных или сухих из пакетика консистенция разная.



Вариации: цветная паста

Pasta al nero di seppia **Черная паста**

250 г муки для пасты или муки помола 00
(или российской высшего сорта)
3 ст. л. чернил каракатицы (см. с. 272)
2 яйца

Следуйте указаниям по изготовлению свежей пасты на с. 148–149, добавив вместе с яйцами чернила каракатицы. Если для настоящей черноты понадобится больше чернил, компенсируйте их влагу дополнительной мукой.

Pasta ai pomodori **Красная паста**

250 г муки для пасты или муки помола 00
(или российской высшего сорта)
2 яйца
50 г томатного пюре

Следуйте указаниям по изготовлению свежей пасты на с. 148–149, добавив вместе с яйцами томатную пасту.

Pasta alla barbabietola rossa **Свекольная паста**

2 яйца и 1 желток
80 г вареной свеклы
300 г муки для пасты или муки помола 00
(или российской высшего сорта)

Сбейте яйца со свеклой в кухонном комбайне до полного размалывания свеклы. Чтобы не пачкать рабочую поверхность, насыпьте муку в миску и сделайте в центре воронку. Влейте в нее яйца со свеклой и следуйте указаниям по изготовлению свежей пасты на с. 148–149.



Как нарезать свежую пасту вручную

1 порция теста для свежей пасты, отдохнувшего в течение 20 минут (см. рецепт на с. 148–149)
мука на посыпку

Достаньте тесто из-под миски или из пленки. Слегка смажьте мукой рабочую поверхность и скалку. Начните раскатывать пасту, поворачивая ее на 90°.

Добейтесь толщины 1 мм. Если тесто не цветное, сквозь него должна просвечивать ваша рука или рабочая поверхность.

Раскатав, слегка посыпьте поверхность теста мукой. Согните раскатанное тесто с двух сторон несколько раз, чтобы две свернутые половинки встретились посередине.

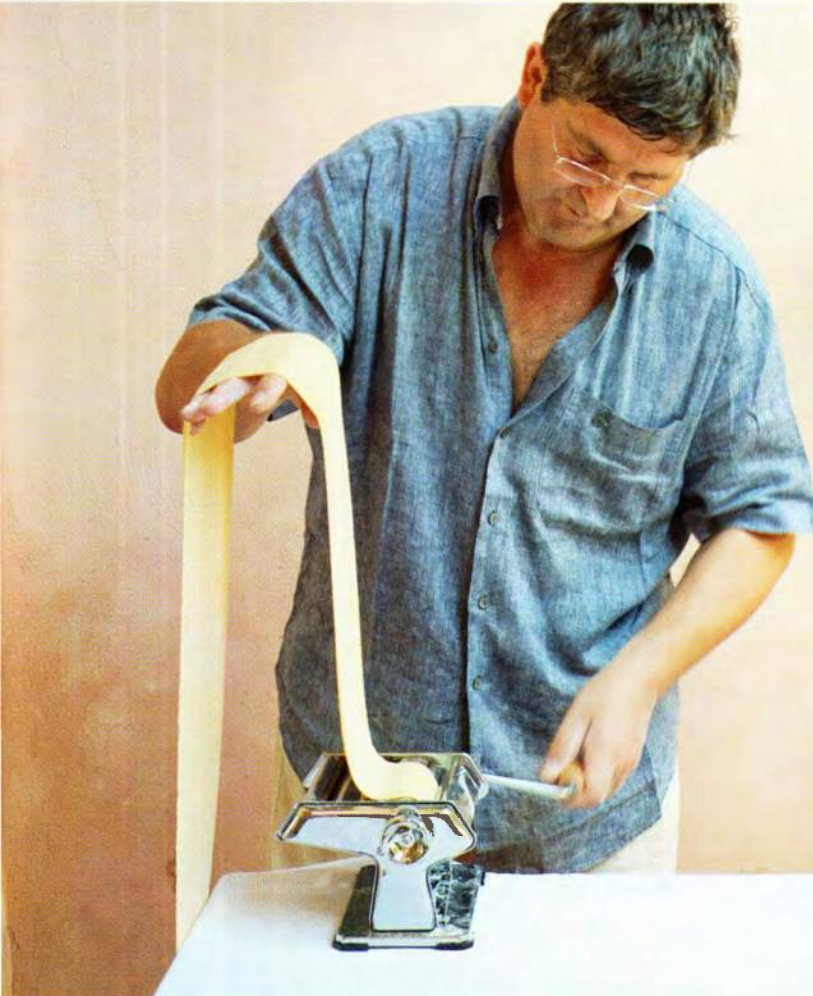
Длинным острым ножом нарежьте тесто одинаковыми кольцами требуемой ширины.

Просуньте нож под тесто, выровняв его кромку с центром загибов.

Поднимите нож, и полоски пасты опадут с обеих сторон. Вывесьте полоски на длинном пруте, палке или рукоятке швабры для высыхания или используйте сразу.

Pasta

МАСТЕР - КЛАСС



Как нарезать свежую пасту машиной

1 порция теста для свежей пасты, отдохнувшего в течение 20 минут (см. рецепт на с. 148–149) мука на посыпку

Раскатайте тесто или просто приплюсните руками, чтобы оно проходило в зазор паста-машины. Слегка посыпьте тесто мукой с обеих сторон. Установите машину на самый широкий зазор и пропустите через нее пасту.

Снова посыпьте тесто мукой и снова пропустите через машину, теперь на отметке 4 или соответствующей.

Повторите процесс еще два раза, уменьшая зазор до минимального и по мере удлинения теста разрезая его на куски удобной для работы длины.

Постоянно посыпайте тесто мукой. Если вы делаете пасту типа тальолини или феттучине, пропустите через соответствующую насадку. Для приготовления лазаньи нарежьте ее прямоугольниками размерами примерно 15x12 см.

Ravioli di spinaci ripieni di mozzarella affumicata con sugo di pomodoro fresco

Шпинатная паста, начиненная копченой моцареллой, со свежим томатным соусом



Я ела это одним благословенным вечером в ресторане на открытом воздухе в Равенне, наблюдая хорошо одетую итальянскую публику на ее вечернем променаде. Я могу до бесконечности таскать за собой ропщущую семью в поисках «правильного» места для еды. Поскольку просто по дизайну ресторана и меню часто невозможно угадать, каким он окажется на самом деле, я часто ошибалась. Но в этот раз вечер был хороший: пара местных жителей порекомендовали нам этот ресторан. Еда была превосходная – приготовленная семьей хозяина с любовью и заботой, а прислуживала нам горделивая дочь семейства. Я никогда не ела ничего столь простого и в то же время столь прелестного, но, вернувшись домой, с удивлением обнаружила, что носитель почетного звания *masterchef* (шеф-повар) готовил то же самое блюдо. Что же, оригинальных рецептов вообще не существует? Может быть, он ел в том же ресторане в Равенне! Для этого блюда идеальна копченая моцарелла или скаморца, но я экспериментировала с копченым чеддером «эплвуд» и была приятно удивлена результатом.

Выход: 50–60 мелких или 35–40 крупных равиоли / порций: 6 как основное блюдо или 8 в качестве закуски

1 порция шпинатной пасты (см. с. 150) семolina (манная крупа) на посыпку (по желанию) формочка для равиоли около 6 см, или стакан того же диаметра, или волнистая тесторезка

НА НАЧИНКУ (удвойте количество для крупных равиоли)

250 г копченой моцареллы, или скаморцы, или чеддера; измельчить в блендере 150 г рикотты (предпочтительно из коровьего молока) добрая щепотка свеженатертого мускатного ореха соль, по вкусу

ДЛЯ ПОДАЧИ

1 порция свежего томатного соуса от Джованни (см. с. 102) или, если свежие помидоры не по сезону, используйте любой из рецептов томатного соуса, применяя итальянские консервированные сливовидные томаты 25 г пармезана; мелко натереть



Первым делом приготовьте тесто, следуя указаниям со с. 148–149. Пока оно отдыхает, приготовьте на сковороде или в большой кастрюле томатный соус.

Чтобы приготовить начинку, тщательно перемешайте в миске тертый копченый сыр, рикотту и мускатный орех. Посолите и поперчите по вкусу (учтите, что сыр и так солоноват); если надо, добавьте еще мускатного ореха.

Достаньте тесто из холодильника, раскатайте часть (иначе высохнет) скалкой или паста-машиной на самом тонком зазоре до толщины около 1 мм. Слегка посыпьте мукой рабочую поверхность, тесто и скалку, чтобы тесто не прилипало. Если используете паста-машину, посыпьте только нижнюю сторону – верхняя должна будет прилипнуть к другому куску теста.

Положите по 1 ч. л. с верхом начинки на один кусок теста, оставляя промежутки, достаточные для нарезания желаемой формы, но не слишком большие, чтобы не расходовать тесто впустую. Старайтесь оставить 2 см между горкой начинки и краем равиоли.

Уложите сверху второй кусок теста лицевой (не посыпанной мукой) стороной вниз и осторожно прижмите вокруг холмиков начинки, чтобы выпустить воздух.

Равиоли можно делать по одной (как показано на фото), а можно порциями, укладывая верхние полосы теста на нижние, уставленные горками начинки. Теперь нарежьте равиоли – круглые (используя формочку или стакан) или квадратные (тесторезкой).

Разложите равиоли на посыпанном мукой – лучше семолиной, если имеете (или манной крупой), – подносе с промежутками, одним слоем. Отставьте в сторону до вашей готовности их использовать, но не дольше чем на 1 час, не то они прилипнут к поверхности. Если вам необходимо делать их загодя, либо заморозьте их на этой стадии, либо чуть отварите и промажьте жидким маслом.

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле и варите равиоли в течение 3–5 минут, чтобы паста была аль денте, затем обсушите на дуршлаге. Выложите в сковороду с томатным соусом и осторожно смешайте равиоли и соус. Подавайте на подогретых тарелках, посыпав тертым пармезаном.



Ravioli di barbabietola con radicchio, speck cipolla rossa e salsa di pinoli, burro e salvia
Свекольные ravioli, начиненные
радиккио, красным луком и спеком с соусом
из кедровых орешков, сливочного масла
и шалфея

Этот рецепт вдохновлен шеф-поваром Дино из ресторана La Colonna в Милане. Паста, окрашенная свеклой в розовато-пурпурный цвет, слегка смазанная шалфейным сливочным маслом и посыпанная поджаренными кедровыми орешками, выглядит на тарелке очень красиво. Дино в своем рецепте использует спек – тамошнюю копченую ветчину, но можно делать и по-вегетариански, добавив немного рикотты и мягкой зелени вроде свежего тимьяна или петрушки. Черный перец в Милане не употребляют, но вы при желании можете.

Порций: 4–6

1 порция свекольной пасты
(см. с. 151)

НА НАЧИНКУ

4 ст. л. оливкового масла

½ большой красной луковицы;
мелко порубить

1 зубчик чеснока, чищенный;
разломить надвое

3 веточки тимьяна

100 г радиккио (красного
цикория); мелко нарезать

75 г спека или копченой ветчины;
нарезать тонкой соломкой

250 г рикотты

соль, по вкусу

черный перец (по желанию)

НА СОУС ИЗ КЕДРОВЫХ ОРЕШКОВ,
СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ШАЛФЕЯ

100 г сливочного масла

10 листьев шалфея

соль, по вкусу

черный перец (по желанию)

30 г кедровых орешков,

поджаренных

тертый пармезан для подачи

Чтобы приготовить начинку, нагрейте масло в сковороде и пожарьте лук, чеснок и тимьян в течение 3–4 минут. Добавьте цикорий и ветчину и жарьте на сред-

нем огне еще 5 минут, пока цикорий не увянет. Удалите чеснок и оставьте смесь остывать в миске. Когда остынет, выньте тимьян, вмешайте рикотту, посолите и поперчите по вкусу.

Слегка посыпьте мукой рабочую поверхность, тесто и скалку, чтобы не прилипало. Раскатайте тесто до толщины 1 мм, чтобы просвечивали пальцы. Уложите в 5 см от края по 1 ч. л. начинки. Загните кромку над холмиками и с помощью стакана нарежьте *меццелуне*, т.е. полумесяцы, выдавливая по ходу воздух. Уложите на посыпанный мукой поднос с промежутками. Отставьте в сторону до вашей готовности их использовать, но не дольше чем на 1 час, не то они прилипнут к поверхности.

Варите 5–6 минут в кипящей соленой воде до состояния аль денте. Тем временем сделайте соус. Растопите сливочное масло в большой сковороде, добавьте шалфей, соль и перец (если используете) и жареные кедровые орешки и жарьте несколько минут. Влейте половник варочной воды из-под пасты и размешайте.

Обсушите *меццелуне* на дуршлагае, добавьте соус и хорошо смешайте. Подавайте на подогретых тарелках с тертым пармезаном.

Ravioli di zucca Равиоли с тыквой

Это классический рецепт равиоли из Венето по версии Эмилио Каппелли. Пармезан на дне блюда используется для того, чтобы паста не скользила при подаче!

Порций: 6

1 порция свежей пасты (см. с. 148–149)

НА НАЧИНКУ

1 грушевидная тыква (примерно 650 г)

1 ч. л. фруктового сиропа с горчичным маслом (Mustard Fruits) (по желанию)

10 штук печенья амаретти

2 ст. л. пармезана; мелко натереть

соль и свежемолотый перец

щепотка молотой корицы

ДЛЯ ПОДАЧИ

1 порция соуса из кедровых орешков, сливочного масла и шалфея (см. рецепт слева) минус орешки

Чтобы сделать начинку, разогрейте духовку до 200°C. Очистите тыкву и разрежьте на 6 одинаковых кусков. Уложите на лист фольги и пеките в духовке 1,5 часа.

Дайте остыть, снимите с фольги и перемелите до размера рисового зерна. Вмешайте сироп, 6 штук печенья и пармезан; посолите и поперчите по вкусу. Начините этим равиоли согласно инструкциям мастер-класса на с. 155. Посыпьте пармезаном подогретые тарелки и уложите сверху вареные равиоли. Полейте соусом. Приготовьте смесь из оставшегося пармезана, амаретти и корицы и посыпьте ею сверху.

Erbette con Pasta di Semola di grano duro Равиоли со шпинатом и рикоттой из теста с семолай

В этом фирменном блюде Пармы вместо шпината часто используют мангольд (листовую свеклу). На юге Италии тесто часто делают из *семолы* или *семолины*. Одна северянка до странности непатриотично сказала мне, что позаимствовала у южан способ приготовления *эрбетте*: «На юге используют в тесте много *семолы*, а уж они знают, что делают». Семола делает пасту более гладкой и лучше сопротивляющейся жару, так что меньше опасности, что *эрбетте* раскроются.

Выход: 50–60 *эрбетте* / порций:

8 как основное блюдо или 10 в качестве закуски

НА ТЕСТО

3 яйца

150 г муки помола 00

(или российской высшего сорта)

150 г семолы или мелкой семолины

(или манной крупы)

НА НАЧИНКУ ИЗ ШПИНАТА И РИКОТТЫ

150 г шпината; отварить и отжать досуха

300 г рикотты; обсушить на дуршлагае,

если очень мокрая

30 г пармезана; мелко натереть

свеженатертый мускатный орех

соль и перец

ДЛЯ ПОДАЧИ

1 порция соуса из кедровых орешков, сливочного

масла и шалфея (см. рецепт слева) или 1 порция

томатной пассаты от Франки (см. с. 166)

тертый пармезан или пекорино

Приготовьте *эрбетте* (см. с. 154–155). Сделайте начинку, смешав все ингредиенты в миске, посолите и поперчите по вкусу. Подавайте с соусом и тертым сыром.

Tortelloni al nero di seppia ripieni di salmone affumicato e gamberetti con sugo alle cozze

Черные тортеллони с начинкой из копченой семги и креветок в соусе из мидий

Одним леденящим мартовским днем в Санта-Мария-ди-Кастеллабате, в двух часах к югу от Неаполя, мы нырнули в ресторан Archelino, чтобы укрыться от ветра. Хозяин не предложил нам особого выбора, но мы были так рады побыть в тепле, что согласились съесть что угодно. Блюда из пасты были превосходны, но самым выдающимся было специальное блюдо дня. Когда его принесли на стол, все так и ахнули от его впечатляющего вида. Огромная гора черной пасты была неотличима от черных же створок мидий, пока мы не разрезали тортеллони, обнажая бело-розовую начинку (см. фото на с. 269). Кальмаровые чернила варьируются по консистенции, так что при приготовлении этого блюда добавляйте их столько, чтобы тесто стало совсем черным. Если тесто при этом разжижается, добавьте муки.

*Порций: 8 как основное блюдо
или 10 в качестве закуски*

1 порция черной пасты (см. с. 151)

НА НАЧИНКУ

25 мл оливкового масла
180 г креветок, чищенных; крупно нарезать
соль и свежемолотый черный перец
100 г копченой семги
20 мл бренди
250 г рикотты
подсолнечное или другое растительное масло
для промазки пасты

НА СОУС

30 мл оливкового масла extra virgin
1 кг мидий, очищенных от наливов и бород
(см. с. 269)
2 зубчика чеснока, чищенных; слегка раздавить
веточка петрушки
½ сушеного или свежего красного перца чили;
мелко нарезать
50 мл белого вина
250 г помидоров черри; разрезать на четвертинки
соль, по вкусу

Сначала приготовьте начинку. Нагрейте масло в сковороде и, когда станет горячим, добавьте креветки, посолите, поперчите и жарьте в течение примерно 5 минут. Добавьте семгу и размешайте, затем влейте бренди и подождите или немного уварите. Снимите с огня, остудите и вмешайте рикотту.

Дальше сделайте тесто согласно указаниям мастер-класса на с. 148-149, добавив вместе с яйцами кальмаровые чернила. Будьте осторожны: не допускайте попадания чернил в глаза – они могут вас временно ослепить (они предназначены для защиты от хищных рыб).

С помощью скалки или паста-машины с самым тонким зазором раскатайте тесто до толщины 1 мм. Нарежьте 6-см квадраты на посыпанной мукой рабочей поверхности. Уложите на каждый по 1 ч. л. начинки и сложите квадрат в треугольник. Утрамбуйте тесто вокруг начинки и, взяв треугольник в руку, защипните края, чуть загибая на манер шляпки. Соедините и защипните углы и отщипните место, где они соединяются, иначе тесто будет слишком толстым и не проварится.

Уложите слепленное тортеллоно на посыпанную мукой доску и повторите все с остальными квадратами. Не смущайтесь из-за того, что видна белая мука; когда тортеллони сварятся, они снова потемнеют и почернеют и будут выглядеть очень впечатляюще с розовой начинкой.

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле и забросьте тортеллони в 2-3 партии; им понадобится 5 минут, чтобы дойти до состояния аль денте. Обсушите, оставьте в сторону в теплой миске и промаслите подсолнечным маслом, чтобы не липли друг к другу. (Если вы сделали больше тортеллони, чем нужно в данный момент, заморозьте согласно инструкциям на с. 149.)

Чтобы приготовить соус из мидий, сильно нагрейте масло, добавьте мидии, чеснок, петрушку и перец чили и жарьте пару минут, часто встряхивая сковороду. Влейте белое вино и накройте крышкой. Поварите 5 минут и выбросьте нераскрывшиеся мидии. Добавьте помидоры черри и жарьте не дольше 2 минут. Выньте мидии из створок, оставив несколько на украшение. Выбросьте петрушку, перемешайте все вместе в сковороде или большой сервировочной миске и немедленно подавайте.



Ravioli ripieni di stracchino in brodo di pollo

Паста, начиненная страккино, варенная в курином бульоне, от Николетты

Николетта – мать одного из наших менеджеров, Марко Сани. Во время нашей «Недели итальянских мамма» шесть мамаш продемонстрировали нам настоящую домашнюю кулинарию на примере любимых блюд своих сыновей. Большинство их рецептов вошло в мою книгу! Эта свежая паста от Николетты начинена сыром страккино. Если вы не сможете найти этот дивный мягкий сыр, возьмите крешенцу. Я спросила Николетту, есть ли какой-нибудь другой сыр, который можно использовать. Она ответила: «Нет». Я экспериментировала – она, конечно, оказалась права, так что ищите настойчиво. Николетта приготовила бульон из целой свежей курицы и сварила в нем пасту. (Саму курицу она подала с картофельным пюре и *salsa verde*.)

Выход: 32 ravioli / порций:
6 как основное блюдо или 8 в качестве закуски

НА ПАСТУ

200 г муки помола 00 (или российской высшего сорта) плюс еще немного по надобности
2 средних яйца от кур на свободном выгуле, предпочтительно откормленных зерном, для цвета

НА НАЧИНКУ

280 г страккино или крешенцы
1 яйцо
50 г тертого пармезана
тертый мускатный орех, по вкусу
2 л куриного бульона (см. с. 140); разогреть
100 г сливочного масла
25 г пармезана

Сделайте пасту, следуя указаниям для мастер-класса на с. 148–149. Раскатайте ее в два листа.

Смешайте ингредиенты для начинки и сделайте ravioli, следуя указаниям мастер-класса на с. 154–155. Варите ravioli 3–4 минуты в курином бульоне.

Растопите сливочное масло и обмажьте им ravioli. Подавайте в подогретых мисках, посыпав пармезаном.

Ravioli di branzino con burro e limone

Равиоли с морским окунем в лимонно-масляном соусе

Классический рецепт нашего ресторана. Мы долго его совершенствовали, зато теперь он впечатляет всех и всегда. Блюдо хорошо сочетается и с яичной пастой, и со шпинатной.

Выход: примерно 30–36 ravioli / порций:
6 как основное блюдо или 8 в качестве закуски

1 порция яичной пасты (см. с. 149)
или шпинатной (см. с. 150)

НА НАЧИНКУ

2 целых морских окуня или 4 филе
4 веточки тимьяна
4 зубчика чеснока, нечищенных; слегка раздавить
2 ст. л. крупно нарезанной плосколистной петрушки
ок. 8 ст. л. готового соуса бешамель
(следуйте рецепту для 1 л на с. 175,
пропорционально уменьшая количество)
соль и свежемолотый черный перец

НА ЛИМОННО-МАСЛЯНЫЙ СОУС

150 г несоленого сливочного масла, растопленного
цедра и сок 1 лимона
8 помидоров
2 ст. л. плосколистной петрушки без черенков
для соуса и еще немного для подачи

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Уложите рыбу, тимьян и чеснок на промасленную форму, посолите и поперчите. Пеките целую рыбу 20 минут, филе – 10–15. Достаньте из духовки. Удалите кожу и кости, порежьте мякоть в миске, добавьте петрушку и бешамель в количестве, достаточном для связывания смеси. Посолите, поперчите и отставьте в сторону.

Крестообразно надрежьте каждый помидор. На минуту забросьте их в кипяток, чтобы кожица разошлась. Сразу достаньте и очистите от кожицы. Накрошите мякоть 1-см кубиками. Приготовьте соус: растопите сливочное масло в средней кастрюле. Когда оно запенится, добавьте лимонную цедру и сок и потом помидоры. Вмешайте петрушку. Убавьте огонь, поварите 2 минуты и погасите огонь; пусть ароматы перемешаются. Сделайте ravioli – см. с. 154–155.

Вскипятите соленую воду в кастрюле. Варите ravioli партиями – по 3 минуты каждую. Выньте и уложите в кастрюлю с соусом. Перемешайте и посыпьте петрушкой.

Rotolo di pasta Спираль из пасты с грибами, маскарпоне и грецкими орехами

Этот рецепт дала нам наша добрая приятельница Валентина Харрис. Она превосходно готовит в нашей школе, и это одно из любимейших блюд наших сотрудников. Оно хорошо для вегетарианцев, но удовлетворит и мясоедов, потому что начинка у него хрустящая и сытная. Валентина предупредила меня, что важно не напихивать слишком много начинки, иначе рулет просто развалится и его невозможно будет нарезать. Следите также, чтобы грибы были совершенно остывшими, когда будете соединять их с маскарпоне, иначе получится не начинка, а скорее суп. Варить следует в судке для варки рыбы или в широкой кастрюле.

Порций: 6

НА НАЧИНКУ

500 г свежих лесных грибов; промыть и нарезать
50 г сушеных porcini; вымочить в течение 3 минут
в теплой воде, обсушить на дуршлагае и нарезать;
сохраните жидкость
100 г несоленого сливочного масла
300 г самого свежего маскарпоне
60 г измельченных грецких орехов
200 г свеженатертого пармезана
2 яйца; сбить
2 ст. л. свеженарезанной плосколистной петрушки
морская соль и свежемолотый черный перец

НА ПАСТУ

2 яйца
100 г семолы или мелкой семолины
(или манной крупы)
100 г простой муки

для ПОДАЧИ

1 порция томатной пассаты от Франки
(см. рецепт на с. 166) или сливочное масло
тертый пармезан

Аккуратно поджарьте свежие и сушеные грибы на сливочном масле, часто помешивая. Процедите сохраненную жидкость и используйте ее, если надо, для увлажнения грибов. Когда грибы станут совершенно мягкими и сухими, отставьте их в сторону остывать.

Когда грибы полностью остынут, мелко крошите их или перемелите в кухонном комбайне и вмешайте в них

маскарпоне, орехи, 150 г пармезана, яйца, петрушку, соль и перец. Отставьте в сторону до надобности.

Сделайте тесто, следуя инструкциям мастер-класса на с. 148–149, и, когда оно отдохнет, уложите на расстеленное на рабочей поверхности кухонное полотенце или кусок марли. Скалкой раскатайте тесто в широкий лист. Его размер будет зависеть от размеров ткани, а также судка или кастрюли: оставьте достаточно места вдоль краев ткани, чтобы можно было надежно их завязать.

Размажьте начинку по листу равномерным и не очень толстым слоем и сверните тесто в рулет наподобие швейцарского, стараясь не захватывать воздух. Оставляйте по 3 см ткани по краям. Теперь плотно оберните рулет марлей или полотенцем (см. совет ниже). Крепко свяжите концы бечевкой и перетяните в паре мест, но не туго.

Вскипятите соленую воду в судке или кастрюле. Осторожно погрузите в нее обвязанный рулет и варите минут 45. Очень важно не давать ему провисать в середине.

Очень осторожно выньте рулет из воды и обсушите. Разверните из ткани, положите на доску и очень острым ножом нарежьте ломтиками.

Разложите ломтики по тарелкам, полейте пассатой от Франки или растопленным сливочным маслом и слегка посыпьте пармезаном. Валентина подает сразу, а я люблю немного подержать тарелки под горячим грилем, чтобы сыр пошел пузырями, а края пасты стали немного хрустящими.

Советы: Непременно убедитесь, что ткань не пропитана кондиционирующим веществом – оно портит вкус блюда. Сваренный рулет может вполне благополучно выдержать в горячей воде до 30 минут, пока вы не будете готовы его подавать. Используйте остатки начинки как соус к свежесваренной пасте – просто, но вкусно и эффективно.



Corzetti Лигурийские «монеты» с майораном, пармезаном и кедровыми орешками

Корцетти – это диски, или «монеты», из пасты с нанесенными на них эмблемами или названиями ресторана или дома, где их делают. Штампы для *корцетти* традиционно изготавливают из дерева, при этом имя наносят на одну сторону, а на другую – цветочный орнамент. Ими вырезают диски и одновременно продавливают изображения и тексты. Поскольку в Британии они не продаются, мы свободны изобретать собственные методы – вырезать диски стаканом, а образы наносить резиновым штампом, вилкой, концом ложки или вязальной спицей. Впрочем, можно и вовсе использовать с этим же соусом короткую сушеную пасту, например пенне.

Порций: 6

НА ПАСТУ

**300 г муки для пасты или муки помола 00
(или российской высшего сорта)
либо больше, если понадобится
2 яйца
70–80 мл белого вина**

НА СОУС

**400 мл жидких сливок
50 г кедровых орешков
20 г сливочного масла
2 ст. л. с верхом листьев майорана
20 г пармезана; мелко натереть**

ДЛЯ ПОДАЧИ

**20 г пармезана
белый перец (или черный, как хотите)**

Просейте муку и насыпьте в форме горки на рабочую поверхность или в миску. Прodelайте воронку в середине и вбейте яйца. Начните смешивать вилкой и мало-помалу доливайте вино, чтобы получилось мягкое эластичное тесто. Хорошо вымесите тесто до гладкости и равномерности. Оберните пленкой и дайте 20 минут отдохнуть.

Слегка посыпьте мукой рабочую поверхность, пасту и скалку, чтобы тесто не прилипло. Если тесто слишком влажное, оно все равно прилипнет к скалку, так что при необходимости дополнительно посыпайте мукой рабочую поверхность. Раскатайте тесто до толщины около 1 мм, чтобы сквозь него просвечивали ваши пальцы. С помощью штампа или маленького стакана вырежьте диски. Традиционно их диаметр 5 см. Если у вас нет штампа, привлекайте к созданию образов свою фантазию. Укладывайте сделанные *корцетти* одним слоем на большой хорошо посыпанный мукой поднос.

Доведите до бурного кипения соленую воду в большой кастрюле и варите в ней *корцетти* минут 10–12 – до сквозной готовности, но все еще аль денте.

Тем временем приготовьте соус. Осторожно нагрейте все ингредиенты в большой сковороде, пока сыр не расплавится в крем. Подправьте количество соли и перца по необходимости, но не забывайте, что пармезан привнесет солёности. Когда *корцетти* будут готовы, обсушите их на дуршлаге и вывалите в соус. Перемешайте как следует и немедленно подавайте в подогретых мисках, посыпав еще пармезаном и перцем.



Pesto Genovese Генуэзское песто

Первоначально песто было соусом, который делали из листьев базилика летом и запечатывали маслом, — так оно хранилось до зимы. С годами повара меняли рецепт, используя другие ингредиенты. Даже в Лигурии, откуда песто родом, лигурийцы спорят, как лучше его делать. Думаю, мой вариант ближе всего к истинному рецепту лигурийского песто — разве что без выращивания лигурийского базилика. «Туристы» настаивают на ступке и пестике, но если у вас их нет, обходитесь кухонным комбайном или блендером. Я люблю слегка поджаривать орешки, чтобы их присутствие ощущалось сильнее, но можно оставлять их и сырыми.

Выход: около 200 г / порций:
6 как основное блюдо или 10 в качестве закуски

50 г листьев базилика
1 маленький зубчик чеснока, чищенный
50 г кедровых орешков; слегка поджарить
125 мл оливкового масла extra virgin
25 г пармезана; мелко натереть
соль, по вкусу

Уложите базилик в ступку и размелите пестиком в пульпу. Добавьте чеснок и орешки и тоже растолките. Вмешайте металлической ложкой оливковое масло и затем сыр. Если надо, посолите, но помните, что пармезан тоже солон.

Используйте сразу или уложите в стерильную банку и залейте слоем оливкового масла. Так песто может храниться в холодильнике до 3 недель.

Совет: Не нагревайте песто, просто вмешайте в горячую, обсушенную на дуршлаге пасту. В Лигурии песто подают к длинной зеленой фасоли, кусочкам вареного картофеля и к *трофие* — сорту сушеной пасты.

Pesto alle noci tostate Песто с жареными грецкими орехами

Выход: 300 г / порций: 6 как основное блюдо или 10 в качестве закуски

100 г грецких орехов
(проследите, чтобы не были лежалыми)
50 г плосколистной петрушки, только листья; мелко нарезать
½ зубчика чеснока
50 г тертого пармезана
270 мл оливкового масла
2 ст. л. рикотты
добрая щепотка соли и перца

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Рассыпьте орехи по противню и жарьте в течение 6 минут. Уложите их вместе с прочими ингредиентами в блендер и перемелите в пасту.

Совет: Это песто превосходно в свежем виде, но еще лучше дать ему день постоять. Чтобы соус хранился 2–3 дня в холодильнике, налейте на него слой оливкового масла — оно «запечатает» песто и не даст ему засохнуть.



Pesto al limone e prezzemolo **Песто из петрушки с лимоном**

Этот колкий, цедристый летний соус хорошо идет с разными блюдами. Подавайте его к горячей или холодной пасте с помидорами черри, простой вареной рыбе, к салату из морепродуктов. В Лигурии, на его родине, черный перец используют редко, но он придает остроты.

Порций: 6

50 г петрушки (плосколистной или кудрявой)
½ зубчика чеснока, чищеного
50 г крошек черствого хлеба (см. с. 30)
25 мл лимонного сока
150 мл оливкового масла
1 ч. л. без верха мелко натертой лимонной цедры
щепотка соли
черный перец (по желанию)

Если у вас есть кухонный комбайн, просто поместите в него все ингредиенты и перемелите в однородную массу. Или можно мелко крошить петрушку и чеснок и смешать в миске с прочими ингредиентами. Подправьте по необходимости количество соли и перца.

Используйте сразу или положите в стерильную банку (см. с. 482) и залейте слоем оливкового масла. Так песто может сохраняться в холодильнике до 3 недель.



Pasta

МАСТЕР-КЛАСС

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПАССАТЫ

Passata di pomodorini di Gregorio Пассата из помидоров черри от Грегорио

В конце сезона помидоров в Италии они распродаются по дешевке огромными ящиками. На Сицилии мы делали эту замечательную пассату – дивный соус к пасте или для сдабривания других блюд вместо консервированных томатов. Ее можно хранить в банках или морозить порциями и использовать всю зиму до следующего сезона помидоров. Закупайте помидоры в конце сезона, когда они совершенно спелые, темно-красные и мягкие. Пробуйте их на предмет достаточной сладости. Если пассата окажется недостаточно сладкой, добавьте в нее немного сахара по вкусу.

Выход: 1,4 кг

НА ПЕРВУЮ СТАДИЮ

200 мл оливкового масла
2,5 кг помидоров черри
200 г моркови; нарезать кубиками
200 г сельдерея; нарезать
225 г белого лука;
нарезать кубиками
3 зубчика чеснока
10 г соли
5 г свежемолотого черного перца

НА ВТОРУЮ СТАДИЮ

3 ст. л. оливкового масла
100 г белого лука; мелко нарезать
1 большой зубчик чеснока
соль и свежемолотый черный
перец
3 веточки базилика
2 ст. л. сахара
(по мере надобности)

На первой стадии поместите масло, помидоры, морковь, сельдерей, лук, чеснок и соль в очень большую кастрюлю и варите на среднем огне, помешивая и раздавливая помидоры. Доведите до кипения, убавьте огонь и томите при пузырьковом кипении 50 минут.

Пропустите соус через пищевую мельницу или *пассатутто*, чтобы удалить кожицу, или размелите погружным блендером до состояния пюре.

На второй стадии нагрейте масло в большой кастрюле и добавьте лук и чеснок. Перемешайте, посолите и поперчите. Жарьте 7–10 минут, до мягкости, и добавьте базилик.

Добавьте процеженные помидоры и варите 10–40 минут – в зависимости от содержания в помидорах влаги, которое колеблется от сорта к сорту. Просто варите, пока консистенция не станет соусной; это может произойти быстро, а может потребовать терпения и уваривания наполовину. Попробуйте и подправьте количество соли, перца и при необходимости сахара.

Перелейте в стерилизованные банки из-под варенья и снова прокипятите (следуйте инструкциям на с. 482) или заморозьте порциями.

Passata al pomodoro di Franca Томатная пассата от Франки

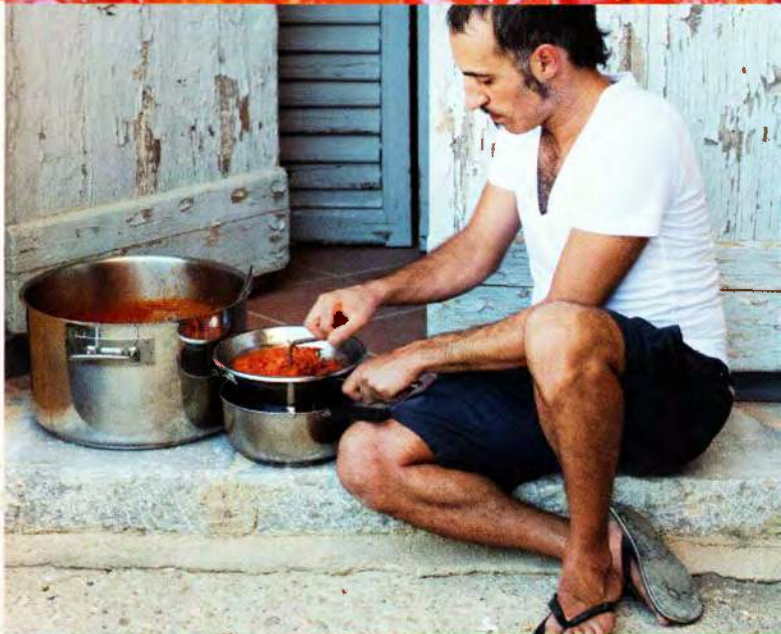
Типичная томатная пассата – такой же неременный атрибут итальянской кухни, как и хороший костный бульон. То и дело требуется половник-другой для обогащения соуса или супа или для подачи с пастой на быстрый обед. Эта пассата самая простая, какую я только встречала во всех моих путешествиях. Если вы любите чесночок, добавьте его, а перед перемалыванием выньте его вместе с овощами.

Порций: 6

3 ст. л. оливкового масла
extra virgin
2 стебля сельдерея;
разломать пополам
1 морковь;
разрезать вдоль пополам
1 красная луковица, чищенная;
разрезать пополам
3 большие веточки базилика
1,2 кг итальянских
консервированных
сливовидных томатов
½ ч. л. сахара
соль

Нагрейте масло в большой сковороде на среднем огне. Наскоро поджарьте овощи и базилик в горячем масле и добавьте консервированные томаты. Посолите и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите при пузырьковом кипении 30–60 минут, в зависимости от имеющегося у вас времени; чем дольше, тем насыщеннее станет букет. Часто помешивайте и разбивайте помидоры деревянной ложкой.

Выньте овощи и базилик (или не вынимайте, если не хотите) и перемелите томаты в пюре в блендере или кухонном комбайне.



Amatriciana Соус из помидоров, бекона и лука

Аматричана – один из тех классических итальянских соусов, который в различных вариациях делают по всему миру. По-настоящему аутентичную аматричану делают из *гуанчале* – вяленых свиных щек, но их трудно найти, к тому же они, на мой вкус, слишком жирны.

Я использую панчетту, если могу достать, или мягко копченый слоистый бекон. Соус происходит из Аматриче, расположенного в горах Лацио. Похоже, что это блюдо, первоначально называвшееся «*ла грича*», пришло от горных жителей этой области, которые просто жарили *гуанчале*, пасту, черный перец и пекорино; помидоры позже добавили богатые.

Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски

6 ст. л. оливкового масла

1 средняя белая луковицы; мелко порубить
щепотка соли и добрая щепотка

черного перца

250 г панчетты или бекона; нарезать

100 мл белого вина

800 г итальянских консервированных
сливовидных томатов; раздавить руками

25 г пекорино романо (сладкий перец)
или пармезана; мелко натереть

Нагрейте масло в большой кастрюле, добавьте лук, посолите и поперчите. Пожарьте несколько минут, потом добавьте панчетту и жарьте еще несколько минут, регулярно помешивая. Влейте вино и уварите. Добавьте давленные помидоры и мягко поварите при пузырьковом кипении примерно 1 час, до уваривания.

Подправьте количество соли и перца и подавайте с горячей пастой и тертым сыром.



**Salsa veloce
di pomodorini**
**Самый быстрый
томатный соус
к ньокки пармиджана
и мясным фрикаделькам**

Никаких оправданий покупному соусу! Вот вам соус, который будет готов за 5 минут, но если вы оставите его на 15, он будет еще лучше.

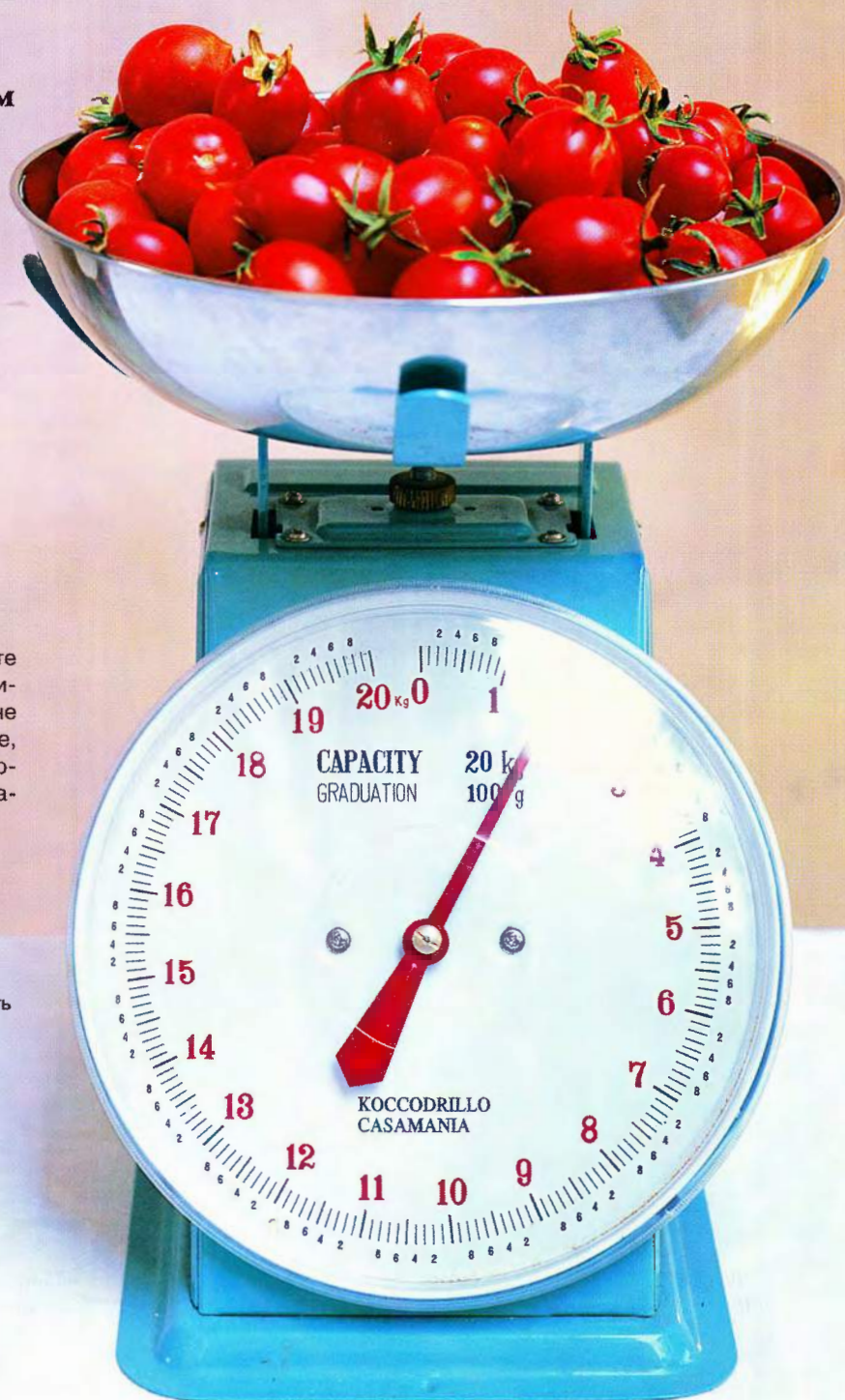
Порций: 2

1½ ст. л. оливкового масла extra virgin
1 зубчик чеснока, чищенный;
слегка раздавить боковиной ножа
соль, по вкусу
1 большая ветка базилика
(около 4 крупных листьев)
400 г консервированных помидоров
черри
2 ч. л. сахарной пудры
(по мере надобности)

Нагрейте масло в кастрюле и пожарьте чеснок с солью 1 минуту. Добавьте базилик и затем помидоры черри. Тушите не менее 5 минут и не более 20. Посолите, поперчите и попробуйте; если горьковато, добавьте сахарной пудры. Подавайте, перемешав с горячей пастой.

Вариация:

Как и в случае приготовления томатной сальсы от Джино (см. с. 92), можно добавить к чесноку накрошенную половинку перца чили, получится быстрая аррабиата – соус из помидоров и перца чили.



Salsa di noci e panna

Соус для пасты из грецких орехов и сливок

Это рецепт из горной деревни близ Пармы, где жили дед и бабушка моего приятеля Стефано Бореллы. Каждый год они уделяли много часов приготовлению традиционных каппеллетти для подачи в канун Рождества (см. с. 187). Этот соус надо делать быстро и есть с обрезками пасты. Всегда пробуйте грецкие орехи – лежалые погубят соус. Открытый пакет, завалывшийся в глубине кухонной полки, придется выбросить.

Порций: 2–4

250 г сухой пасты (тальятелле, пенне, фарфалле)
50 г соленого сливочного масла
1 зубчик чеснока, чищенный; слегка раздавить
100 г грецких орехов; крупно раздробить
200 мл сливок двойной жирности
25 г пармезана; мелко натереть

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле и сварите пасту, как указано на упаковке.

Тем временем растопите сливочное масло в сковороде и добавьте чеснок и орехи. Пожарьте несколько минут на среднем огне, чтобы чеснок размяк, а орехи впитали запах чеснока и масла. Помешивайте, чтобы орехи и масло не подгорали. Влейте сливки и хорошо размешайте. Убавьте огонь и дайте соусу увариться и загустеть. Удалите чеснок.

Когда паста сварится, обсушите ее на дуршлаге и добавьте к соусу в сковороде. Смешайте и подайте в нагретых мисках с тертым пармезаном.

Совет: если соус расслоится, добавьте каплю горячей варочной воды из-под пасты.

Pasta al cartoccio con frutti di mare e pomodorini

Паста с морепродуктами и помидорами черри аль карточчо

В буквальном переводе «аль карточчо» означает «варенное в пакете». Невероятные букеты морепродуктов сохраняются внутри, и когда пакетики раскрываются, из них идет дивный аромат. Паста впитывает все соки, и ее букет усиливается.

Порций: 4

4 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
1 красный перец чили;
очистить от семян и нарезать ломтиками
2 зубчика чеснока, чищенных; слегка раздавить
соль и свежемолотый черный перец
500 г морепродуктов ассорти (тунец, лосось,
креветки, морской ангел, кальмар, клемы, мидии)
300 г помидоров черри; разрезать пополам
1 веточка плосколистной петрушки;
оборвать листья, нарезать
120 мл белого вина
300 г спагетти или лингуини
4 больших листа пергамента для выпечки

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6 и вскипятите соленую воду в кастрюле. Забросьте пасту и варите на 2 минуты меньше, чем указано на пакете.

Поставьте большую сковороду на средний огонь и нагрейте масло. Добавьте перец чили, чеснок, посолите и поперчите и жарьте 2 минуты. Добавьте морепродукты и жарьте еще 2 минуты. Добавьте помидоры черри и петрушку и жарьте еще 2 минуты. Наконец влейте вино и поварите при пузырьковом кипении минуты 3–4, до рассеивания его запаха. Обсушите пасту на дуршлаге и добавьте к морепродуктам в сковороде. Хорошо все перемешайте.

Расстелите листы пергамента для выпечки на рабочей поверхности и щипцами разложите пасту, разделив весь объем на 4 равные части. Натягивая пергамент от переднего и заднего краев к центру, сделайте пакетики. Сложите несколько раз верхние кромки, чтобы в центре получился как бы шов. Загните несколько раз бока, чтобы удерживать соки внутри. Уложите пакетики на противень и пеките 5 минут. Достаньте из духовки, разверните верхний шов, чтобы выпустить пар, и подайте к столу прямо в пакетиках аль карточчо.

Совет: 100 мл бульона из ракообразных придадут соусу еще более дивный букет.

Penne con verdure arrosto e mandorle tostate

Пенне с жареными овощами и миндальным орехом

Хрустящие миндальные орешки контрастируют здесь с жареными овощами. Варьируйте ингредиенты по сезону: спаржа и кедровые орешки весной, грибы и каштаны осенью.

Порций: 4 как основное блюдо или 6 в качестве закуски

½ большого баклажана;
нарезать брусочками на один укус
1 красный перец, то же
1 кабачок, то же
1 средняя луковица; разрезать пополам
и затем каждую половину на 6 сегментов
120 г зеленой фасоли, перебранной;
порезать пополам
4 зубчика чеснока, нечищенных; раздавить
1 красный перец чили;
очистить от семян, нарезать ломтиками
соль и свежемолотый черный перец
1 большая веточка тимьяна; оборвать листья
8 ст. л. оливкового масла extra virgin
плюс еще для спрыскивания
1 кочан брокколи (около 300 г);
разобрать на небольшие – на один укус – соцветия
300 г пенне или любой другой короткой пасты
50 г миндального ореха, ломтиками
25 г тертого пармезана

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4 и вскипятите соленую воду в большой кастрюле.

Положите все овощи, кроме брокколи, плюс перец чили на противень. Обильно посыпьте солью, перцем и тимьяном и полейте маслом. Перемешайте руками, чтобы овощи обволокло маслом. (Масло не даст овощам подгорать и будет использовано в соусе, не скупитесь.) Поставьте противень в духовку на 20 минут.

На полпути к готовности добавьте брокколи и перемешайте с прочими овощами и маслом. Верните противень в духовку. Вскипятите соленую воду в большой кастрюле и сварите сухую пасту по инструкции на упаковке или аль денте, если паста свежая.

Обжарьте миндальный орех в духовке, следя, чтобы не подгорел. Когда паста сварится, обсушите ее на дуршлаге и соедините с жареными овощами и орехами в подогретой сервировочной миске. Спрысните оливковым маслом, посыпьте пармезаном и подавайте.

Trofie con piselli, pancetta, porri e ranna

Трофие с беконом, горошком и луком-пореем в сливочном соусе

Это классическое итальянское блюдо, в котором обычный лук заменен пореем. На протяжении года его можно варьировать по сезону и делать со свежим или мороженым горошком, со взрослым или мини-пореем. Сладость горошка и порея прелестно сочетается с солонатоватостью панчетты, и от всего этого совершенно невозможно оторваться. Не стану лгать – это не легковесное блюдо, но очень вкусное – так что стоит себя побаловать. Если не достанете панчетты, используйте полоски бекона.

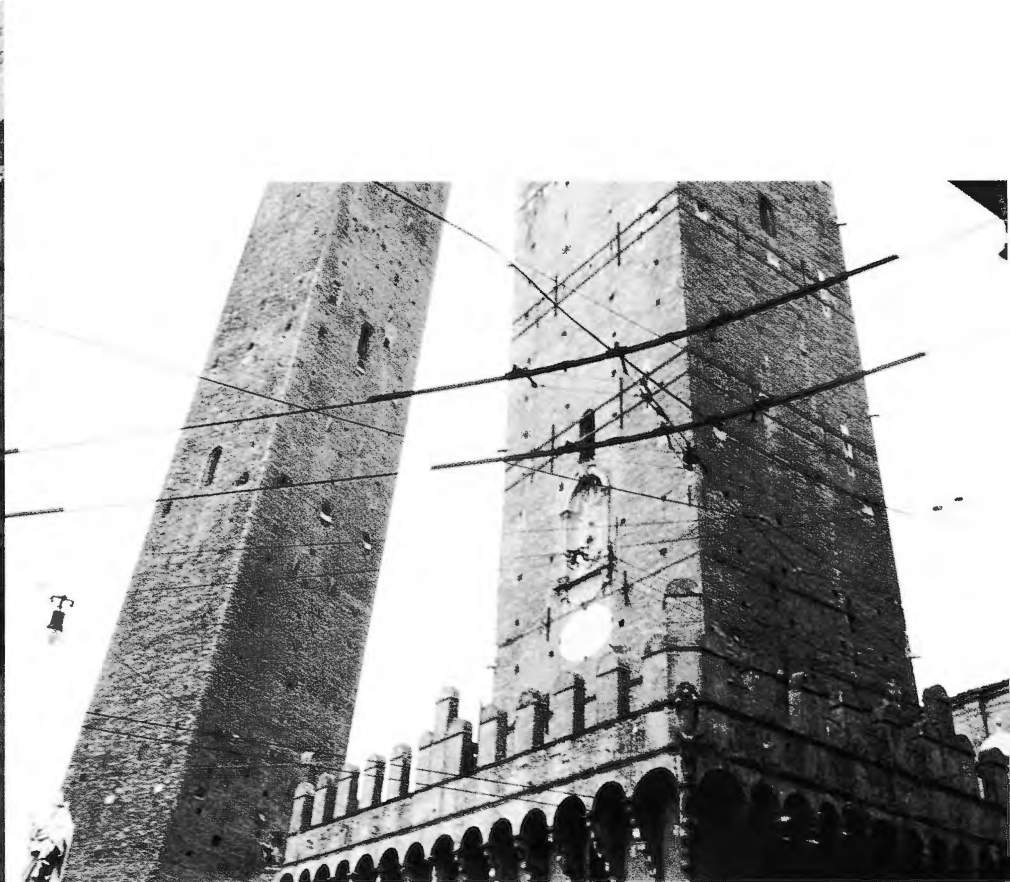
Порций: 4

300 г трофие или подобной пасты
200 г мороженого или свежего лущеного горошка
3 ст. л. оливкового масла extra virgin
1 большая луковица порея; мелко порубить
340 г панчетты
соль и свежемолотый черный перец
100 мл сливок двойной жирности
25 г тертого пармезана

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле и сварите пасту согласно указаниям на упаковке. Если используете свежий горошек, забросьте его в воду вместе с пастой, если мороженный – то за 4 минуты до конца варки.

Тем временем налейте оливковое масло на большую сковороду на среднем огне. Поджарьте порей и панчетту до золотистого цвета. Поскольку панчетта соленая, посолите слегка, а поперчите хорошо.

Когда паста и горошек будут готовы, смешайте их в с ингредиентами в сковороде. Добавьте тертый пармезан, перемешайте и немедленно подавайте в подогретых мисках.



Ragù alla Bolognese Рагу по-болонски

Поставив себе задачу найти идеальное болоньезе, я как-то съела 10 ее вариантов, и все были превосходными и совершенно разными по своим ингредиентам и формам кусочков мяса. Каждое преподносилось как самое болоньезе из всех болоньезе так что знаний у меня не прибавилось; более того, меня скорее поразила легкость и тонкость пасты, чем сногшибательные различия в соусе. Дальнейшие исследования и разговоры с как можно большим числом болонцев убедили меня, что определенного конкретного рецепта болоньезе не существует, так что я испробовала многие и остановилась на том, который понравился мне больше остальных. Куриная печень и панчетта делают это рагу по-настоящему ароматным, а молоко их смягчает и соединяет воедино. Не поддавайтесь, однако, искушению использовать копченую панчетту или бекон — они совершенно подавят все остальное.

Порций: 8 как основное блюдо
или 10 в качестве закуски

**1 порция соффритто (см. с. 125),
исключая чеснок и розмарин**

600 г рубленой говядины
200 г некопченой панчетты, или некопченого
бекона, или сала; перемолоть в кухонном
комбайне или мелко нарезать вручную
200 г куриной печени; мелко нарезать
200 мл красного вина
800 г итальянских консервированных
сливовидных томатов
200 мл воды для ополаскивания банок
150 мл молока
1 ч. л. соли

Приготовьте *соффритто*, пожарив овощи на горячем масле 15–20 минут, до мягкости. Добавьте мясо, панчетту и куриную печень и жарьте 10–15 минут на среднем огне, часто помешивая, чтобы мясо зажарилось, а влага испарилась. Смесь должна скворчать при помешивании. Влейте вино и варите на сильном огне 5 минут, пока оно не отделится от масла. Затем добавьте томаты; сполосните банки водой и влейте ее тоже. Убавьте кипение до пузырькового и варите 1 час. Влейте молоко, хорошо перемешайте и варите еще на 1 час. Подправьте количество соли и перца по вкусу.



Ragù di lepre Рагу из зайца

Это очень тосканское блюдо, традиционные подают с паппарделле. У зайца жесткое мясо с сильным ароматом, его приходится мариновать

Порций: 8–10

1 большой заяц; разрезать на куски по суставам

НА МАРИНАД

1 бутылка красного вина

150 г моркови; нарезать 2-см кусочками

150 г сельдерея; нарезать 2-см кусочками

150 г лука; разрезать на осьмушки

2 веточки розмарина

10 горошков черного перца

10 ягод можжевельника

10 зерен гвоздики

6 лавровых листьев

НА РАГУ

100 мл оливкового масла

2 лавровых листа

10 г розмарина

2 зубчика чеснока; слегка раздавить

125 г куриной или телячьей печени

250 мл красного вина

250 мл белого вина

5 ст. л. томатного пюре

400 г итальянских консервированных сливовидных томатов

1,5 л мясного или куриного бульона

Уложите куски зайца в большой сосуд со всеми ингредиентами маринада. Накройте и оставьте на ночь в прохладном месте или в холодильнике.

На следующий день откиньте зайца с овощами на дуршлаг и сцедите вино. Достаньте куски зайца и отставьте в сторону.

Чтобы приготовить *соффритто*, мелко крошите овощи вручную или в кухонном комбайне. Нагрейте масло в большой сковороде и пожарьте овощи с лавровым листом, часто помешивая, минут 15–20, пока они не размягчатся и не сменят цвет с яркого и резкого на мягкий и золотистый.

Мелко крошите розмарин с чесноком и печенью и добавьте в *соффритто*. Жарьте еще 5 минут. Добавьте мясо зайца и пожарьте еще 5 минут, пока не начнет прилипать. Влейте вино и уварите в течение нескольких минут. Добавьте томат-пюре, томаты и бульон. Варите 3 часа, пока мясо не станет отходить от костей. Дайте остыть, выньте зайца и снимите мясо с костей, а их выбросьте. Верните мясо обратно и прогрейте насквозь. Подавайте с паппарделле или полентой.



Ragù alla Toscana Рагу по-тоscanски

В Тоскане рагу обычно делают из смеси свинины с говядиной и приправляют розмарином или тимьяном, а также хорошим красным вином. Вот рецепт блюда, с которым рос мой муж Джанкарло. Его отец готовил это рагу каждые две недели и хранил его в банках в холодильнике до приготовления следующей партии. Ежедневно ровно в час дня он съедал мисочку рагу с короткой пастой и тосканским пекорино.

Порций: 8 как основное блюдо или 10 в качестве закуски

1 порция соффритто (см. рецепт на с. 125), с чесноком и розмарином

500 г рубленой свинины
500 г рубленой говядины
300 мл красного вина
800 г итальянских консервированных сливовидных томатов
60 г томатного пюре
соль и свежемолотый черный перец

Приготовьте *соффритто*, пожарив овощи в горячем масле в течение 15–20 минут, до мягкости. Добавьте рубленое мясо и жарьте 10–15 минут на среднем огне, часто помешивая, чтобы мясо выпустило влагу и зажарилось, а влага испарилась. Смесь должна скворчать при помешивании. Влейте вино и поварите на сильном огне 5 минут, пока оно не отделится от масла. Затем добавьте томаты; сполосните банки водой и влейте ее тоже вместе с томатным пюре. Убавьте кипение до пузырькового и поварите 1,5 часа, часто помешивая, пока соус не потемнеет и его вкус не сгустится. Подправьте количество соли и перца по вкусу.

Ragù di agnello Рагу из баранины

Это соус из Абруццо; там живет Садия, которая делает типичное для региона рагу. Она подает его с пастой, приготовленной с использованием *chitarra* – натянутых поверх древесины струн, которыми и нарезается паста.

Порций: 8 как основное блюдо или 10 в качестве закуски

1 порция свежей пасты (см. с. 148–149) из 3 яиц и 300 г муки или 500 г сухой пасты, например спагетти

1 красная или белая луковица; мелко порубить
1 морковь; мелко нарезать
1 красный перец; мелко нарезать
300 г оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец
500 г нежирной баранины; нарезать 2-см кубиками
500 г рубленой свинины
200 мл белого вина
800 г итальянских консервированных сливовидных томатов
25 г пекорино; мелко натереть

Приготовьте *соффритто* из лука, моркови и перца, зажарив их на оливковом масле. Обильно посолите и поперчите. Через 10 минут, когда овощи смягчатся, добавьте мясо и тщательно зажарьте. Дайте испариться всей жидкости, и, когда мясо обсушится и заскворчит, влейте белое вино. Уварите в течение нескольких минут и добавьте томаты. Если соус выглядит сухим, добавьте немного горячей воды, прежде чем мясо будет окончательно готово. Варите соус при пузырьковом кипении, часто помешивая, 1–1,5 часа. Подавайте с вмешанной в него горячей пастой, посыпав сверху пекорино.

Besciamella Бешамель

Итальянцы и французы будут до конца дней спорить, кто изобрел бешамель, каким мы его знаем сегодня. Флорентийцы утверждают, что это их рецепт, завезенный во Францию Катериной де Медичи и ее поварами, когда она выходила замуж за Анри II в 1533 году. Сейчас этот соус делают во всем мире, и он необходим для приготовления многих итальянских блюд. Меня научили делать его по-итальянски, закладывая муку (муку, обжаренную в сливочном масле) в молоко в один раз. Это легко, быстро и эффективно. Когда в рецепте указан 1 л бешамеля, например в рецепте лазаньи с морепродуктами (см. с. 183), следуйте тому же методу, но используйте второй список ингредиентов. Хорошо приправляйте соус перцем, солью и мускатным орехом – блюдо будет от этого гораздо лучше.

Выход: 1,5 л

1,5 л молока
1 мелкая луковица, чищенная;
разрезать пополам
2 лавровых листа
¼ мускатного ореха;
мелко натереть
соль и черный перец, по вкусу
150 г сливочного масла
120 г простой муки

Выход: 1 л

1 л молока
1 мелкая луковица, чищенная;
разрезать пополам
1 лавровый лист
по доброй щепотке мускатного
ореха, соли и черного перца
100 г сливочного масла
70 г простой муки

Поместите молоко, лук, лавровый лист, мускатный орех, соль и перец в кастрюлю средней величины и доведите до слабого кипения.

Тем временем приготовьте ру: растопите сливочное масло в кастрюльке и вмешайте муку. Пожарьте несколько минут на среднем огне, непрерывно помешивая. Достаньте лавровый лист и лук из молока и добавьте в него ру, изо всех сил размешивая венчиком. Поварите до густоты, подправьте количество соли и перца по вкусу и снимите с огня. Покройте поверхность бешамеля пленкой или кружком увлажненного пергаменты, чтобы предотвратить образование «кожицы».

Совет: Если, начиная работать с соусом бешамель, вы найдете его слишком густым, добавьте немного молока. Полезно также его подогреть.



Rigatoni al ragù bianco Белое рагу с ригатони

Это простое блюдо быстро подготавливается и готовится. Мои дети любят толстую трубчатую пасту, которую они наполняют мясным соусом. Ее остатки можно подогреть в жаропрочной посуде, дополнив сливками и пармезаном, – получится прелестная печеная паста. Для соуса годятся остатки мяса от жаркого – очень хороши остатки запеченной свинины (см. с. 316) с начинкой из зелени. Просто перемелите куски жареного мяса в кухонном комбайне. Прожарьте мясо в горячем масле; в этом случае не нужно ждать выделения влаги, чтобы добавить шалфей и вино.

Порций: 4

4 ст. л. оливкового масла
1 мелкая белая луковица; мелко порубить
1 большой зубчик чеснока; мелко порубить
соль и свежемолотый черный перец
500 г рубленой индейки, телятины, свинины
или курятины, готовых или сырых
8 листьев шалфея; крупно нарезать
100 мл белого вина
250 г куриного бульона
300 г ригатони
100 мл сливок

для подачи

оливковое масло
25 г тертого пармезана

Вскипятите большую кастрюлю соленой воды. Нагрейте масло в кастрюле на среднем огне и добавьте лук, чеснок, соль и перец. Пожарьте минуты 2, добавьте мясо и убавьте огонь. Если мясо сырое, дайте испариться влаге. Когда мясо зажарится, добавьте половину шалфея.

Влейте вино и уваривайте пару минут. Влейте бульон, хорошо перемешайте, убавьте огонь и варите при пузырьковом кипении. При необходимости подправьте количество соли и перца.

Тем временем забросьте пасту в кипяток и варите до состояния аль денте. Через 5 минут влейте в рагу сливки и варите на несильном огне, часто помешивая. Когда сварится паста, обсушите ее, добавьте в рагу и перемешайте. Подавайте, сбрызнув оливковым маслом и посыпав остальным шалфеем и щедрой порцией пармезана.

Penne con gamberoni e zucchini Паста с королевскими креветками и цукини

Когда это блюдо появляется в меню наших ресторанов, его буквально сметают. Чего стоит одно только сочетание цветов – розовые пухлые креветки и бледно-зеленые кабачки. Если у вас нет пенне, подойдет и резаная паста – лингуини или тальятелле. Домашний бульон приготовить нетрудно, и он очень оживляет блюдо. Сохраните часть в холодильнике на будущее – оно того стоит.

*Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски*

20 королевских креветок
100 мл бульона из ракообразных (см. с. 138)
320 г пенне
4 ст. л. оливкового масла
2 кабачка цукини;
нарезать брусочками 4x0,5 см
½–1 сушеный перец чили;
нарезать тонкими ломтиками
2 зубчика чеснока
соль и свежемолотый черный перец
50 мл просека или другого сухого белого вина
2 ст. л. сливок двойной жирности (по желанию)

Снимите с креветок панцири и сохраните их для бульона, удалите черные вены, идущие вдоль спины. Приготовьте бульон из панцирей или, если есть запасы бульона из ракообразных, используйте его, а панцири заморозьте на следующий раз.

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле. Забросьте пасту и сварите аль денте.

Тем временем нагрейте масло и поджарьте кабачки, чили, чеснок с солью и перцем до их легкого размягчения. Добавьте креветки и, как только они будут готовы, влейте вино. Уварите в течение пары минут и влейте бульон. Тоже уварите в течение пары минут и влейте сливки (если используете). Держите в тепле на очень слабом огне, пока не сварится паста. Обсушите ее на дуршлаге и перемешайте с соусом. Подавайте немедленно в подогретых мисках.

Vincisgrassi Слоеная паста с порчини и пармской ветчиной

Это коронное блюдо Франко и Энн Тарускио, хозяев ресторана The Walnut Tree Inn в Абергавенни, прославившегося как первый гастрономический паб. Винчиграсси – блюдо из Марке, родины Франко. По некоторым сведениям, оно названо в честь австрийского генерала Виндишгреца, стоявшего с войсками в Анконе в 1799 году, во времена наполеоновских войн. Наш рецепт основан на версии Тарускио.

Порций: 6

1 порция пасты из 2 яиц и 200 г муки (см. с. 149)
1,5 л соуса бешамель (см. с. 175)
50 г сушеных порчини
2 ст. л. оливкового масла
200 г пармской ветчины;
нарезать тонкими ломтиками
200 мл жидких сливок
1 зубчик чеснока; слегка раздавить
3 ст. л. мелко нарезанной плосколистной петрушки
100 г свеженатертого пармезана
20 г сливочного масла
соль и свежемолотый черный перец
трюфельное масло или стружки белого трюфеля на отделку

Сделайте тесто, как описано на с. 149, и оставьте отдыхать. Вымочите грибы в горячей воде в течение 30 минут и процедите через сито. Нагрейте масло в кастрюле на сильном огне и пожарьте грибы с чесноком в течение примерно 5 минут; отставьте в сторону.



Тем временем приготовьте бешамель и вмешайте в него ветчину, сливки, грибы и петрушку. Разогрейте духовку до 220°C/газовая отметка 7. Раскатайте тесто до толщины 1 мм, нарежьте 15-см квадратами, сварите аль денте в соленой кипящей воде и обсушите на сухом полотенце.

Промажьте сливочным маслом жаростойкую посуду размером 25x32 см и устелите дно слоем пасты, не смущаясь, если ложится складками, и отрывая лишнее у краев. Влейте слой бешамеля, посыпьте пармезаном и набросайте кусочков сливочного масла. Уложите следующий слой пасты и продолжайте так, пока не используете всю пасту и соус. Закончите пармезаном и несколькими каплями трюфельного масла или стружками белого трюфеля. Пеките 20 минут, пока не забулькает.

Pasta al forno Неаполитанская печеная паста

Как-то вечером меня повели высоко в горы – так высоко, что уши закладывало. Спасаясь от дождя и ветра, мы нырнули в примостившийся на утесе ресторан Фабио и там отведали пасты аль форно – может быть, самой лучшей пасты, какую я когда-либо ела. Фабио, которого мы попытались расспросить о его рецепте, мялся, но, к счастью, с нами была тетка моей подруги Марии. тоже родом из тех мест, и она рассказала, как ее делают.

Порций: 6 как основное блюдо

НА ТОМАТНЫЙ СОУС

5 ст. л. оливкового масла
1 крупная красная луковица;
мелко нарезать
2 зубчика чеснока; раздавить
соль и перец
1,2 кг итальянских
консервированных
сливовидных томатов
2 веточки базилика
1 ч. л. сахара (по желанию)

НА ФРИКАДЕЛЬКИ

100 г рубленой свинины
100 г рубленой говядины
75 г салями; нарезать кубиками
(по желанию)
2 средних яйца; сбить
100 г крошек свежего белого
хлеба
соль, по вкусу
мука на посыпку
3 ст. л. оливкового масла
3 средних яйца
250 г пенне
1½ ст. л. оливкового
или подсолнечного масла
125 г пармезана; мелко натереть
100 г пармской ветчины;
нарезать полосками
250 г моцареллы; разломать
на кусочки на один укус



Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Сначала сделайте томатный соус: нагрейте оливковое масло в большой кастрюле и поджарьте до мягкости лук и чеснок с солью и перцем. Добавьте консервированные томаты и базилик. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 30–40 минут, часто помешивая деревянной ложкой и разбивая томаты. Подправьте количество соли и перца по вкусу и при необходимости добавьте немного сахара.

Тем временем сделайте фрикадельки. Смешайте в миске рубленое мясо, салями (если используете), яйца и хлебные крошки. Скатайте шарики диаметром 1 см (легче всего мокрыми руками) и слегка обваляйте в муке, стряхнув лишнюю. Нагрейте масло в сковороде и слегка зажарьте фрикадельки со всех сторон.

Варите яйца в течение 8 минут. Обсушите, надломите скорлупу и окуните в холодную воду, чтобы не образовывались синие кольца.

Сварите пасту аль денте в кипящей соленой воде, обсушите на дуршлаге и оставьте остывать, слегка промазав оливковым или подсолнечным маслом. Очистите яйца от скорлупы и крупно крошите. Смешайте томатный соус с пастой и фрикадельками.

Выложите слой пасты на дно формы для лазаньи размером 25x32 см. Посыпьте крошеными яйцами, тертым пармезаном, пармской ветчиной и моцареллой. Уложите такие слои до верха формы, закончив слоем пасты, посыпанной моцареллой и пармезаном. Пеките 20–30 минут, до золотисто-коричневого цвета и бульканья.

Conchiglioni ripieni di manzo, piselli e Parmigiano Конкильони с начинкой из говядины, горошка и пармезана

Конкильони – это большие «ракушки», которые очень удобно начинять. Хотя обычно я люблю овощи свежими, в этом рецепте я предпочитаю консервированный **зеленый** горошек за его сладость.

Порций: 8

1 порция томатной пассаты от Франки (см. с. 166)
500 г конкильони

НА БЕШАМЕЛЬ

1 л молока
свеженатертый мускатный орех
1 мелкая луковица
или луковица шалота, чищенная
соль и перец
2 лавровых листа
100 г сливочного масла
80 г муки

НА НАЧИНКУ

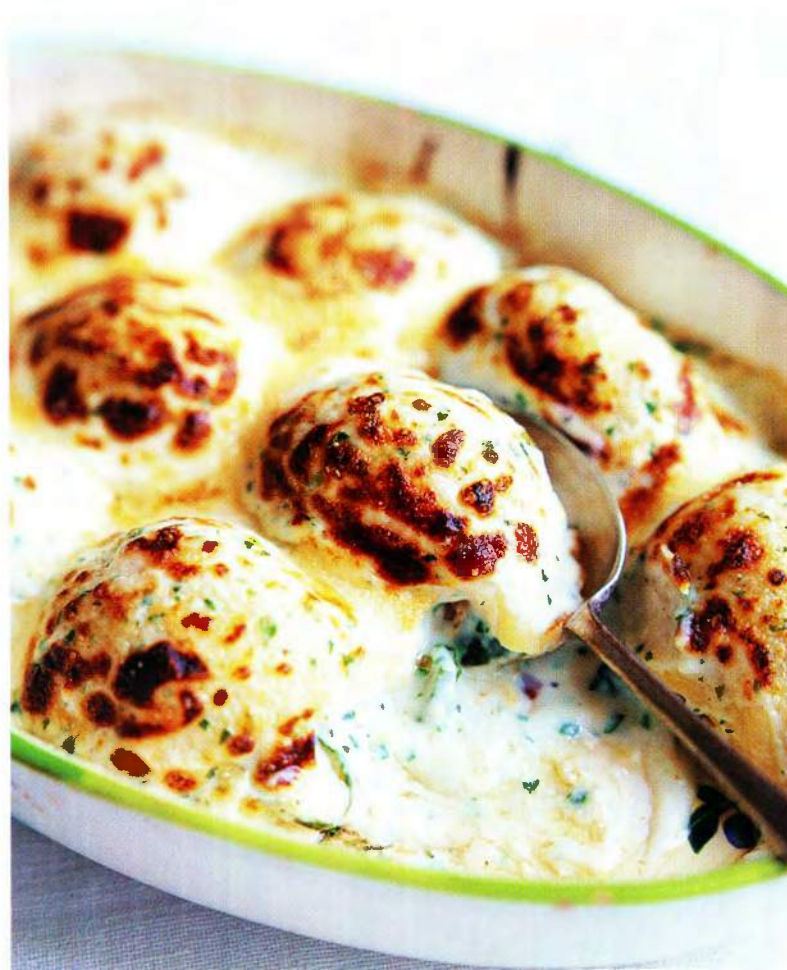
900 г рубленой говядины
300 г консервированного зеленого горошка
(или мороженого, или свежего); отварить
200 г пармезана
1 яйцо
соль и перец
оливковое или подсолнечное масло для промасливания
свеженатертый пармезан

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Вскипятите соленую воду в большой кастрюле и сварите в ней пасту аль денте.

Тем временем сделайте бешамель. Нагрейте молоко в кастрюле с мускатным орехом, луком или луком-шалотом, солью, перцем и лавровым листом. Одновременно растопите в другой кастрюле масло и вмешайте муку – получится ру. Жарьте 1–2 минуты, непрерывно помешивая. Когда молоко закипит, забросьте в него ру, все сразу. Интенсивно мешайте венчиком, пока соус не загустеет. Снимите с огня, проверьте соль и перец и накройте поверхность пленкой, чтобы предотвратить образование «кожицы».

Когда паста сварится, обсушите ее на дуршлаге и слегка промаслите. Разложите *конкильони* на одном или двух противнях с промежутками, чтобы не слипались.

Поместите в большую миску ингредиенты начинки и смешайте все вместе руками или ложкой, добавив 300 г бешамеля для связывания. С помощью десертной ложки наполните каждую «ракушку» начинкой. Уложите обратно на противень лицом вниз. Когда начините все *конкильони*, равномерно полейте их сверху томатной пассатой и потом оставшимся соусом бешамель. Посыпьте пармезаном и пеките в духовке примерно 30 минут, пока поверхность не потемнеет и не забулькает.



Lasagne Традиционная лазанья

Практически невозможно сказать, какая именно лазанья традиционна в Италии – так много у нее видов, – но вот рецепт, по которому она хорошо поместится в форме, насытит большую семью и будет по-настоящему вкусной. Пусть это будет вашим базовым рецептом; мы часто добавляем порчини – либо сухие и размоченные, либо мороженые; ваша лазанья выиграет от добавления между слоями нарезанных ломтиками моцареллы и пармезана. В качестве мясной составляющей я использую тосканское рагу, приготовленное по рецепту Джанкарло, но это мое личное пристрастие – столь же хороши и другие рагу.

Порций: 10 как основное блюдо или 12 в качестве закуски

НА СВЕЖУЮ ПАСТУ

200 г муки для пасты или муки помола 00 (или российской высшего сорта)
2 средних яйца от кур на свободном выгуле

НА ЛАЗАНЬЮ

1,5 л соуса бешамель (см. рецепт на с. 175)
1 порция тосканского рагу (см. рецепт на с. 174)
18–20 листов свежей или сухой пасты
25 г пармезана; мелко натереть

Сначала сделайте свежую пасту, следуя указаниям мастер-класса на с. 148–149. Когда она отдохнет, пропустите через паста-машину на предпоследней метке (около 1,1 мм) или раскатайте вручную до толщины, при которой начнет просвечивать рука. Нарежьте крупными прямоугольниками размером 15х8 см – получится 18–20 листов. Опускайте их партиями по несколько штук в кипящую соленую воду на пару минут и варите до состояния аль денте. Затем вынимайте щипцами и бросайте в холодную воду, чтобы предотвратить их дальнейшее размягчение, пока вы варите следующую партию. Когда паста достаточно остынет, выложите ее на чистое полотенце сушиться.

Если используете сухую пасту, отварите ее согласно указаниям на упаковке. Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Выберите форму размером 25х32 см и слегка намажьте дно соусом бешамель. Теперь уложите слой рагу (не смущайтесь, если ляжет неровно; бугорки никому не помешают). Накройте слоем сваренных листов теста, не нахлестывая их друг на друга слишком сильно. Снова слой бешамеля, рагу, пасты – и так далее, выстройте четыре таких слоя, закончив слоем бешамеля. Посыпьте пармезаном и поставьте в духовку на 30–40 минут – до золотисто-коричневого цвета посредине и бульканья по краям.

Вариации:

Добавьте в рагу 30 г (сухого веса) размоченных порчини. Разломите 1 или 2 шарика моцареллы и добавьте в слои. Вместо тосканского рагу используйте двойную порцию рагу из помидоров, колбасы и фенхеля (см. с. 201).

Lasagne Verdi Зеленая лазанья

Лазанью в Болонье часто делают с зеленой пастой, приготовленной со шпинатом. В ней много слоев и, конечно же, знаменитое рагу болоньезе.

Порций: 10 как основное блюдо или 12 в качестве закуски

НА СВЕЖУЮ ПАСТУ

200 г муки для пасты или муки помола 00 (или российской высшего сорта)
2 желтка
100 г шпината, свежего или мороженого;
сварить и досуха отжать

НА ЛАЗАНЬЮ

1,5 л соуса бешамель (см. с. 175)
1 порция рагу болоньезе (см. с. 172)
18–20 листов свежей или сухой пасты
25 г пармезана; мелко натереть

Сделайте пасту согласно мастер-классу по пасте со шпинатом на с. 150.

Следуйте указаниям по приготовлению традиционной лазаньи, см. рецепт слева.

Для дополнительной сытности добавьте 50 г мелко натертого пармезана или моцареллы между слоями.



Лазанья от Дманкарло



Lasagne di verdure al forno

Лазанья с запеченными овощами

Люди очень часто просят нас научить их делать вегетарианскую лазанью, и вот вам рецепт. Предварительная обжарка овощей концентрирует их ароматы, и они лучше связываются в букет готового блюда. Варьируйте выбор овощей по сезону, покупая овощи с максимальным ароматом. Это замечательный способ использовать остатки овощей; нет никакой необходимости придерживаться списка и количеств, приведенных здесь; например, прекрасную альтернативу составят один перец и три кабачка или луковицы фенхеля. Фантазируйте, и пусть вас вдохновляет содержимое вашего холодильника.

*Порций: 10 как основное блюдо
или 12 в качестве закуски*

НА ТОМАТНЫЙ СОУС

800 г итальянских консервированных сливовидных томатов
5 ст. л. оливкового масла
½ красной луковицы; мелко порубить
1 зубчик чеснока, чищенный; слегка раздавить соль и свежемолотый черный перец
1 веточка базилика
2 ч. л. с верхом сахара

НА ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ

1 средний баклажан; нарезать 1-см ломтиками
5 ст. л. оливкового масла
1 тонкий кабачок; нарезать 0,5-см ломтиками
2 красных перца; очистить от семян и разрезать на 10 кусочков каждый
300 г шампиньонов или других грибов; нарезать ломтиками
соль и свежемолотый черный перец
4 веточки тимьяна
2 зубчика чеснока, нечищенных; раздавить

НА ЛАЗАНЬЮ

20 листов свежей или сухой пасты (см. с. 149); сварить
1,5 л соуса бешамель (см. с. 175)
1 125-г шарик моцареллы
80 г пармезана; мелко натереть

Сначала сделайте томатный соус: вывалите томаты в миску, сполосните банки водой в количестве около 50 мл на каждую и влейте эту воду в ту же миску. Руками раздавите томаты. Нагрейте оливковое масло на среднем огне и жарьте лук и чеснок с солью и перцем 7–10 минут или до мягкости и затем добавьте томаты и базилик. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 30–40 минут, часто помешивая деревянной ложкой и раздавливая томаты. Подправьте количество соли и перца и при необходимости добавьте сахар по вкусу.

Тем временем разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Уложите на выстланный пергаментом противень ломтики баклажана и намажьте их 2 ст. л. оливкового масла. Пеките 20 минут. Достаньте из духовки и перенесите в миску.

Уложите на противень кабачки и перцы одним слоем и sprysните 2 ст. л. оливкового масла. Посолите, подсуньте тимьян под перцы и вставьте между овощами чеснок. Пеките 20 минут. По готовности достаньте из духовки и перенесите в миску с баклажанами.

Зажарьте грибы до мягкости в остальном масле, обильно посолив и поперчив.

Снимите с огня и смешайте с запеченными овощами. Выберите форму для лазаньи размером 25x32 см и слегка намажьте дно соусом бешамель. Затем уложите слой овощей и слой вареных листов пасты, не нахлестывая их друг на друга слишком сильно. нарежьте ломтиками и уложите слоем моцареллу, посыпьте четвертью натертого пармезана. Уложите таким манером 4 слоя: бешамель, овощи, паста, сыры – и закончите бешамелем. Посыпьте оставшимся пармезаном и поставьте в духовку минут на 30–40 – до золотисто-коричневого цвета посредине и бульканья по краям.

Вариация:

Перед отправкой в духовку уложите сверху несколько ломтиков козьего сыра.

Lasagne ai frutti di mare Лазанья с морепродуктами

Фантастический букет этого блюда обеспечивает бульон из ракообразных. У самих морепродуктов вкус тонкий, и им всегда требуется поддержка хорошего бульона. Морепродукты можно варьировать по сезону и доступности. Попробуйте смесь клемов, кальмара, мидий, крупных и мелких креветок и мясистой рыбы, например тунца, трески или семги.

Порций: 8

НА СОУС

1 кг смеси моллюсков и рыбы
(сырые креветки в панцирях, клемы и мидии, нарезанные кубиками семга и морской окунь)
300 мл воды
6 ст. л. оливкового масла extra virgin
1 белая луковица; мелко нарезать
100 мл белого вина
¼–½ красного перца чили
(в зависимости от его остроты); мелко нарезать
1 зубчик чеснока; мелко порубить
соль и свежемолотый черный перец
горсть мелко нарезанной плосколистной петрушки
1 ст. л. томатного пюре

НА ЛАЗАНЬЮ

1 л соуса бешамель (см. с. 175)
1 порция свежей пасты из 200 г муки и 2 яиц
(см. с. 149) или отваренных листов сухой пасты для лазаньи
50 г пармезана; мелко натереть (по желанию)

Снимите панцири и головы креветок, сохранив их на до золотисто-коричневого цвета посредине и бульканья по краямбульон. Временно уберите креветки в холодильник. Уложите клемы и мидии в кастрюлю с половиной воды, накройте крышкой и доведите до кипения. Варите при пузырьковом кипении до их открытия – 5–10 минут. Выбросьте нераскрывшиеся. Процедите и сохраните варочную жидкость. Выньте мякоть из створок и отставьте в сторону, а створки выбросьте.

Нагрейте половину масла на средне-сильном огне и в течение 5 минут жарьте лук с головами и панцирями креветок, утрамбовывая их скалкой. Влейте вино и уварите в течение 5 минут. Влейте остальную воду и уварите наполовину при пузырьковом кипении.

Пожарьте лук в сковороде на среднем огне 5 минут, до мягкости. Добавьте чили, чеснок, соль и перец и жарьте еще 1 минуту. Добавьте креветки и рыбу и осторожно, чтобы рыба не разламывалась, перемешайте с жидкостью. Процедите бульон в кастрюлю и выбросьте головы и панцири. Добавьте томат-пюре, мидии, клемы и их варочную жидкость и поварите 5–10 минут, до готовности рыбы. Снимите с огня и вмешайте петрушку.

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Возьмите форму для лазаньи размером 25x32 см и размажьте по дну два половника бешамеля. Сверху уложите слой морепродуктов с частью варочной жидкости. Накройте слоем пасты, не нахлестывая их друг на друга слишком сильно. Выстройте 4 слоя: бешамель, морепродукты, паста, закончив соусом бешамель. Посыпьте пармезаном (если используете) и выпекайте 30–40 минут, до бульканья.



Это необычно, но Трезорио любит сочетание пармезана с рыбой, тогда как большинство итальянцев возведут очи к небесам, когда вы попросите подать сыр к блюду из морепродуктов. Оставляю этот вопрос на ваше усмотрение.

Cannelloni alle erbette estive Летние каннеллони с зеленью

Каннеллони часто начинают просто шпинатом и рикоттой, но, потратив столько усилий на приготовление, я люблю «пришпорить» букет мягкой зеленью вроде базилика, шнитт-лука, петрушки и орегано. Добавляйте их щедро и все время пробуйте начинку, пока не удовлетворитесь букетом. Стремясь к совершенству, лучше использовать свежую пасту, но когда время ограничено, сухая трубчатая паста составит хороший компромисс. Обычно ее отваривают предварительно, как свежую пасту, и начинают с помощью кондитерского мешка, но еще лучше следовать указаниям на упаковке. Полезно продумать заранее, как нарезать пасту, но это приходит с опытом, так как паста при варке увеличивается в размерах на 20%. Для этого рецепта я обрезаю листы пасты так, чтобы они покрывали дно посуды в два ряда, и делаю два слоя. У нас с Джанкарло вышел большой спор по этой части: он сказал, что каннеллони нельзя выкладывать выше чем в два яруса, но я однажды с большим успехом выстроила из них пирамиду, и каждый сделался чудно хрустким по краю. Это был триумф! Джанкарло пришлось проглотить свои слова – и мои каннеллони. Так что экспериментируйте вволю, только не приглашайте на обед итальянца.

Порций: 8

НА КАННЕЛЛОНИ

1 порция свежей пасты из 300 г муки помола 00 (или российской высшего сорта) и 3 яиц (см. с. 149)
1 л соуса бешамель (см. с. 175)
1 л томатной пассаты (от Франки или Грегорио, см. с. 166)
25 г пармезана; мелко натереть

НА НАЧИНКУ

250 г мороженого или свежего шпината; отварить и отжать от воды (свежего шпината до варки – 500 г)
500 г рикотты; обсушить на дуршлаге
50 г зелени (петрушки, базилика, шнитт-лука, майорана и орегано); мелко нарезать
50 г пармезана; мелко натереть
½ ч. л. мускатного ореха, по вкусу
соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4.

Сначала приготовьте начинку: хорошо отжав шпинат от воды, смешайте в миске все ингредиенты начинки, посолите и поперчите по вкусу.

Раскатайте пасту до толщины 2 мм – это предпоследнее деление на паста-машине. Паста для каннеллони не должна быть слишком тонкой. Ширина паста-машины 15 см, так что я получаю из этой ширины 2 прямоугольника. Для этого блюда я использую 24 листа пасты размерами 7x15 см. После варки они увеличиваются до 10x17 см. Варите листы партиями в соленом кипятке по 3 минуты, вынимайте щипцами и бросайте в холодную воду с кубиками льда. Через 1 минуту вынимайте их из ледяной воды и раскладывайте на чистом полотенце. Если надо, обрезайте пасту по размеру и тут же используйте.

Выберите форму для лазаньи размером 25x32 см и уложите в нее слой бешамеля. Положите на каждый лист пасты по столовой ложке с верхом начинки.

Сверните пасту трубочками, нахлестывая друг на друга не более чем 3 см, иначе она не пропечется.

Обмажьте слоем пассаты и слоем бешамеля. Я не люблю покрывать пасту соусами целиком – непокрытые края становятся хрусткими.

Уложите второй слой и тоже покройте соусом; сверху посыпьте пармезаном. Выпекайте каннеллони 30 минут – до зажаренности и хрусткости.

Вариации:

Вариантам начинки нет конца; в нашем доме самая популярная – из курицы с сыром. Я перемалываю остатки курятины с петрушкой в кухонном комбайне и вмешиваю рикотту, мускатный орех и тертый пармезан, соль и перец по вкусу. В остальном готовлю так же.



Pasta
МАСТЕР-КЛАСС
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
КАННЕЛЛОНИ





Pasta

МАСТЕР-КЛАСС

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
КАППЕЛЛЕТТИ

Cappelletti di Maria Каппеллетти со стракотто от тети Марии

Как и многие итальянские женщины, Мария, тетушка моего хорошего друга Стефано, научилась так дивно готовить у своей матери и свекрови. *Каппеллетти* она готовит большими партиями и морозит. Слово *cappelletti* означает «шапочки», и это паста, типичная для Пармского региона. Их начинают *стракотто* – говядиной, тушенной на протяжении нескольких часов до восхитительной мягкости. Мария рассказала нам о похожем рецепте – *cappelletti alla povera* (каппеллетти бедняка) с начинкой из вымоченных в бульоне хлебных крошек. Я это попробовала, но вкус получился гораздо слабее, чем со *стракотто*. Мария подливает в тесто для пасты немного масла – оно становится крепче и эластичнее, а также меньше сохнет при изготовлении *каппеллетти*.

Выход: около 80 каппеллетти / порций: 10

НА КАППЕЛЛЕТТИ

225 муки для пасты или муки помола 00

(или российской высшего сорта)

25 мл оливкового масла

2 яйца

4-см тесторезная формочка (или рюмка или винный бокал)

НА НАЧИНКУ

500 г *стракотто*; перемолоть в блендере (см. с. 292)

100 г крошек свежего хлеба

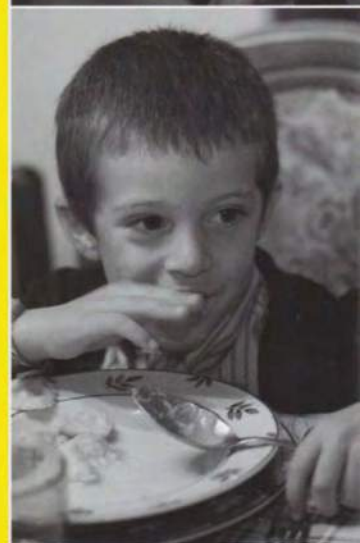
¼ мускатного ореха; мелко натереть

1 яйцо

100 г пармезана или 50 г пармезана и 50 г пекорино;
мелко натереть

Чтобы приготовить тесто, сделайте воронку в муке и влейте масло и яйца. Мария смешивает все это руками, а мы вилкой или ножом (см. мастер-класс на с. 148–149).

Мария советует, если остались подсохшие крошки, капнуть в них воды, чтобы связать их вместе, и затем смешать с остальным тестом. Месите до гладкости, чтобы не осталось заметной белой муки, а тесто пружинило на ощупь.







Pasta

МАСТЕР-КЛАСС

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАППЕЛЛЕТТИ

Чтобы сделать начинку, смешайте *стракотто* с хлебными крошками, мускатным орехом, яйцом и сыром.

Раскатайте тесто скалкой или паста-машиной в длинную полосу толщиной 1 мм.

Пропускайте тесто через машину, постепенно сужая зазор, вплоть до самого узкого. Масло в тесте делает его очень эластичным, и его не надо накрывать, чтобы не сохло.

Уложите длинную тонкую полосу теста на рабочую поверхность и разложите чайной ложкой «горки» начинки на расстоянии 5 см друг от друга и 3 см от краев. Эти расстояния рассчитаны на 4-см диаметр стакана или другого приспособления, которым вы будете нарезать тесто; если диаметр больше, то и промежутки следует оставлять побольше.

Сложите тесто вдвое, чтобы накрыть начинку как бы шапочкой, и придавите пальцами каждую горку начинки, как на фото на с. 186.

Вырежьте кружочки *каппеллетти*. Оставьте небольшой плоский край, чтобы они выглядели чем-то средним между полным кругом и полумесяцем. Оставьте пасту на посыпанной мукой поверхности немного подсохнуть и потом уберите в холодильник охлаждаться. Если не будете использовать сразу, заморозьте впрок.

Чтобы сварить *каппеллетти*, вскипятите говяжий или куриный бульон и варите 5–6 минут, если свежие, и 6–8 минут, если мороженые.

Совет: Раскатывая тесто, посыпайте нижнюю поверхность мукой, чтобы оно не липло к валкам; верхнюю не посыпайте, не то оно будет плохо слипаться, когда вы его согнете.

Бабушка Стефано натирала остатки теста на терке и оставляла сушиться. Это она называла «граттинни». Сухие граттинни можно хранить в бумажных кулечках и использовать, чтобы приготовить быстрое блюдо, сварив в бульоне и посыпав пармезаном.

Timballo di Melanzane di Gregorio

Тимбал из баклажанов и пасты

Это один из тех замысловатых шедевров, что вы встречаете в сицилийском ресторане. Однако, несмотря на роскошный вид, делать его не так уж трудно. Меня этому научили на Сицилии, откуда родом наш главный шеф-повар Грегорио Пьяцца. Он использует кольцевую пасту, которая моим детям напоминает обручи с лагетти, которые им иногда дают в школе. «Хм, – говорит Грегорио, – готов поспорить, что там к ним не подают домашней пассаты или помидоров черри». Зимой я добавляю консервированный зеленый горошек – он такой сладкий и вкусный; вы только воспроизведите его в банках, законсервированный – это тетушка на Сицилии, а не в супермаркете с 50%-ной скидкой, и вы оцените этот несравненный вообраный вкус.

Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте сливочным маслом жаропрочную форму или противень размером 20–26 см и глубиной 5–9 см. Это будет ваша, так сказать, матрица; ее размеры не слишком важны – используйте то, что есть. Сгодится даже кастрюля с округлыми стенками, лишь бы только помещалась в духовке.

Срежьте с одного из баклажанов толстый ломть вдоль, чтобы он мог плашмя лежать на разделочной доске. Срежьте самую верхушку и стебель. Нарежьте по длине ломтиками толщиной 5 мм. Прodelайте то же со вторым баклажаном. Насыпьте на тарелку муки и обваляйте в ней ломтики баклажанов. Стряхните лишнюю.

В сковороде или двух очень сильно нагрейте масло, налитое 1-см слоем. Обжарьте баклажаны партиями до золотистого цвета, переворачивая лишь один раз. Обсушите баклажаны от масла на бумажном полотенце. После каждых 3–4 партий, когда заметите на дне сковороды подгоревшую муку, выливайте масло и сильно нагревайте новое. Посыпьте на обе стороны зажаренных баклажанов немного соли.

Тем временем вскипятите соленую воду в большой кастрюле. Опустите в нее пасту и сварите ее аль денте. Обсушите на дуршлаге и выложите в большую миску охлаждаться. Вмешайте в нее немного оливкового масла, чтобы не слипалась.

Выложите по краям формы или противня ломтики баклажана внахлест – так, чтобы они загибались за стенки сосуда. Остальную площадь дна устелите ломтиками поменьше. Смешайте в миске пассату, моцареллу кубиками, пармезан, горошек, соль и перец с пастой. Переложите это в выстланную баклажанами посуду и накройте в центре остальными ломтиками баклажанов. Загните свисающие края ломтиков к центру, чтобы вся паста была покрыта баклажанами, и выпекайте 45 минут. Дайте остыть и схватиться и подавайте блюдо теплым или комнатной температуры.

Чтобы выложить тимбал из формы, накройте ее разделочной доской или тарелкой и, прижимая, быстро переверните. Подавайте, нарезав треугольниками.

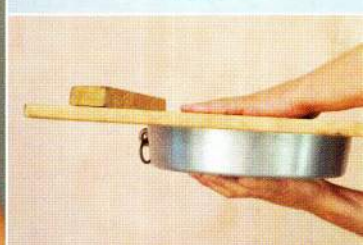
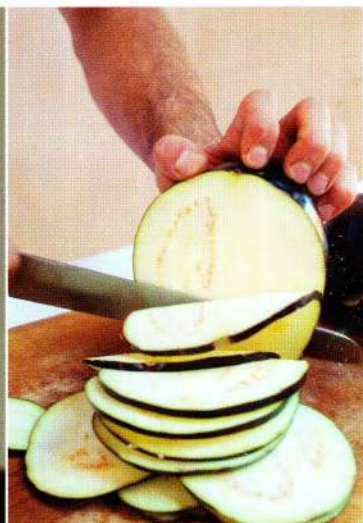
Pasta

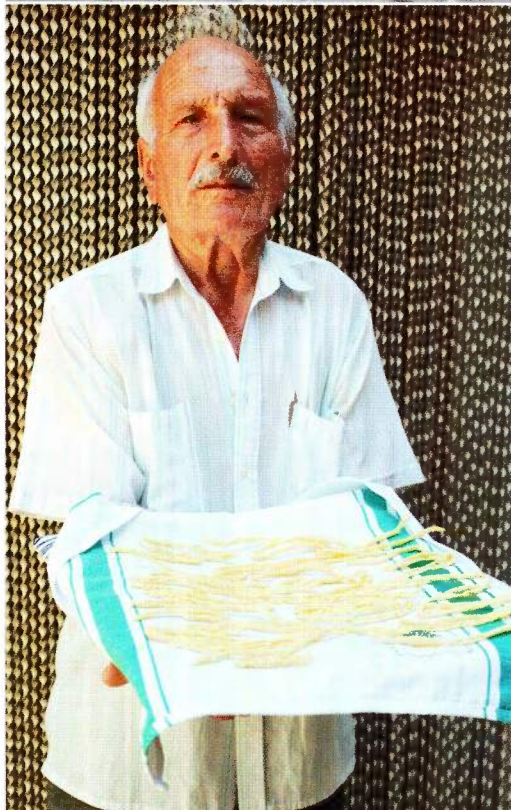
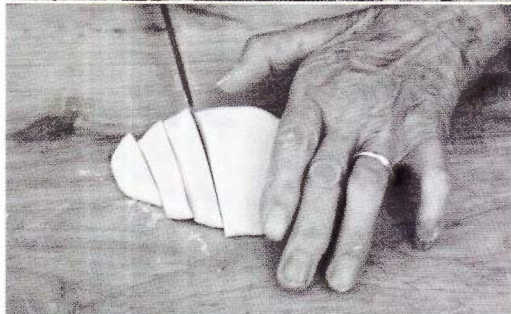
МАСТЕР-КЛАСС

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТИМБАЛА

Порций: 8–10

10 г сливочного масла
для смазки
2 баклажана
мука для обваливания
150–200 мл подсолнечного масла
для жарки
соль и свежемолотый черный
перец
300 г короткой пасты, например
колечек или коротких пенне
оливковое масло для
промасливания
700 г томатной пассаты (от Гре-
горио или Франки, см. с. 166)
1 125-г шарик моцареллы,
нарезать 1-см кубиками
75 г пармезана; мелко натереть
300 г консервированного
зеленого горошка (по желанию)





Pasta senza uova

Паста, приготовленная без яиц

Главным образом по причинам бедности и малодоступности яиц по всей Италии есть много рецептов пасты без яиц. В Монтепульчано в Тоскане делают *пиччи* или *пинчи* – длинные, раскатанные вручную нити пасты, сделанной просто из воды и муки. Южнее Неаполя, в области Чиленто, есть *фузилли* – полоски пасты, намотанные на тонкие металлические шпалки. На Сардинии делают *маллореддус* – пасту из муки, воды и шафрана; ее обматывают вокруг струн, достигая ребристой поверхности, так хорошо улавливающей соусы. Наш рецепт тоже из Сардинии: паста из воды и муки без шафрана, ребристость ей придают с помощью терки.

Gnocchetti Sardi

Сардинская паста «ракушки» (см. фото справа)

Порций: 8

500 г семолы из твердой пшеницы или муки помола 00
(или российской высшего сорта)
добрая щепотка соли
270–300 мл воды комнатной температуры

Насыпьте семолу или муку горкой на плоскую поверхность, посолите и проделайте в центре воронку. Можно делать это и в миске. Понемногу влейте воду в воронку и смешайте ножом с мукой. Когда нож перестанет справляться с вязким тестом, работайте руками. Регулируйте количество муки, чтобы получилось мягкое, эластичное тесто. Если тесто становится слишком мягким, добавьте муки или семолы.

Раскатайте тесто полосками толщиной в мизинец и налепите *ньокетти* размером с обыкновенную фасоль. Прижмите каждый кусочек пасты большим пальцем к терке (к той ее стороне, на которой натирают цедру), чтобы на *ньокетти* отпечатались маленькие утолщения. Они способствуют впитыванию соуса. Разложите одним слоем на посыпанном мукой подносе.

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле. Забросьте *ньокетти* и варите, пока они не всплывут. Обсушите на дуршлаге и засыпьте в соус. Подавайте с любым мясным или томатным соусом.

Вариация:

Gnocculi Siciliani

Сицилийская паста «оборки» (см. фото слева)

Следуйте указаниям по приготовлению *ньокетти* сарди, но раскатайте тесто скалкой и нарежьте полосками.

Накрутите каждую полоску на тонкую бечевку и кончиками пальцев сдавите нить, чтобы получилась мягкая оборчатая кромка.

Обсушите *ньокукли* на чистом полотенце 1–1,5 часа. Варите в соленой воде до состояния аль денте. Это займет около 10 минут. Подавайте с каррачичным соусом (см. с. 273).



Pasta
МАСТЕР-КЛАСС

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
РЬОКЕТТИ



Pasta con le vongole di Sabia Паста с клемами от Сабии

Сабия – это мать Маттео, управляющего одного из наших ресторанов. Маттео утверждает, что паста с клемами, которую готовит его мать, – лучший из всех вариантов этого популярного блюда на всем итальянском побережье. Я в шутку сказала, что он должен позвать ее к нам, чтобы она показала, как это делается, и он без всяких шуток позвонил и позвал ее. Она мгновенно согласилась, а на мое немалое удивление Маттео возразил, что я ничего не понимаю в узах, связывающих итальянских мам с их сыновьями: стоит им только позвонить, и они придут. Его утверждения о чудодейственной кулинарии его матери вызвали в нашем лондонском ресторане Caffè Caldesi споры, в результате которых матери шестерых наших сотрудников прилетели к нам, чтобы показать свое искусство. И конечно, сын Сабии был прав по части маминого способа готовить это блюдо. Это был очень простой и быстрый способ, а результат невозможно аппетитный. Моя единственная поправка – мелко накрошенная половинка перца чили, добавленная к чесноку.

Порций: 4

350 г спагетти или лингуини
3 ст. л. оливкового масла extra virgin
600 г свежих клемов; промыть и очистить
(см. с. 259)
1 зубчик чеснока; мелко нарезать
горсть накрошенной плосколистной петрушки
50 мл белого вина
3 ст. л. помидоров черри; разрезать пополам
1 ч. л. соли

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле, уложите пасту и сварите ее аль денте.

Тем временем нагрейте масло в кастрюле и забросьте клемы. Добавьте чеснок и петрушку и накройте кастрюлю крышкой. Буквально через несколько минут створки клемов начнут открываться. Когда раскроются все, влейте вино и дайте увариться. Теперь добавьте помидоры и соль. Обсушите пасту на дуршлаге и перемешайте с соусом и тут же подавайте на подогретых тарелках.

Pasta con fugo ai funghi porcini e panna Паста с соусом из порчини со сливками

Это блюдо получается настолько впечатляюще богатым, что никто не верит, что его ингредиенты всего 15 минут назад лежали на полке в заднем ряду. Постарайтесь купить качественные белые грибы. Если вам повезет их найти, высушите их впрок в духовке (см. с. 392–393). Многие итальянцы презируют сочетание порчини с сыром, полагая, что вкус сыра слишком крепок, а надо смаковать каждую крошку грибов. На мой же взгляд, немного сыра делает это блюдо еще более восхитительным.

Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски

50 г сушеных порчини
50 мл оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец
2 зубчика чеснока; слегка раздавить
½–1 перец чили; мелко нарезать (по желанию)
2 веточки розмарина
3 веточки тимьяна
100 мл белого вина
250–300 г спагетти (в зависимости от аппетита)
100 мл сливок двойной жирности
25 г пармезана или пекорино; натереть

Вымочите грибы в 500 мл холодной воды в течение 20–30 минут. К концу этого времени вскипятите соленую воду в большой кастрюле. Достаньте грибы руками и отставьте в сторону в дуршлаг над миской. Процедите оставшуюся от них воду через сито в баночку – это будет «бульон».

Нагрейте масло, соль и перец в большой сковороде, добавьте чеснок, перец чили (если используете) и зелень и быстренько пожарьте. Добавьте обсушенные на дуршлаге грибы, пожарьте в течение 3–5 минут, влейте вино и дайте увариться 1–2 минуты. Отмерьте 200 мл грибного «бульона», влейте на сковороду и уварите на среднем огне в течение еще 10 минут.

Уложите пасту в кипящую воду. Влейте в соус сливки и хорошо размешайте. Подправьте количество соли и перца. Прогрейте насквозь и, как только паста станет аль денте, обсушите ее на дуршлаге и вывалите в соус на сковороде. Перемешайте и подавайте в подогретых мисках, посыпав пармезаном или пекорино.



Spaghetti con acciughe e cipolle Спагетти с анчоусами и луком

Это один из моих супербыстрых рецептов пасты, который мне показали друзья на юге Италии, где это блюдо едят регулярно; они не могли поверить, что я его никогда не пробовала. Вкус анчоусов здесь смягчается сладким луком. Это прекрасный рецепт для блюда из припасов.

Порций: 4

250–300 г спагетти (в зависимости от аппетита)
75 г оливкового масла extra virgin
1 красная луковица; мелко нарезать
соль и свежемолотый черный перец
7 анчоусов; обсушить и мелко нарезать
25 г пармезана; мелко натереть

Вскипятите соленую воду в кастрюле. Уложите спагетти и сварите их аль денте.

Тем временем влейте масло в большую кастрюлю, стоящую на среднем огне. Поджарьте лук с перцем и лишь капелькой соли (анчоусы ведь соленые) до мягкости и потом тщательно вмешайте анчоусы.

Обсушите сваренную пасту на дуршлаге и выложите в соус с пармезаном. Подавайте немедленно в подогретых мисках.

Spaghetti al limone con panna e basilico Спагетти с лимоном и базиликом под сливочным соусом

Я обожаю эту простую и быструю пасту. Это безупречный девичий ланч: быстрый, свежий на вкус и пикантный. Обычно это блюдо подают по побережью Амальфи на юге Италии без базилика – там растут полнобукетные и часто сладкие лимоны. Постарайтесь купить самые лучшие лимоны – органические и невоощеные. Не скупитесь на соль, иначе у блюда не будет нужного букета, и не экономьте на оливках, не то получите липкую пасту. Я включила 50 г пармезана – вдвое больше, чем обычно рекомендую для того, чтобы приправить пасту, так как остроту лимона надо уравновешивать сыром; посыпайте щедро и призывайте к тому же своих сотрапезников.

*Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски*

320 г спагетти, лингуйни или тальолини
500 мл сливок двойной жирности
40 мл сока и цедра 1 лимона
20 листьев базилика (около 10 г), нарванных
очень добрая щепотка соли и перец
50 г пармезана; мелко натереть

Вскипятите соленую воду в кастрюле. Уложите пасту и сварите ее аль денте.

Тем временем поместите сливки, лимонный сок и цедру, половину базилика, соль и перец в большую сковороду, стоящую на средне-сильном огне. Дайте смеси пару минут побулькать. Сливки теперь готовы принять пасту, но если паста готова принять сливки, снимите с огня и подождите.

Когда паста сварится, обсушите на дуршлагае и вывалите на сковороду. Верните на средний огонь и перемешайте пасту с соусом. Подавайте немедленно, посыпав пармезаном и остальным базиликом.

Carbonara Паста шахтера

Это блюдо названо в честь шахтеров римской округи – черные блески перца напоминают угольную пыль. В результате своих исследований в Риме и блужданий по тоннам пасты букатини, приправленной густым яичным соусом, я выяснила, что традиционная карбонара должна содержать гуанчале – свиные щеки, а также черный перец и соль. Однако у меня на родине гуанчале найти труднее, и я обычно использую бекон или панчетту и предпочитаю более легкий вкус целого яйца, а не отдельно желтка. Я также люблю плеснуть немного белого вина, но не сливок – на мой вкус, богатства яиц хватает, но вы обязательно корректируйте сами и насладитесь этим «итальянским вариантом яичницы с беконом».

Порций: 6

20 мл оливкового масла
350 г копченого бекона, панчетты или гуанчале;
нарезать тонкими ломтиками
100 мл белого вина
500 г сухой пасты (букатини или пенне)
5 яиц
6 г горошков черного перца; раздавить пестиком
в ступке или крупно размолоть перечной мельницей
100 г свеженатертого пекорино

Вскипятите соленую воду в кастрюле для пасты. Тем временем нагрейте масло в большой сковороде, добавьте бекон и зажарьте до хрусткости. Влейте вино и дайте увариться в течение пары минут. Отставьте в сторону.

Уложите пасту в кипящую воду и сварите ее аль денте. Сбейте яйца с перцем. Обсушите пасту на дуршлагае, вывалите в снятую с огня сковороду и добавьте сбитые яйца, бекон и 80 г пекорино. Хорошо все перемешайте.

Подавайте в подогретых мисках, посыпав остальным пекорино.

oni
tel. 975301 Alghero

Феттуччини



Паппарделле



Каннелетти



Мортеллини



Сампанелле



Меццелуне



Мортелони



Мальволини



Равиоли



ella pasta fresca

Gnocchi di patate Картофельные ньюкки

Ничто не дает такого утешения в скорбях, как мягкие подушечки картофельных ньокки в сливочном или мясном соусе. Оба соуса сытны и привлекательны. Лучше всего делать ньокки из более рассыпчатого картофеля, например сортов Король Эдуард или Марис Пайпер. Итальянцы говорят, что надо варить его в мундире – так он меньше поглощает воду. Не знаю, верить ли этому, но сама полагаю, что картофель в мундире действительно лучше сохраняет букет. Секрет легких ньокки в том, чтобы захватить как можно больше воздуха; это достигается пропусканьем картофеля через *пассатутто*, но если таковых нет, можно просто его подавить. Мороженые до варки ньокки еще лучше свежих; они обычно лучше держат форму.

Порций: 8

1 кг картофеля (Король Эдуард, или Марис Пайпер, или другого рассыпчатого), нечищеного
1 яйцо
250 г муки для пасты или муки помола 00 (или российской высшего сорта) плюс еще до 100 г в зависимости от уровня содержания влаги в картофеле
1 ч. л. с верхом соли
добрая толика черного перца

Pasta

МАСТЕР-КЛАСС

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЬОККИ

Сварите картофель до мягкости в большой кастрюле соленой воды – это может занять час, в зависимости от размеров картофелин. Обсушите и очистите, пока еще горяч, придерживая либо вилкой, либо салфеткой в одной руке и снимая шелуху ножом в другой.

Пропустите очищенный картофель через мясорубку и уложите в миску. Вмешайте деревянной ложкой яйца, посолите и поперчите, добавьте треть муки, чтобы получилось мягкое эластичное тесто.

Насыпьте остальную муку горкой на рабочую поверхность и вывалите на нее тесто. Промесите тесто с мукой, подсыпая муки, пока липнет к рукам. (Чем больше муки вы всыплете на этом этапе, тем тяжелее будут ньокки, так что ограничьтесь только 100 г дополнительными, если тесто окажется действительно очень липким.)

Решите, какого размера будут ваши ньокки. Фокус в том, чтобы все они были одинаковыми и потому варились одинаковое время. Скатайте из теста длинные колбаски и нарежьте кусочками длиной 2–4 см.

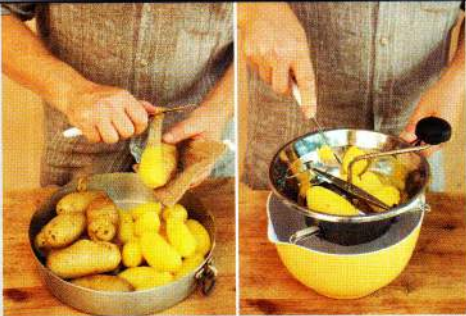
Перебросьте ньокки лезвием ножа на хорошо посыпанную мукой ткань. Теперь можно покатавать их вилкой для лучшей текстуры, или пальцем продавить сверху углубление – так к ним будет лучше приставать соус, или просто оставить как есть в форме подушечек.

Если вы собираетесь есть их сразу, вскипятите соленую воду в большой кастрюле и забросьте ньокки. По мере готовности они будут всплывать на поверхность – это займет 2–4 минуты. Обсушите на дуршлаге и смешайте с выбранным соусом.

Чтобы заморозить ньокки, разложите их на хорошо посыпанном мукой подносе, не давая соприкасаться, и поставьте в морозильник. Когда замерзнут, стряхните лишнюю муку и переложите в пакет. Используйте в течение 3 месяцев. Из мороженого состояния они варятся на минуту-две дольше.

Вариация: Ньокки с грибами от Джанкарло

Очень вкусны ньокки с грибами от Джанкарло (см. с. 395), приготовленные в виде соуса со 150 г сливок двойной жирности вместо воды или бульона. Просто отварите 350 г ньокки, как указано, обсушите на дуршлаге и перемешайте с грибным соусом. Подавайте с 25 г свеженатертого пармезана.





Gnocchi alla Monserrato Ньокки с клемами и боттаргой от Монсеррато

Монсеррато сардинец и потому обожает использовать *боттаргу* – икру кефали, тунца или меч-рыбы, высушенную, обработанную морской солью и запечатанную воском для сохранности. Ее едят, очистив от воска и нарезав ломтиками или натерев на рыбу или пасту. В небольших количествах она действует как натуральный усилитель вкуса, но не надо увлекаться: ее аромат очень силен и легко заглушит все прочие. Больше всего итальянской *боттарги* происходит с Сардинии; вы сможете купить ее в итальянских магазинах деликатесов или заказать в Интернете. Я раз ела какую-то уж совсем изумительно вкусную жареную рыбу в сардинском ресторане и спросила хозяина, что делает ее такой вкусной. Джанкарло стеснялся моей настойчивости и утверждал, что все дело в свежести рыбы. Но нет, это было что-то другое; я, знаете ли, родом из Истборна и знаю, что такое свежая рыба. В конце концов хозяин показал пальцем на свою жену, которая была шеф-поваром и в этот момент натурала зажаренную только что рыбу *боттаргой* для придания ей дополнительного вкуса. Вот вам! Прекрасный обед плюс открытие! Я была довольна собой, к досаде Джанкарло.

Порций: 2

1 порция ньокки (см. рецепт на с. 198)
50 мл оливкового масла
1 зубчик чеснока
1 красный перец чили, свежий или сушеный;
нарезать тонкими ломтиками
горсточка плосколистной петрушки;
крупно нарезать
18 живых клемов (выбросьте тех,
что не закрываются при постукивании)
10 г боттарги; мелко натереть
30 мл белого вина
15 г сливочного масла; разрезать на две части

Вскипятите соленую воду в кастрюле. Тем временем нагрейте масло в большой сковороде. Когда оно станет горячим, добавьте чеснок, чили и большую часть петрушки и жарьте 1 минуту. Добавьте клемы и половину *боттарги*. Накройте сковороду крышкой и оставьте примерно на 2 минуты, чтобы пар раскрыл клемы (выбросьте неоткрывшиеся). Влейте вино и уварите в течение пары минут. Добавьте половину сливочного масла и хорошо смешайте с соусом, потом добавьте вторую половину и снова смешайте.

Отварите ньокки в кипящей воде в течение 2–4 минут. Как только они всплывут на поверхность, выньте их шумовкой и уложите в соус на сковороде; хорошо перемешайте. Добавьте остальную *боттаргу* и петрушку и тут же подайте на подогретых тарелках. *Buon appetito!*



Gnocchi al pomodoro, salsiccia e semi di finocchio Ньокки с рагу из помидоров, колбасок и семян фенхеля

Это мой вариант рагу, которое я пробовала в составе лазаньеты в ресторане Il Divo, расположенном в пещере в Сиене. Включение в него семян фенхеля – типично тосканская вещь. Вместо того чтобы покупать рубленую свинину или колбасный фарш, итальянцы часто просто взрезают колбаски и используют их начинку. Обычно это та же рубленая свинина, чеснок и соль; если можете, покупайте итальянские колбаски, а если используете другие, то берите как можно менее жирные и самые высококачественные, с минимумом хлеба или вовсе без него.

Порций: 4

6 нежирных, самых лучших свиных колбасок
6 ст. л. оливкового масла
2 целых зубчика чеснока; слегка раздавить
соль и свежемолотый черный перец
½ белой луковицы; мелко нарезать
1 ст. л. семян фенхеля
2 лавровых листа
125 мл красного вина
400 г итальянских консервированных сливовидных
томатов
3 ст. л. с верхом томатного пюре
25 г пармезана; мелко натереть
1 пакет ньокки на четвертых

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле. Тем временем выньте из оболочек колбасный фарш и разомните вилкой или накрошите.

Пожарьте чеснок с солью и перцем в сковороде на среднем огне 2 минуты, пока чеснок не станет светло-золотистым. Добавьте лук и жарьте еще несколько минут, до прозрачности. Вмешайте семена фенхеля и лавровый лист. Добавьте на сковороду мясо и жарьте 6–7 минут, до сквозной готовности. С помощью деревянной ложки раздавите мясо в фарше, чтобы не слипалось. Если колбаски выпускают много жира, сливайте его, хотя небольшая толика не повредит.

Влейте вино и уварите в течение пары минут, затем добавьте консервированные томаты и томат-пасту и хорошо перемешайте. Дайте рагу мягко покипеть 10 минут, а тем временем сварите ньокки в кипящей соленой воде. Когда они будут готовы, обсушите их на дуршлаге и перемешайте с рагу. Подавайте в подогретых мисках, посыпав пармезаном.





Gnocchi alla Romana Ньокки по-римски

Эти ньокки делают из семолины, которую отваривают и дают схватиться. Это древнеримский рецепт, который популярен поныне. Часто используют крупную семолину, но я все равно предпочитаю мелкую.

*Выход: 35–40 ньокки / порций:
4 как основное блюдо или 6 в качестве закуски*

1 л молока

¼ тертого мускатного ореха

соль и свежемолотый черный перец

250 г семолины (или манной крупы)

250 г пармезана; мелко натереть

100 г сливочного масла плюс еще немного на смазку

3 желтка

жидкое масло для смазки

Нагрейте молоко, мускатный орех, соль и перец, доведя только-только до кипения, и всыпьте тонкой струйкой семолину (манную крупу), постоянно помешивая венчиком, чтобы не образовывалось комков. Когда смесь затвердеет, смените венчик на деревянную ложку и энергично сбивайте ею, пока каша не начнет отставать от стенок. (Этот этап очень похож на приготовление поленты.) Когда смесь загустеет, добавьте 75 г сливочного масла и сбейте до расплавления, после чего снимите с огня и вбейте 150 г пармезана. Добавьте желтки, непрерывно сбивая венчиком.

Перелейте смесь на противень 1-см слоем и оставьте схватываться. На это может уйти до 2 часов; чтобы ускорить процесс, как только ньокки остынут до комнатной температуры, поставьте их в холодильник.

Когда все схватится, вырежьте формочкой или стаканом 6-см кружки. Уложите их внахлест, в виде чешуи, в смазанную сливочным маслом жаропрочную форму и набросайте сверху кусочки сливочного масла и пармезана. Запекайте под грилем в течение 12–15 минут, до золотисто-коричневого цвета и бульканья. Подавайте, поперчив.

Gnocchi gnudi di spinaci con salsa burro e salvia

Шпинатные ньокки «ню» в соусе из сливочного масла и шалфея

Это «голые» или «ленивые» ньокки – как шпинатно-рикоттовая начинка в равиоли или тортелли, только без оболочки из теста.

*Выход: 30 / порций:
4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски*

НА НЬОККИ

350 г вареного шпината
225 г рикотты из коровьего
молока
1 желток
50 г пармезана; мелко натереть
50 г простой муки или муки
помола 00 (или российской
высшего сорта)
соль и перец, по вкусу
½ ч. л. тертого мускатного ореха

НА СОУС

жидкое масло для промазки
50 г соленого сливочного масла
6 крупных листьев шалфея
25 г пармезана; мелко натереть

Тщательно отожмите досуха шпинат. Накрошите его в кухонном комбайне или острым ножом. Смешайте его в миске со всеми прочими ингредиентами ньокки.

Сформируйте клецки овальной формы, крепко утрамбовывая смесь между двумя десертными ложками. Утрамбовывайте непременно плотно, чтобы ньокки не развалились в воде. Укладывайте каждую на посыпанную мукой поверхность, не давая соприкасаться.

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле и шумовкой уложите в нее часть ньокки. Дайте им всплыть на поверхность и поплавать в течение 3–4 минут, до сквозной готовности. Выложите на подогретое сервировочное блюдо, слегка промажьте жидким маслом, чтобы не слипались, и держите в тепле. Тем временем растопите сливочное масло с шалфеем в большой сковороде. Когда сварятся все ньокки, обвалите их в соусе и подавайте, слегка посыпав пармезаном.





Dr. Friedrichsen in Hain



Riso e Polenta

ГЛАВА 5: РИС И ПОЛЕНТА

Riso e Polenta

ВВЕДЕНИЕ

У каждого итальянца свои твердые убеждения относительно ризотто и того, какое *ризотто* «идеальное». Я испробовала прекрасные ризотто по всей Италии, но при этом мне подавали блюда от знаменитых его изготовителей в Милане, одном из оплотов ризотто, в которых рис был, на мой вкус, слишком жестким и недоваренным. Бывали также случаи, когда в том же городе я ела влажные, как суп, горы переваренного риса, и мне опять-таки говорили, что это идеальное ризотто. Кто же знает, что такое «идеальное»? По правде сказать, я не думаю, что это важно. Пусть каждый делает такое ризотто, которое доставляет ему максимум удовольствия. А будут ли зерна хрустеть на зубах или раздавливаясь языком на нёбе – это решать вам.

стоки рисоводства в Италии, вероятно, восходят ко временам, когда крестоносцы возвращались с Востока или когда венецианские купцы торговали вразнос пряностями – и, наверное, рисом. Какой бы ни была точная история, но к концу XV века рис уже повсюду выращивался на севере Италии, часто монахами, и даже еще раньше существовали рисовые посадки в окрестностях Неаполя – наследие, надо полагать, Испании, так как Неаполь подпал под власть воинственной династии Арагонов в середине XV века.

В наши дни больше всего риса выращивают на *risaie* – рисовых плантациях заболоченных северных областей Верчелли в Пьемонте и Павии в Ломбардии; там он растет под постоянным потоком воды при стабильной температуре – это называется тепловым одеялом. Когда появляются ростки, поля приобретают мягкий изумрудный вид. Большую часть работ выполняли женщины, пока в 1950-х годах их не заменили машины. Урожай собирают в сентябре-октябре, когда растения высыхают и становятся коричневыми; зерна обмолачивают осторожно, чтобы они оставались неповрежденными.

Повар и автор кулинарных книг Валентина Харрис, которую я называю королевой ризотто, потому что она делает это замечательное блюдо важной составляющей нашего британского режима питания, рассказала мне, что, когда она была ребенком, в Тоскане продавалось 30–40 разных типов риса. Ее родственники в Тоскане сами выращивали рис и в сентябре присылали тот сорт, который уродился хорошим. Когда мешки доставляли, Валентина помогала перебирать рис, удаляя сморщенные или потемневшие зерна, попадавшиеся камешки и шелуху. Особенно запомнился ей сорт розина – это был бледно-розовый и красивый на вид рис.

Сегодня большинство людей используют три сорта – *виалоне нано*, *карнароли* и *арборио*. Последний узнают все и используют во всех итальянских домах, что в некотором роде странно, так как это, наверное, самый взыскательный сорт по части точного выдерживания времени при варке ризотто. Фаворит Пьемонта карнароли и предпочитаемый в Венето *виалоне нано* оставляют нам больше свободы действий, прежде чем становятся слишком мягкими.

Рис для ризотто отличается от любого другого риса – скажем, индийского басмати или тайского жасминового. Если посмотреть на зерно риса для ризотто через микроскоп, можно увидеть две оболочки – наружную, хрупкую и мягкую, и внутреннюю, более твердую. Разные виды



риса как раз и отличаются друг от друга относительным содержанием крахмала в обеих оболочках и тем, как они распадаются и поглощают воду. Когда вы «поджариваете» зерна риса, то есть в начале приготовления ризотто вмешиваете их в поджаренный лук для прогревания, вы разрушаете наружные оболочки и высвобождаете 50% крахмала в ризотто. Крахмал сделает его кремообразным, и потому так важно размешивать ризотто на протяжении всей варки. Если вы не размешиваете, вы не разрушаете оболочек зерен.

В итальянских магазинах вы встретите рис *ordinario* – он идет в супы и пудинги, а в ризотто идут такие градации риса, как *semifino*, *fino* и *superfino*. Эти названия не имеют отношения ни к биологическому виду, ни к качеству риса, а только к форме зерен – от мелких круглых до длинных заостренных. Многие считают *суперфино*, рис с самыми крупными зернами, идеальным для ризотто, но *семифино виалоне нано*, более мелкий круглый рис, тоже в ходу, особенно в Венето, где произрастает большая его часть. Может быть, это потому, что в Венето обычно готовят рыбное ризотто или рис с горохом (см. с. 216), которые лучше есть в супообразном виде и готовить из более мелкого и твердого риса. А вот в Пьемонте наиболее знаменитые ризотто – *аль тартуфо* (с трюфелем) и *алла миланезе* (с шафраном), а их обычно делают из риса местных сортов *карнароли* или *арборио*.

Ризотто в Италии, как правило, штука гораздо более простая, чем изощренные варианты, которые порой готовят в наших ресторанах. Иногда, готовя ризотто *алла миланезе*, просто с шафраном, или ризотто *алла пармиджано* – с пармезаном, я беспокоюсь, что оно может не понравиться именно в силу своей безыскусности. И все же каждый раз, когда я делаю эти классические блюда, я понимаю, как правы итальянцы, приверженные этим простым и по-настоящему прелестным букетам.

Честно говоря, я долго избегала готовить ризотто, потому что, как и большинство других людей, просто его боялась. Я думала, это слишком хлопотно или сложно, особенно когда гости уже собрались, но потом сообразила, что когда все перемещаются из гостиной на кухню, создается самая располагающая к общению обстановка – все стоят вокруг тебя с бокалами вина, а ты стоишь у плиты и что-то помешиваешь. Теперь я готовлю ризотто для моих сыновей пару раз в неделю, часто с хранящимися в холодильнике остатками, какими бы они ни были, но, как и всем хорошим итальянцам, им не надо ничего лучше, чем простое ризотто с *пармиджано реджано*.

СОВЕТЫ КЭТИ

Держите все нужное для ризотто под рукой, чтобы можно было помешивать, не останавливаясь.

Ризотто будет ровно настолько хорошим, насколько хорош бульон, в котором его варят. Самодельный бульон готовить совсем нетрудно (см. с. 136–140), а разница огромная. Если это вам не подходит, то можно покупать реально хорошие свежие бульоны – только, умоляю, не бульонные кубики! Я не выношу их запаха, не говоря уже о вкусе, и их в ризотто ничем не замаскируешь.

Держите бульон горячим

на конфорке рядом с кастрюлей, в которой варится ризотто, чтобы, добавляя следующий половник после впитывания предыдущего, вы не влияли на температуру.

Riso e Polenta

МАСТЕР-КЛАСС

Risotto ai funghi e zafferano Ризотто с грибами и шафраном

Понаблюдав на протяжении нескольких лет за многими поварами, готовящими ризотто, я поняла, что их методы весьма различаются. Однако предлагаемый здесь представляется абсолютно надежным. Ризотто требует двух вещей: усилий на размешивание прочной деревянной ложкой и хорошего горячего бульона. Стоит потратить силы и на поджаривание риса, и на непрерывное размешивание во время варки в горячем бульоне — это разрушает наружные оболочки зерен и придает ризотто кремообразную консистенцию. Если вы используете покупной бульон или бульонные кубики, будьте осторожны с солью — она уже может в них содержаться. В этом рецепте мы используем свежие белые грибы, но хороша любая смесь лесных грибов. Если у вас грибы сушеные, следуйте указаниям рецепта ризотто с порчини на с. 218.

Порций: 6

1,3–1,5 л говяжьего, куриного или овощного бульона, горячего
3 ст. л. оливкового масла
120 г лука-шалота или красного лука; мелко порубить
300 г смеси свежих грибов;
нарезать крупными ломтиками
2 зубчика чеснока; мелко порубить
1 маленький красный перец чили
добрая щепотка соли и свежемолотый черный перец
100 г сливочного масла
400 г риса для ризотто (арборио или карнарولي)
200 мл белого вина
щепотка хорошего шафрана в смеси
с 3 ст. л. горячего бульона (по желанию)
50 г пармезана

Налейте бульон в большую кастрюлю и поставьте на средний огонь. Нагрейте оливковое масло в другой большой кастрюле и, когда оно станет горячим, пожарьте лук в течение 7–10 минут, до мягкости.

Поджарьте на сковороде грибы, чеснок и чили с солью и перцем в половине сливочного масла до мягкости. Держите на сильном огне и часто помешивайте, пока не выйдет из грибов и не испарится вся влага.

Добавьте к луку рис и пожарьте несколько минут, чтобы он впитал ароматы других ингредиентов и начал становиться прозрачным. Непрерывно мешайте большой деревянной ложкой, следя, чтобы рис не подгорал.

Когда рис поджарится, вмешайте вино и дайте повариться несколько минут, непрерывно помешивая.

Влейте настоящий на шафране бульон (если используете). Держите кастрюлю одной рукой, а другой мешайте рис, накладывая одни его слои на другие, как если бы готовили торт. По мере варки риса это размешивание разрушает наружные оболочки зерен и создает кремообразное ризотто. Непременно соскребайте зерна, прилипшие к стенкам кастрюли, иначе в вашем ризотто будут попадаться твердые, несварившиеся зерна.

Когда большая часть бульона впитается, вы при размешивании увидите на дне кастрюли рис, образующий форму полумесяца. Это признак того, что пора добавлять бульон, по половнику зараз. Повторяйте этот процесс, пока не почувствуете, что рис готов, — это займет 20–25 минут, и вам может и не понадобиться весь бульон, а может и понадобиться.

На середине времени варки вмешайте в рис грибы. Подправьте количество соли и перца по вкусу. Когда у зерен риса остается лишь легчайший намек на хрусткость в центре, пора прекращать доливать бульон.

Снимите с огня, добавьте сливочное масло и сыр и хорошо перемешайте. Накройте кастрюлю крышкой не дольше чем на 3 минуты, пока готовите подогретые миски. Подавайте немедленно.



Risotto al formaggio Ризотто с сыром

Отталкиваясь от этого базового рецепта, подключите свое воображение и добавьте к нему различные компоненты: попробуйте панчетту или бекон, грибы, спаржу или радикию (красный цикорий). Большинство таких добавок вносится в самом начале, с луком, чтобы извлечь максимум из их ароматов. Всегда используйте воду, в которой, например, вымачивались грибы или варилась спаржа – опять-таки ради максимизации вкуса.

*Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски*

80 г сливочного масла
**1 л высококачественного овощного,
куриного или мясного бульона**
½ средней белой луковицы; порубить
соль и перец
400 г риса для ризотто (арборио)
50 г пармезана

Растопите 50 г сливочного масла в большой кастрюле. Держите рядом бульон при пузырьковом кипении на среднем огне. Добавьте к маслу лук, соль и перец и потомите около 10 минут, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Засыпьте рис и пожарьте 3–5 минут, непрерывно помешивая, чтобы все зерна обволоклись маслом и очень сильно нагрелись, не подгорая. Влейте 500 мл бульона и быстро вмешайте в рис. Когда рис на дне кастрюли начнет ложиться в форме полумесяца, влейте еще половник бульона.

Продолжайте тем же манером 20–25 минут; используя почти весь бульон, попробуйте рис на зуб и проверьте готовность. Прекратите варку, когда зерна проявят самую малость хрусткости в центре. Подправьте количество соли и перца по вкусу.

Снимите с огня и вмешайте оставшееся сливочное масло и пармезан. Накройте кастрюлю крышкой и дайте ризотто отдохнуть, пока вы подогреете миски, но не более нескольких минут, иначе оно заустеет.

Вариации:

Risotto al Barolo: Замените 500 мл бульона красным вином бароло (или другим) и уменьшите количество сыра до 50 г.

Risotto al tartufo: для получения дивного трюфельного ризотто из Пьемонта присыпьте его небольшим количеством трюфельного масла. Если у вас есть черные или белые трюфели, настругайте немножко сверху. Прекрасно покрывать это пармезанным мороженым (см. с. 473).

Suppli al telefono alla Daniela Шарики ризотто, фаршированные моцареллой, от Даниэлы

Эти рисовые фрикадельки названы *suppli al telefono* в честь римских телефонных проводов, потому что именно их напоминают нити моцареллы, вытягивающиеся из шариков при откусывании. Даниэла – наш большой друг; она делала эти фрикадельки с матерью и бабушкой из остатков вчерашнего ризотто. Если у вас таких остатков нет, этот рецепт дает быстрый способ приготовить свежее ризотто.

Выход: 10 больших или 15 маленьких суппли

200 мл томатной пассаты от Франки (см. с. 166)
700 мл холодной воды
½ белой луковицы; мелко порубить
2 веточки плосколистной петрушки; крупно нарезать
большая щепотка соли
300 г риса для ризотто (арборио или карнароли)
1 среднее яйцо; слегка сбить
1 125-г шарик моцареллы (из буйволиного или коровьего молока); нарезать мелкими кубиками
120 г мелких паннировочных сухарей (см. с. 30)
подсолнечное масло для фритюра

Налейте воду в большую кастрюлю и добавьте лук, петрушку и соль. Доведите до кипения, всыпьте рис и варите около 20 минут, до мягкости.

Обсушите рис на дуршлаге и переложите в большую неглубокую миску охлаждаться. Добавьте пассату (можно холодную) и понемногу вбейте сбитое яйцо. Вам может понадобиться не все яйцо – вы стремитесь к консистенции ризотто, но не слишком жидкого. Руками слепите рис в формы, напоминающие крупное яйцо. Пальцем сделайте в центре каждого углубление и вложите по кусочку моцареллы. Залепите отверстие и плотно утрамбуйте «яйца» между ладонями.

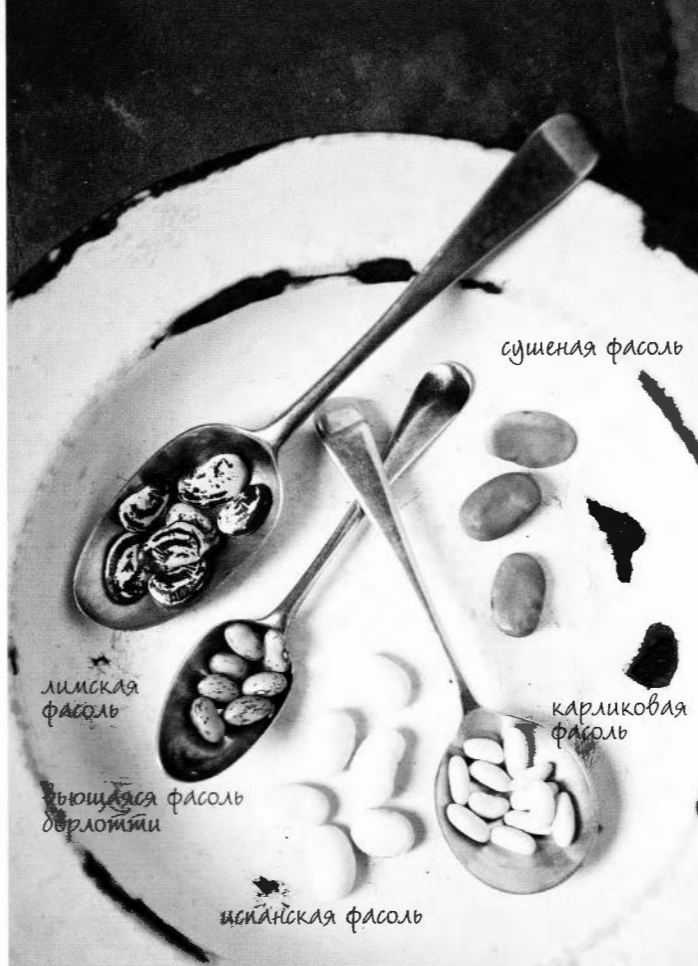
Насыпьте сухари в неглубокую миску и аккуратно покатайте по ним шарики риса, чтобы обвалялись со всех сторон. Нагрейте в кастрюле или глубокой сковородке столько подсолнечного масла, чтобы суппли в нем утопали. Еще раз утрамбуйте их ладонями и осторожно погрузите партиями в горячее масло. Жарьте до золотисто-коричневого цвета и тут же подавайте.



Флавио

Risotto con fagioli e salsiccia Ризотто с фасолью и колбасками

Это блюдо из Падуи в Венето, одного из главных регионов ризотто. Рецепт дала мне Оретта, которая живет в Падуе, – это один из ее любимых рецептов ризотто. Варочная вода из-под фасоли придает ризотто замечательный ореховый привкус, так что ни в коем случае ее не выливайте! Ищите выщущую фасоль борлотти из Ламано, тоже венецкого города; она бархатистая, как никакая другая, и прелестно размягчается во рту. Итальянцы часто вместо колбасного фарша используют колбаски – взрезают оболочку и используют мясо для рагу и прочего. Поэтому постарайтесь купить настоящие итальянские колбаски: их по стандарту делают из крупно рубленой свинины, чеснока, соли и черного перца – без хлеба.



Уложите фасоль борлотти в большую кастрюлю с шалфеем, помидором и чесноком. Залейте большим количеством свежей холодной воды, доведите до кипения и варите около 1 часа, до мягкости. Обсушите фасоль на дуршлаге, сохранив 1,2 л варочной воды. Держите воду горячей, пока делаете ризотто. Если фасоль консервированная, обсушите ее на дуршлаге и отставьте в сторону, а для ризотто держите горячим овощной бульон.

Нагрейте половину оливкового масла в большой кастрюле и, когда оно станет горячим, добавьте половину лука. Поджарьте до светло-золотистого цвета и добавьте колбасный фарш. Поджарьте мясо; выступившая из него вода должна выпариться. Снимите с огня и достаньте мясо и лук шумовкой. Отставьте в сторону в миске.

Влейте в кастрюлю и нагрейте остальное оливковое масло. Когда оно станет горячим, добавьте остальной лук и зажарьте до мягкости. Всыпьте в него рис и пожарьте несколько минут, пока рис не покроется маслом и не станет слегка прозрачным. Влейте вино и уварите. Продолжайте делать ризотто, как указано в мастер-классе на с. 208, доливая варочную воду из-под фасоли или бульон по одному половнику зараз.

Когда ризотто будет почти готово, вмешайте в него фарш с луком и фасоль. Когда рис сварится, но еще будет сохранять чуть-чуть твердости, вмешайте сливочное масло и сыр. Накройте кастрюлю крышкой, погасите огонь и дайте ризотто отдохнуть 3 минуты, после чего спрысните своим самым лучшим оливковым маслом.

Порций: 6
(или 8 в качестве закуски)

250 г выщущей фасоли борлотти – свежей, или сухой и вымоченной за ночь, или консервированной и обсушенной на дуршлаге
горсть листьев шалфея
1 крупный помидор
4 зубчика чеснока, нечищенных
1,2 л варочной воды из-под фасоли или овощного бульона
80 мл оливкового масла
1 средняя красная или белая луковица; мелко порубить
350 г итальянских колбасок (штуки 3); оболочки взрезать и удалить
150 мл белого вина
300 г риса для ризотто
25 г сливочного масла
30 г пармезана или грана падано
оливковое масло наилучшего качества для поливки

Risotto alla pescatora di Valentina Harris Ризотто с морепродуктами от Валентины Харрис

Валентина известна как королева ризотто – и по праву. Это она много лет назад развеяла для меня туман мистики, окутывавший процесс приготовления ризотто. Она систематически преподает в нашей кулинарной школе и страстно предана делу распространения знаний об итальянской кухне, и в частности пропаганды приготовления ризотто. Вот как Валентина описывает ризотто: сначала у вас возникает *tentazione* – искушение, как у Одиссея от сирен, а потом *sospiri* – вздохи облегчения, когда ты расслабляешься и наконец добавляешь вино. Соль этого рецепта – в сохранении жидкости из-под морепродуктов: как скажет вам Валентина, ризотто хорошо лишь настолько, насколько хорош бульон, в котором его варят. Она научила меня при варке ризотто прибавлять и убавлять огонь по надобности. Она также велела мне не слишком увлекаться размешиванием ризотто и время от времени отставлять ложку. Не забывайте также собирать зерна риса со стенок кастрюли, не то они останутся сырыми. Подойдут самые разные морепродукты; если не можете достать, например, клемы, возьмите двойное количество мидий.

Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски

300 г сырых креветок, в панцирях
5 ст. л. оливкового масла
6 зубчиков чеснока: 1 целый, 3 чищенных
и раздавленных и 2 мелко нарезанных
добрая горсть петрушки (около 10 г);
мелко нарезать, сохранить стебли
1 кг моллюсков (мидий и/или клемов)
300 мл белого вина
соль и свежемолотый черный перец
½–1 маленький сушеный
или свежий красный перец чили
(в зависимости от остроты); мелко нарезать
300 г риса для ризотто (арборио)

Удалите и сохраните головы, хвосты и панцири креветок. Вытащите кишечные вены, идущие вдоль спинки. Крупные разрежьте на 2-см кусочки, мелкие оставьте целыми. Уберите в холодильник под крышкой.

Положите панцири, головы и хвосты креветок в большую кастрюлю с 2 ст. л. оливкового масла, целым зубчиком чеснока и третьей стеблей петрушки. Пожарьте до розового цвета и почти до подгорания – чтобы на дне кастрюли появился коричневый осадок. Влейте 1 л воды, доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении, пока вы готовите остальные морепродукты, – это будет основа для бульона из моллюсков.

Отскребите налипы с мидий с помощью металлического скребка или щетки. Возьмите мидию в руку острым концом к себе и вытяните бороду, тоже по направлению к себе. Уложите очищенные мидии в кастрюлю со 100 мл белого вина, солью, третьей стеблей петрушки и раздавленным зубчиком чеснока; поварите 8–10 минут. Выбросьте неоткрывшиеся мидии. Сохраните варочную жидкость и выньте мидии из створок, разве что они очень красивы, в каком-то случае отставьте часть из них в сторону для украшения. Отложите вынутые из створок мидии в сторону. Сцедите воду из-под мидий в кастрюлю с панцирями креветок.

Если используете клемы, сварите их так же, как и мидии: в 100 мл белого вина с последним раздавленным зубчиком чеснока и стеблями петрушки в течение 8–10 минут. Выбросьте неоткрывшиеся. Выньте клемы из створок и добавьте к оставленным в сторону креветкам и мидиям. Процедите варочную жидкость и добавьте в бульон. Теперь процедите весь этот бульон через ситечко в кастрюлю, выжимая его ложкой из голов и панцирей, чтобы извлечь из них максимум вкуса. Держите бульон горячим, а половник наготове.

Нагрейте остальное оливковое масло в большой толстодонной кастрюле и 2 минуты пожарьте измельченный чеснок и перец чили. Всыпьте рис и пожарьте 3 минуты, пока не начнет потрескивать. Жар должен быть сушащим, но не палящим; если рис начнет подгорать, убавьте огонь. Влейте остальное вино и уварите, помешивая. Оно начнет выглядеть кремообразным на дне кастрюли, тогда влейте около 300 мл бульона и хорошо перемешайте деревянной ложкой. Когда ризотто начнет выглядеть сухим, долейте еще бульона. Не бойтесь усиливать и ослаблять огонь по надобности, но в основном работайте на средне-сильном. Продолжайте таким манером, пока у риса не останется лишь намек на хрусткость в центре зерен. За 5 минут до окончания варки добавьте оставленные в сторону морепродукты и измельченную петрушку. Посолите и поперчите по вкусу. Снимите с огня, поддержите 3 минуты под крышкой и подавайте в подогретых мисках

Совет: Если кончится бульон, просто добавьте горячей воды.

Risotto al limone e gamberoni Лимонное ризотто с перцем чили и креветками

Для этого освежающего летнего ризотто постарайтесь найти невоощенные сицилийские лимоны с их особым вкусом и, если позволяет время, сварите собственный креветочный бульон из панцирей и голов – это нетрудно, а букет получается изумительный. Если используете покупной бульон или кубики, будьте осторожны с солью: в них ее обычно и без того много.

*Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски*

4 гигантские или 15 тигровых креветок в панцирях

НА КРЕВЕТОЧНЫЙ БУЛЬОН
головы и панцири креветок
2 ст. л. оливкового масла
1 мелкая морковь; нарезать 1-см кусочками
1 маленький стебель сельдерея;
нарезать 1-см кусочками
½ белой луковицы или 1 луковица шалота;
крупно нарезать
соль и свежемолотый черный перец
3 л холодной воды

НА РИЗОТТО
1,2–1,5 л горячего рыбного бульона (см. рецепт
на с. 138), если не варите креветочный бульон
3 ст. л. оливкового масла
70 г сливочного масла
120 г белого лука или лука-шалота; мелко нарезать
½ маленького красного перца чили;
мелко нарезать
добрая щепотка соли и свежемолотый черный
перец
400 г риса для ризотто (арборио или карнароли)
200 мл белого вина
мелко нашинкованная цедра 1 среднего лимона
и его сок (около 3 ст. л.)
5 г мелко нарезанной плосколистной петрушки

Удалите и сохраните головы и панцири креветок, выньте кишечные вены, идущие вдоль спинки, а мякоть нарежьте 1-см кусочками и уберите в холодильник.

Чтобы приготовить бульон, положите головы и панцири креветок в среднюю кастрюлю с оливковым маслом, морковью, сельдереем, луком, солью и перцем. Пожарьте все это на сильном огне 10 минут, часто помешивая, чтобы не прилипло ко дну кастрюли. Потолките головы и панцири дном бутылки

или деревянной скалкой, чтобы добыть из них максимум соков и вкуса. Когда на дне кастрюли появится темный оранжевый осадок, влейте воду. Доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении минимум 1 час, а лучше 2 часа, если есть время. Процедите бульон; если вы предпочитаете белое ризотто, снимите с поверхности бульона розоватое масло. Лично я этого не делаю – мне нравится и цвет, и букет масла.

Когда будете готовы делать ризотто, поставьте рядом с собой на средний огонь в большой кастрюле ваш креветочный или рыбный бульон. Попробуйте, насколько он соленый, чтобы знать, как солить рис.

Нагрейте оливковое и 20 г сливочного масла в другой большой кастрюле. Добавьте лук и жарьте в течение 5 минут на сильном огне, до мягкости. Добавьте перец чили, немного соли и молотый перец и пожарьте с минуту. Засыпьте рис и жарьте 2–4 минуты, чтобы он впитал ароматы прочих ингредиентов. Он начнет потрескивать, а вы продолжайте размешивать его деревянной ложкой, чтобы не подгорал. Когда он поджарится, влейте вино и дайте увариться. Добавьте цедру и сок лимона и хорошо перемешайте. Влейте около 100 мл горячего бульона и, придерживая кастрюлю одной рукой, вмешайте в него рис другой. По мере варки риса это помешивание путем накладывания слоев риса один на другой разрушает наружные оболочки рисовых зерен и создает кремообразное ризотто. Непременно соскребайте зерна, прилипшие к стенкам кастрюли, иначе в вашем ризотто будут попадаться твердые, несварившиеся зерна.

Когда большая часть бульона впитается, вы увидите, что рис на дне кастрюли, когда вы его складываете слоями при размешивании, образует форму полумесяца. Это признак того, что пора добавлять бульон, по половнику зараз. Не добавляйте следующей порции, пока предыдущая не впитается. Через 15 минут добавьте креветки и хорошо перемешайте. Когда минут через 20–25 вам покажется, что рис готов, попробуйте его. Когда у зерен останется лишь намек на хрусткость в центре, время останавливаться. Бульон может уйти не весь. Подправьте количество соли и перца по вкусу.

Снимите с огня, добавьте петрушку и остальное сливочное масло и хорошо перемешайте. Накройте ризотто крышкой не более чем на 3 минуты, пока подогреваете миски. Подавайте немедленно.

Risotto al topinambour Ризотто с топинамбуром

Ризотто в этом вегетарианском блюде усиливает и прославляет глубокий дымный букет этого неприятно пахнущего клубня. Топинамбур по-английски называют «иерусалимским артишоком», но на самом деле это корень одного из видов подсолнечника, который по-итальянски называется *girasole*, что, как полагают, по созвучности с Иерусалимом, и дало плоду это его название.

Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски

300 г топинамбура
соль
2 л воды
20 мл оливкового масла
extra virgin
40 г сливочного масла
½ белой луковицы;
мелко порубить
400 г риса для ризотто (арборио)
150 мл белого вина
25 г мелко натертого пармезана
плюс еще на посыпку

НА БУЛЬОН

1 средняя луковица, чищенная;
разрезать пополам
6 зерен гвоздики;
вдавить в половинки луковиц
1 лавровый лист
1 морковь;
разрезать вдоль пополам
2 стебля сельдерея;
разрезать пополам



Промойте топинамбур холодной водой, чтобы удалить остатки почвы. Отварите его в соленой воде в течение 10–20 минут, до сквозной готовности. Достаньте шумовкой и оставьте остывать, сохранив варочную воду.

Чтобы сделать бульон, поместите в эту воду утыканный гвоздикой лук, лавровый лист, морковь и сельдерей. Доведите до пузырькового кипения и оставьте медленно кипеть. Очистите топинамбур маленьким ножом (после варки шелуха снимется легко). Подавите в пюре и отставьте в сторону.

Поместите оливковое и половину сливочного масла в кастрюлю на среднем огне. Когда масло станет горячим, добавьте лук и припустите с минуту. Всыпьте рис и жарьте в течение 4–5 минут, непрерывно помешивая, пока все зерна не покроются маслом и не станут очень горячими без подгорания. Это поможет разрушить оболочки зерен.

Влейте белое вино и варите до испарения спирта. Начинайте вливать горячий бульон по одному половнику, непрерывно помешивая. Сигналом к добавлению следующего половника служит появление полумесяца из риса на дне кастрюли. Помните, постоянное размешивание создаст кремообразное ризотто, стоящее потраченных усилий.

Минут через 20, влив примерно 1 л бульона, попробуйте рис. Как только у его зерен останется лишь намек на хрусткость, добавьте топинамбур, хорошо перемешайте и подправьте количество соли и перца. Снимите с огня и вмешайте остальное сливочное масло и пармезан. Накройте крышкой и дайте отдохнуть несколько минут, пока вы подогреваете миски. Подавайте, посыпав пармезаном.

Risotto di porri e Taleggio con pesto di noci

Ризотто с луком-пореем, таледжо и песто с грецкими орехами

Таледжо – мягкий, маслянистый сыр, легко плавящийся и придающий ореховый привкус сладости порея. Песто с грецким орехом мягче лигурийской версии с базиликом. Грецкий орех привносит в ризотто хрусткость и добавляет текстуры. Овощной бульон усилит вкус вашего ризотто, но лично я, когда дома мало времени, использую воду – при условии, что остальные ингредиенты имеют достаточно выраженный вкус.

Порций: 6

1 порция песто из жареных грецких орехов
(см. рецепт на с. 164)
250 г лука-порея
100 г сливочного масла
100 мл оливкового масла
листья с 3 веточек тимьяна
400 г риса для ризотто (карнароли)
150 мл белого вина
1,5–2 л овощного бульона, горячего
200 г таледжо, включая корочку; крупно нарезать

Мелко нарежьте порей и поджарьте в сливочном и оливковом масле. Добавьте тимьян и хорошо перемешайте. Когда порей смягчится, добавьте рис и пожарьте несколько минут, непрерывно помешивая. Влейте вино и дайте несколько минут увариться.

Начните вливать бульон по половнику зараз, непрерывно помешивая и дожидаясь появления полумесяца из риса на дне кастрюли перед добавлением каждой новой порции. Продолжайте вмешивать бульон в рис, пока он не станет почти готовым и немного аль денте в центре зерен. Не смущайтесь, если уйдет не весь бульон; скорее всего, вам его понадобится около 1,3 л. Вмешайте сыр, тут же снимите с огня и накройте крышкой, пока подогреваете миски. Разложите по порциям, вмешайте песто и подавайте.

Вариация:

Если вы любите радикио, добавьте вместе с пореем измельченную половинку его кочанчика. Сладость порея составляет прелестный баланс с горечью радикио.

Risi e bisi

Рис и горох

Это старинное венецианское кушанье традиционно подавали дожу, главе Серениссимы («Светлейшей» Венецианской Республики) в День святого покровителя Венеции св. Марка – 25 апреля. Этот праздник совпадал с началом весны, и горошек приветствовался как первый вестник весеннего потепления. У этого ризотто суповая консистенция, так что не скупитесь на бульон и вместе с вилками кладите на стол ложки.

1 кг свежего стручкового гороха или 400 г
мороженого зеленого горошка
2 л воды на бульон из стручкового гороха
или 1,5 л горячего овощного бульона
1 ст. л. оливкового масла
70 г сливочного масла
1 мелкая белая луковица; мелко порубить
100 г панчетты; мелко нарезать
2 ст. л. мелко нарезанной плосколистной петрушки
300 г риса для ризотто (виалоне нано)
соль и свежемолотый черный перец
50 г пармезана; мелко натереть

Если используете свежий стручковый горох, облущите его и забросьте стручки в 2 л соленой воды, чтобы сварить бульон. Покипятив 20 минут, процедите и выбросьте стручки. Держите бульон горячим в кастрюле. Медленно нагрейте овощной бульон (если используете) и тоже держите горячим в кастрюле.

Нагрейте оливковое и 50 г сливочного масла в большой кастрюле, пожарьте лук и панчетту до мягкости и добавьте петрушку. Хорошо перемешайте и добавьте горошек и два половника горячего бульона. Поварите при пузырьковом кипении без крышки минут 10 – до сквозной готовности гороха и полного испарения воды.

Всыпьте рис и осторожно помешайте пару минут деревянной ложкой. Влейте 500 мл бульона и оставьте вариться, часто помешивая. Как только жидкость впитается, доливайте бульон по половнику зараз. Варите таким образом 20–25 минут – пока рис не станет лишь чуть хрустким в центре, а ризотто не обретет консистенции густого супа. Не старайтесь непременно использовать весь бульон.

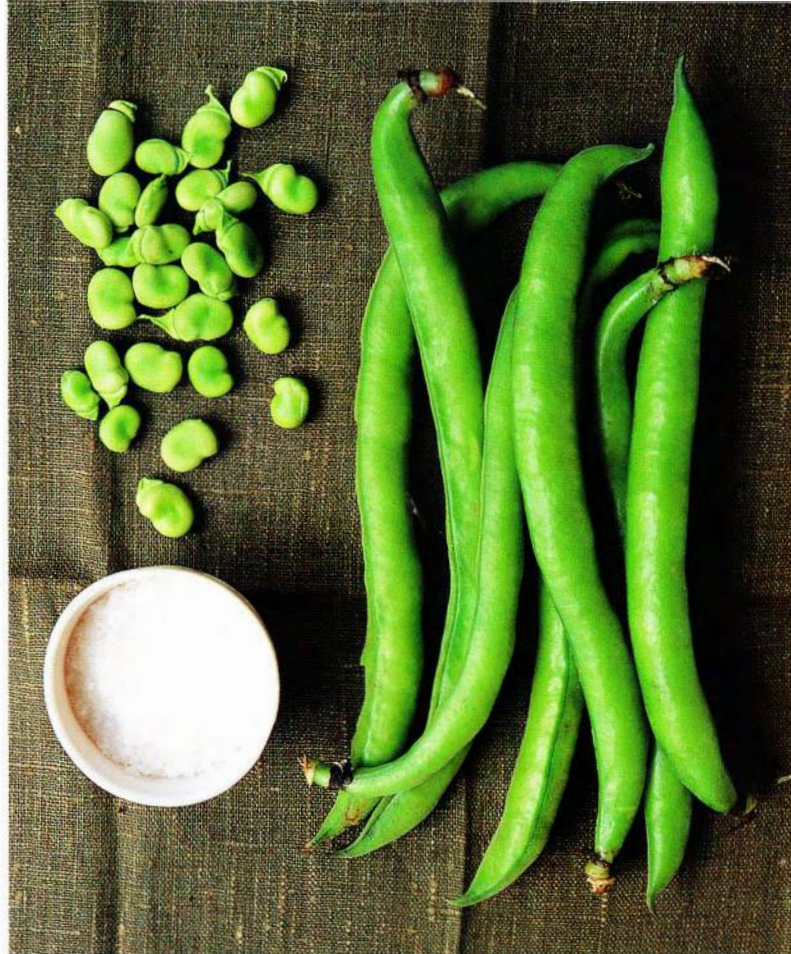
Снимите с огня и вмешайте пармезан и остальное сливочное масло. Накройте кастрюлю крышкой, погасите огонь, дайте отдохнуть несколько минут и подавайте в подогретых мисках.

Risotto primavera Весеннее ризотто

При использовании весенних овощей на пике их формы получается фантастическое блюдо. Постарайтесь достать мини-порей – у него такая прелестная сладость! Можно делать это ризотто и с мороженым горошком и фасолью, но тогда у него не будет этой чудесной свежести.

Порций: 6

150 г лущеных свежих бобов
250 г лущеного свежего горошка
500 г спаржи
250 г лука-порей,
предпочтительно мини
100 г оливкового масла
100 г сливочного масла
3 ч. л. с верхом накрошенной
плосколистной петрушки
или свежей мяты
(или по 1½ ч. л. каждой)
400 г риса (карнароти)
150 мл белого вина
50 г тертого пармезана или грана
падано плюс еще для подачи



Забросьте бобы и фасоль в 2 л кипящей в большой кастрюле соленой воды и варите только-только до мягкости. Выньте ситечком и отставьте в сторону, сохранив воду в кастрюле на бульон. Отломите жесткие концы спаржи, оторвите жесткие части порея и положите все это в бульон. Доведите бульон до пузырькового кипения и ставьте так вариться, пока готовите остальное.

Отломите верхушки спаржи и отставьте в сторону. Мелко накрошите стебли и добавьте к обсушенным гороху и бобам. Растопите сливочное масло в другой большой кастрюле и пожарьте порей, регулярно помешивая, минут 10, до прозрачности. Теперь добавьте горох, бобы, накрошенные стебли спаржи и зелень и хорошо перемешайте. Всыпьте рис и пожарьте несколько минут, непрерывно помешивая, чтобы все зерна покрылись маслом. Через 3–4 минуты влейте вино и помешивайте дальше, пока оно не выпарится (около 3 минут).

Теперь начните вливать по одному половнику бульон, непрерывно помешивая. Ждите появления полумесяца из риса на дне кастрюли и тогда доливайте следующий половник. Тем временем на пару или очень недолго в воде доведите только-только до мягкости кончики спаржи. Отставьте в сторону. Продолжайте вмешивать порции бульона, пока рис не будет почти готов и чуть аль денте в центре зерен. Вмешайте сыр, тут же снимите кастрюлю с огня и накройте крышкой, пока нагреваете сервировочные миски. Разложите по ним ризотто, посыпьте еще сыром и кончиками спаржи и подавайте.

Risotto ai funghi porcini Быстрое ризотто с порчини

В этом рецепте использован быстрый метод предварительной варки риса до полуготовности, который часто применяют в ресторанах для экономии времени, когда гости заказывают ризотто. Если сделать это правильно, то ни вкус, ни текстура ни в коей мере не страдают. Это удобный способ приготовления ризотто дома при гостях, когда вы не хотите оставлять их надолго. Если же вы хотите готовить ризотто в один присест, следуйте указаниям мастер-класса на с. 208.

Порций: 6

50 г сушеных порчини, ломтиками
1 л горячей воды
800 мл овощного бульона
(см. рецепт на с. 136), горячего
2 ст. л. оливкового масла
125 г сливочного масла
120 г лука-шалота или красного лука;
мелко порубить
2 зубчика чеснока, чищенных; слегка раздавить
½ свежего или сушеного перца чили
добрая щепотка соли и свежемолотый
черный перец
400 г риса для ризотто (арборио или карнароли)
200 мл белого вина
50 г пармезана

Вымочите грибы в миске с горячей водой в течение примерно 30 минут. Процедите воду через самое мелкое сито или через марлю или салфетку, чтобы удалить песчинки. Отставьте в сторону грибы и сохраните воду.

Влейте бульон в кастрюлю и поставьте на средний огонь, чтобы сохранился горячим. Нагрейте оливковое и 100 г сливочного масла в другой большой кастрюле и, когда оно станет горячим, положите лук и пожарьте несколько минут. Добавьте половину грибов, чеснок, перец чили, соль и перец и жарьте, пока все не размягчится. Всыпьте рис и жарьте в течение

нескольких минут, чтобы он впитал ароматы остальных ингредиентов. Постоянно помешивайте деревянной ложкой, чтобы рис не подгорал. Когда рис поджарится, влейте вино и дайте увариться. Тогда влейте 800 мл воды из-под грибов (и немного овощного бульона, если надо). Вмешайте жидкость в рис, придерживая кастрюлю одной рукой и помешивая рис другой. По мере варки риса это помешивание разрушит наружные оболочки зерен и создаст кремообразное ризотто. Непременно соскребайте рис со стенок кастрюли, иначе в вашем ризотто будут появляться твердые, несваренные зерна.

Когда большая часть бульона впитается – минут через 8–10, – вы увидите, что рис на дне кастрюли принял форму полумесяца, – это признак того, что ризотто пора снимать с огня. Переложите рис на поднос для остывания. Не распределяйте рис по подносу равномерным слоем, иначе тепло будет уходить медленнее, лучше сделайте в нем небольшие углубления. Несколько раз потрясите поддон, чтобы рис перемещался и отдавал тепло. Когда он остынет, накройте его и поставьте в холодильник на сутки.

Когда придет время возобновить приготовление ризотто, выложите рис и остальные грибы в среднюю кастрюлю, влейте нагретую воду из-под грибов и долейте горячим овощным бульоном, чтобы в целом получилось 400 мл. Если надо, доливайте бульон по половнику зараз. Минут через 8–10 рис должен быть близок к готовности – попробуйте его на зуб. Готовность – это когда в центре зерен остается лишь намек на хрусткость. (Бульон может уйти не весь; пусть это вас не тревожит.) Подправьте количество соли и перца по вкусу.

Снимите с огня и добавьте остальное сливочное масло. Энергично размешайте, чтобы ризотто стало кремообразным, и накройте крышкой максимум за 3 минуты до подачи.

Совет: Это популярное ризотто, и вкус грибов в нем проявляется воистину ярко. Оно замечательно согревает и насыщает в холодный день. Для еще большего эффекта его можно сдобрить пармезанным мороженым (см. с. 473).



Riso e Polenta

МАСТЕР-КЛАСС



Arancini dell'Etna Рисовые «вулканчики»

Эти горячие рисовые зразы в форме пирамидок (или других фигурок) продаются в качестве перекуса в пекарнях по всей Сицилии. Я бывала в районе Этны – там их делают в форме этого знаменитого вулкана. Начинка варьируется от томатного соуса до моцареллы и, как в данном случае, рагу с горохом и сыром фонтина. На Сицилии говорят: «Чем хуже рис, тем лучше аранчини». Обычно для этого блюда используют арборио, но подойдет и любой другой липкий рис.

Выход: 8

НА ЗРАЗЫ

1,5 л овощного бульона
500 г риса для ризотто (арборио)
4 пакетика шафрана (в целом 5 г)
1 ч. л. соли
50 г сливочного масла
подсолнечное масло для жарки
100 г мелких панировочных сухарей

НА НАЧИНКУ

30 г отварного горошка
250 г мясной подливы рагу (см. с. 172)
80 г сыра фонтина

НА ЖИДКОЕ ТЕСТО

200 г простой муки или муки помолы 00
(или российской высшего сорта)
500 мл холодной воды

Поставьте большую кастрюлю с бульоном на средний огонь и, когда он станет горячим, добавьте рис, шафран и соль. Варите, не размешивая (можно трясти кастрюлю время от времени), 20–25 минут, до сквозной готовности. Если понадобится, долейте немного бульона или горячей воды. Когда вся влага впитается и рис будет готов, добавьте сливочное масло и размешайте, пока не растопится. Снимите с огня, накройте крышкой и оставьте остывать на 10 минут.

Тем временем приготовьте жидкое тесто. Насыпьте муку в миску и, помешивая, доливайте понемногу воду, пока не используется вся. Тесто должно быть очень текучим, но однородным и без комков; если надо, сбейте венчиком.

Чтобы приготовить начинку, вмешайте горох в рагу. Нарежьте сыр маленькими кусочками и разделите на 8 равных частей. Нагрейте подсолнечное масло в глубокой сковороде или фритюрнице до 175°C.

Выложите рис на рабочую поверхность и помесите 5 минут руками, чтобы разбить зерна. Смачивайте руки водой комнатной температуры, чтобы рис к ним не прилипал.

Отвесьте около 120 г риса и немного вдавите его в ладонь.

Уложите в углубление примерно 30 г рагу и 10 г сыра.

Залепите рис вокруг начинки, сжимая и сминая его. Приплюсните противоположный конец.

Окуните «вулкан» в тесто и, вынимая, дайте тесту стечь. Обваляйте «вулкан» в сухарях. Подберите еще сухарей и вдавите в поверхность ладонями. Сделайте таким образом 8 аранчини. Бросьте в подсолнечное масло кусочек хлеба; если он станет коричневым и заскворчит в течение пары минут, масло готово к жарке. Жарьте аранчини партиями до золотисто-коричневого цвета – около 7–10 минут. Обсушите на бумажном полотенце и подавайте теплыми.



polenta

ПОЛЕНТА

Полента иногда вызывает у нас недоумение, но спросите большинство россиян, что они думают о блинах или гречневой каше... Так вот, точно так же и полента у итальянцев воскрешает в душе образы родного дома. Итальянцы севера мгновенно вспоминают, как бабушка любовно размешивала гигантский медный котел, или *païolo*, у них дома в горах. У северян с полентой эмоциональная связь – настолько сильная, что южане насмешливо прозвали их «полентони».

Полента – это крупа из обычной желтой или более нежной по вкусу белой кукурузы. Она бывает крупной (*grezza*) или мелкой (*finà*), в зависимости от нужной текстуры. Как обычно, разные регионы любят разную поленту, и итальянцы могут довольно резко разделяться по части предпочтений, отдаваемых белой или желтой поленте, хотя рыбные блюда, например баккала, как правило, подают с белой.

Полагают, что слово «полента» происходит от этрусского *puls*, которое римляне потом превратили в *pulmentum* – слово, обычно относящееся к «каше» из любого типа зерна – от полбы до гречихи, которое отварили и раздавили. Кукуруза, или маис, была завезена в Италию, конкретно в Венецию, из Турции не раньше XVI века. Венецианцы так и называли ее – *grano turco*, то есть турецкое зерно. Не прошло и ста лет, и кукуруза уже росла по всему региону, называемому Венето, и спасала от голода тысячи людей, готовивших из нее поленту. К сожалению, она так всех очаровала, что в суровые зимы люди часто не ели ничего, кроме нее, и скоро появилась новая болезнь, *пеллагра* (что означает «плохая кожа»), вызываемая отсутствием разнообразия в режиме питания. Это стало такой проблемой, что поленту запретили, и в Венецию вернулся голод. Но потом поняли, что для здоровья необходимо сбалансированное многообразие продуктов, и поленту вернули.

Мягкую поленту, сваренную в воде, молоке или бульоне, можно смешивать с сыром типа горгонцолы; часто ей дают остыть и схватиться, и тогда ее могут нарезать ломтиками и жарить на сковороде, делая *поленту григгту*, или на гриле, готовя *кростини ди полента*, например, с грибной начинкой. В числе других блюд из поленты – *полента конча* (см. с. 224) – ее нарезают ломтиками, укладывают слои рагу, колбасок, грибов или сыра и запекают. Если вы поедете в красивый город Бергамо, вы там увидите странных птичек из поленты, которые выглядят очень мило, но напоминают о традиционном блюде *полента е осеи*, в котором певчих птиц запекали под коркой поленты.

В наше время можно покупать поленту быстрого приготовления, но у нее нет того вкуса и текстуры, как у традиционной, которую размешивают по часовой стрелке 45 минут (см. рецепт справа), а настоящие энтузиасты и 3 часа – многие итальянские бабушки скажут вам, что чем дольше варишь поленту, тем лучше текстура.

Традиционная полента

В зависимости от региона поленту делают на воде, на молоке или, как я советую здесь, на их смеси.

Порций: 6

соль
1 лавровый лист
800 мл воды или 400 мл воды
и 400 мл молока
150 г крупы поленты

Налейте воду или ее смесь с молоком в большую кастрюлю и добавьте добрую щепотку соли и лавровый лист. Доведите до кипения и всыпьте поленту, помешивая венчиком, чтобы не образовывалось комков. Продолжайте мешать (по традиции, по часовой стрелке, но лично я в этом толка не вижу) на слабом огне в течение 40–45 минут.

Ешьте сразу без ничего или вмешав 125 г нарезанной кубиками горгонцолы или тертый пармезан. Чтобы получить твердую поленту, вылейте ее в металлический или стеклянный лоток и дайте остыть и схватиться в течение 1–1,5 часа.



LA NUOVA

Nuova Sardegna

Cagliaritano da anni **Sardo sfugge a** *Imprenditore edile preso sotto*

MONZA. Un sardo sfugge a un sequestro di persona in Lombardia. Emanuele Capri, 38 anni, piccolo imprenditore edile originario di Donori e residente in Brianza da 14 anni, venerdì mattina è un giovane e ricco somma preso in un di ai dipendenti.

za capri giudiziaro sardo **Canale a Olbia** **Canusei e Tempio** **sedi da chiudere**

CAGLIARI. Processi a ritmi lenti, carenza degli organici e di matroso ritor, no di un clima avvelenato, caratteriz- zato da ripetuti e scomposti attacchi "judici". Questi i punti cruciali del Vincenzo Oliveri, preside della Caglia- nolo di Caglia-

**PELLI
DENT**
PELLACCI
ENTE

pellacci con Pisanu
Canluri con Pisanu
pellacci,
no l'isola



Polenta Concia

Слоеная печеная полента с грибами и маскарпоне

Это вкусное и душевное блюдо основано на традиции жителей горных районов, таких как Валле д'Аоста и Ломбардия на севере Италии. Мария, тетушка нашего друга Стефано, родом оттуда, и именно она научила меня этому традиционному использованию схватившейся поленты. Она говорила: *«Più si mette, più si trova»*, то есть «Чем больше положишь, тем больше найдешь», что показалось мне отличным девизом для этого блюда. Это печеная полента, переложенная слоями всего, что только можно использовать. Особым трюком в смеси Марии было использование сыра Kraft. Я сочла нужным от этого воздержаться и предлагаю грибной вариант. Если можете, используйте смесь разных грибов, но я готовила это блюдо с обычными шампиньонами, и получалось отлично. Таковую поленту хорошо подавать на гарнир к запеченному мясу или как вегетарианское основное блюдо. Если захочется пошаровать, добавьте немного трюфельного масла или даже настоящих трюфелей.

Порций: 6

НА ПОЛЕНТУ

150 г крупы или 600 г вареной поленты
2 лавровых листа
1 белая луковица (200 г); нарезать кольцами
соль и свежемолотый черный перец
100 г сливочного масла
300 г грибов, 2 зубчика чеснока
2 веточки розмарина
250 г маскарпоне, 250 г молока
добрая щепотка тертого мускатного ореха
200 г пармезана

Следуйте указаниям на пакете крупы, используя, если хотите, половину воды и половину молока и добавляя для вкуса соль и лавровый лист. Вскипятите жидкость в кастрюле и мешайте венчиком поленту. Помешивайте, пока крупа не разойдется, держа на слабом огне, 40–45 минут. Вылейте в металлический или стеклянный лоток и дайте схватиться в течение 1–1,5 часа.

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Пожарьте кольца лука в половине сливочного масла с небольшим количеством соли и перца до мягкости. В другой сковороде жарьте в остальном масле грибы с чесноком и розмарином на сильном огне, добавив соль и перец по вкусу. Тем временем смешайте маскарпоне с молоком и мускатным орехом.

Нарежьте затвердевшую поленту 5-мм ломтиками. Промажьте сливочным маслом жаропрочную форму среднего размера. Уложите на дно половину нарезанной поленты, распределите сверху лук, потом грибы, потом перец и половину пармезана. Влейте половину маскарпоне и разложите сверху остальную поленту. Влейте остальной маскарпоне и посыпьте остальным пармезаном. Пеките в духовке 30 минут, до зажаривания.

Polenta al forno alla Anna del Conte

Печеная полента от Анны дель Конте

В своей книге *«The Painter, the Cook and the Art of Cucina»* («Художник, повар и искусство кулинарии») Анна дель Конте приводит простой рецепт очень вкусной печеной поленты.

Порций: 4–8

1,5 л воды
2 ч. л. морской соли
300 г крупной желтой поленты
несоленое сливочное масло

Разогрейте духовку до 190°C/газовая отметка 5. Вскипятите воду. Убавьте огонь и добавьте соль. Очень маленькой струйкой всыпьте поленту, непрерывно сбивая венчиком, чтобы не образовывались комки. Всыпав всю поленту, усильте огонь, возьмите длинную деревянную ложку или просто палку и варите, размешивая, 8–10 минут.

Смажьте сливочным маслом глубокую жаропрочную форму, влейте в нее смесь и выпекайте 45 минут.

Совет: Если вы любите поленту пожестче, всыпьте побольше крупы, а если помягче, то поменьше.

Insalata di mozzarella, pomodori e cetriolo

Салат из моцареллы, помидоров и огурцов с фарро

Такого рода салаты делают по всей Италии с рисом, фарро, перловкой или кускусом. В Тоскане я наблюдала, как наша приятельница Ливия использовала два сорта пекорино, тамошнего овечьего сыра. Но если вам его не достать, берите эмменталь или гауду, а также пармезан, или исключите сыр вовсе и вместо него добавьте тунца и вяленые на солнце помидоры.

Порций: 8

250 г фарро (пшеницы-двузернянки или полбы)
1 стебель сельдерея; нарезать мелкими кубиками
200 г спелых помидоров; нарезать 1-см кубиками
100 г молодого пекорино; нарезать 1-см кубиками
50 г зрелого пекорино; нарезать 1-см кубиками
50 г пармезана; нарезать 1-см кубиками
100 г огурца; нарезать 1-см кубиками
5 больших листьев базилика; нашинковать
150 мл оливкового масла extra virgin
2–3 ст. л. красного винного уксуса
соль

Промойте зерна фарро в сите под струей холодной воды. Забросьте в кипящую соленую воду на 15–20 минут, до сквозной готовности, но все же аль денте. (Существуют разные виды фарро, и некоторые требуют гораздо более долгой варки.) Остудите фарро на дуршлаге под струей холодной воды. Подготовьте остальные ингредиенты и смешайте с фарро в большой миске. Приправьте по вкусу солью и красным винным уксусом.

Insalata di couscous al limone

Салат с кускусом и лимоном

Этому блюду научил меня Франко Тарускио. Он делает его с цыпленком, фаршированным виноградом (см. с. 337), который придает ему ближневосточный привкус, хотя кускус в большом количестве едят и на востоке Сицилии. Лично я люблю букет лимона и потому использую его немного больше, чем Франко. Он также использует в этом рецепте шалфей, но вы можете брать вместо него петрушку. Испробуйте это как блюдо шведского стола с жареными овощами и пеперонатой (см. с. 106).

Порций: 4

500 г кускуса
625 мл кипящего куриного бульона или воды
120 мл оливкового масла
цедра и сок 3 лимонов
4 ст. л. соленых каперсов; промыть
6 ст. л. листьев шалфея; мелко нашинковать
100 г кедровых орешков

Насыпьте кускус в миску и залейте бульоном или водой. Плотно накройте пленкой и дайте постоять 5 минут, чтобы жидкость впиталась. Вилкой сбейте кускус, разделяя зерна.

Нагрейте половину оливкового масла в большой сковороде на среднем огне. Добавьте цедру, каперсы, шалфей и орешки и пожарьте в течение 7 минут, чтобы орешки подрумянились. Переложите все это в миску с кускусом, добавьте остальное масло и лимонный сок и перемешайте. Подавайте блюдо комнатной температуры.



Pesce

ГЛАВА 6: РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ





Pesce

ВВЕДЕНИЕ

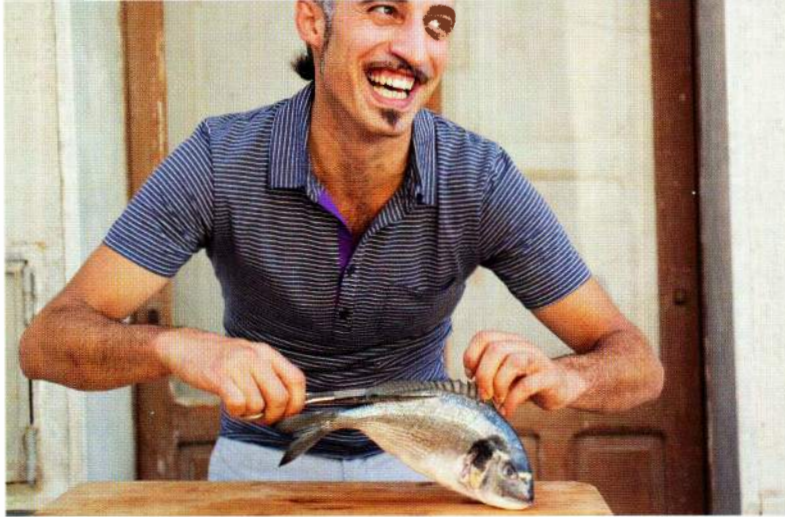
У итальянца всегда есть в запасе рассказ о рыбалке. Когда Джанкарло был мальчишкой, он ловил угрей руками, обернув их мешковиной для надежности хватки, а наш главный шеф-повар из Caffè Caldesi, Монсеррато, со своим отцом ловили карпов и окуней – тоже руками, на отмелях, куда рыба приходила питаться побегами бамбука. Обоим семьям приходилось подкармливаться чем удастся, но это занятие и просто доставляло им удовольствие. Джанкарло с братом ходили также ловить лягушек, вводя их в транс светом фонариков.

жанкарло и Монсеррато не приморские итальянцы и потому в детстве питались только пресноводной рыбой – речной и озерной, *pesce d'acqua dolce*. Такую рыбу обычно приходилось прочищать, чтобы избавиться от привкуса тины, часто присущего озерной рыбе. Канули времена, когда богатые римляне прокладывали каналы от моря к своим прудам, чтобы постоянно иметь приток морской воды, благодаря чему их озерная рыба не так уж отличалась вкусом от морской.

Из двадцати регионов Италии только четыре не имеют береговой полосы. Но во всех них есть реки и озера, где водится много рыбы. В последние времена монастыри продолжали содержать рыбные пруды, полные карпа, форели и угря. Неудивительно, что рыба с давних времен была и остается важным продовольственным продуктом итальянцев, где бы они ни жили. Бартоломео Скалпи, знаменитый итальянский повар эпохи Возрождения и автор кулинарной книги, готовивший для шести римских пап, записал много рецептов рыбных блюд, которые он готовил для пиров, включая рыбный бульон и *pottaggi* – предтечу рыбного супа в его бесчисленных видах, излюбленного блюда Италии.

Перевозить рыбу по стране стали, однако же, только в последнее десятилетие, и теперь в супермаркетах можно найти рыбу и морепродукты не только своих регионов; в частности, итальянцы из не имеющих выхода к морю областей имеют больше доступа к разным видам морской рыбы. Хорошим примером этих перемен является тунец: тогда как на юге его готовили всегда и в разных формах, на севере о стейке из тунца не слышали вплоть до самых 1990-х. До этого его продавали на севере только в консервах. Путаницу вносит то обстоятельство, что одни и те же виды рыб называют в разных местах Италии по-разному. Так, морской окунь на севере называется *branzino*, а на юге *spigola*, а анчоусы в разных местах называются то *alici*, то *acciughe*.

Жизнь выходящих в море рыбаков зачастую полна опасностей, и у многих приморских городов есть свои святыне – заступники и защитники. Рядом с их статуями вы часто увидите раки или таблички, рассказывающие о штормах и потерянных жизнях. Когда видишь деревянные рыбацкие лодки, – а они до сих пор в ходу, – то кажется, что жизнь в приморских селеньях Италии не так уж и изменилась, несмотря на появление супермаркетов. На рыбных рынках вечно давка и суматоха, и обычно здесь изобилие рыбы – особенно мелкой, которая годится для жаркого или в суп, рецептам которых несть числа по всему побережью Италии (см. с. 256–



258), – кроме, разумеется, случаев, когда море штормит и выходить в него нельзя, или в праздники. Когда мы на Сицилии делали снимки для этой книги, я умудрилась выбрать единственный день в году, когда местный рыбный аукцион не работал и на рынке были только сардины да ракообразные. Оказалось, что это был день после ежегодной фиесты, и все рыбаки были с тяжелого похмелья.

Еще одно следует знать об Италии и рыбе: некоторые виды ловят только в соответствующий сезон – я опять-таки убедилась в этом на собственном опыте, когда делала на Сардинии снимки к мастер-классам для этой книги. Мне очень твердо сказали: «*Non è il periodo Signora*» («Не сезон, синьора») – в отношении морского ангела, кальмара, тунца и многих других, улов которых я надеялась заснять.

Хотя рынок самой разной свежей рыбы и морепродуктов в последние годы так расширился – и даже существуют законы, требующие, чтобы в итальянских меню указывалась, что рыба использовалась замороженной, – традиция консервировать рыбу на времена вне сезона столь же жива сегодня, как и 8000 лет тому назад. Древние римляне умели сохранять рыбу и готовили гарум – соус из портящейся рыбы. Они любили анчоусы, которые играют важную роль в итальянской кулинарии, добавляя вкуса и солености блюдам, причем употребляли их самым неожиданным для нас образом, – например, в старинном римском блюде аббаккио они соединяли с анчоусами баранину и получали очень вкусный результат. Соленые анчоусы продаются на рынках в ярких разноцветных консервных банках, и они превосходны, если их прополоснуть и замариновать в оливковом масле и лимоне или уксусе (см. с. 249). Не забудем, конечно, и *баккалу* (соленую и вяленую треску), и *стоккафиссо* – тоже вяленую на воздухе треску, только несоленую. Я также люблю тунца *сотт’олио* (под маслом), у которого есть эдакая деликатность, возвышающая его над вездесущим консервированным тунцом наших супермаркетов. В приозерных областях севера Италии издавна коптят форель, а недавно в ресторанных меню появилась и стала популярной и другая копченая рыба – тунец, меч-рыба, лосось.

Когда я была в Апулии, я заметила, что во многих ресторанах подают сырую рыбу (см. рецепт *карпаччо* на с. 261). В наши дни многие итальянцы, особенно молодежь, знакомы с суши, но в Апулии и некоторых других регионах сырая рыба популярна уже веками, и потому странно думать, что японцы как бы заново познакомили итальянцев с тем способом поедания рыбы, с которым их предки и без японцев были давным-давно знакомы.

СОВЕТЫ КЭТИ ПО РАЗДЕЛКЕ РЫБЫ

Для срезания плавников и хвостов нужна пара хороших кухонных ножей.

Рыбный филетировочный нож очень гибок; он сделан из тонкого металла и легко гнется, когда его прижимают к рыбьим костям.

Следите, чтобы ваши ножи были острыми: вероятность порезаться более высока при работе тупым ножом.

Если рыба скользкая, держите ее, используя салфетку или бумажное полотенце.

Чтобы доска не двигалась, подложите под нее влажную ткань.

Пинцет поможет вам удалить оставшиеся в филе кости.

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ СВЕЖЕСТЬ РЫБЫ

Жабры должны быть яркими, красновато-розовыми, и позади них не должно быть и намека на запах аммиака. Если рыба морская, это должен быть приятный аромат моря.

Глаза должны быть ясными и яркими; если они впалые и мутные – рыба слишком долго находится не в воде.

Мякоть должна быть упругой на ощупь и не оставлять вмятин после надавливания пальцем.

Моллюсков и ракообразных покупайте по возможности живыми – это гарантия их свежести.

Мидии, клемы и другие моллюски, створки которых при постукивании остаются открытыми, мертвы, их следует выбрасывать.

Pesce

МАСТЕР-КЛАСС



Как чистить и разделывать округлую рыбу

С помощью ножниц или ножа срежьте у рыбы все плавники.

С помощью столового ножа или тупой стороны кухонного соскребок чешую. Легче это делать под струей воды – чешуйки склонны разлетаться по всей кухне!

Если вы собираетесь готовить рыбу целиком, сделайте небольшую прорезь длиной около 6 см от середины рыбы до отверстия в конце брюшка. Если будете делать филе, то удобнее разрезать рыбу по всей длине от головы до хвоста.

Подцепите пальцами, извлеките и выбросьте внутренности. Промойте рыбу под струей холодной воды, удалив при этом все следы крови. Если кровь застыла вокруг хребта, соскребите ее острием ножа и снова хорошо промойте под струей холодной воды.

Острием ножа или ножницами подрежьте жабры в двух точках, где они прикреплены к туше; выньте и выбросьте. Теперь рыбу можно готовить целиком.



Как филетировать округлую рыбу

Отрежьте голову позади жабр, включая треугольник плоти, где растут плавники. Выбросьте ее или используйте для рыбного бульона.

Сделайте прорезь вдоль хребта, направляя нож как можно ближе к костям. Другой рукой крепко придерживайте рыбу.

Дорезьте рыбу до хвоста, приподнимая филе другой рукой. Повторите то же на другой стороне.

Срежьте оставшуюся грудную клетку и весь жир. Обрежьте свисающую кожу, чтобы кромки филе были аккуратными.

Trota lessa con finocchio al vapore e salsa di timo e limone

Вареный лосось-таймень с пареным фенхелем и лимонно-тимьяновой подливой

Это очень здоровый и легкий способ приготовления ароматной рыбы. Я использую лосося-тайменя, потому что люблю его цвет и вкус, но вполне подойдут и простая сардель, и морской окунь, и семга — просто корректируйте время готовки в соответствии с размером рыбы. Бульон можно готовить загодя, но при этом сразу же выбрасывайте цедру, не то бульет будет слишком крепким. Остальные ингредиенты можно оставлять в бульоне — пусть насыщают его дальше.

Порций: 2

2 средних лосося-тайменя;
почистить и промыть (см. с. 230)
1 луковица фенхеля
1 ст. л. оливкового масла extra virgin или 10 г сливочного масла
черный перец

НА БУЛЬОН

2 или 3 верхушки луковиц фенхеля
2 л воды
цедра 1 лимона, срезанная длинными полосками
3 лавровых листа

10 горошков черного перца
соль по вкусу

НА СОУС

50 мл оливкового масла
1 маленький зубчик чеснока, чищенный; мелко порубить
сок 1 лимона
2 веточки тимьяна, листья
соль
2 ст. л. мелко нарезанной плосколистной петрушки

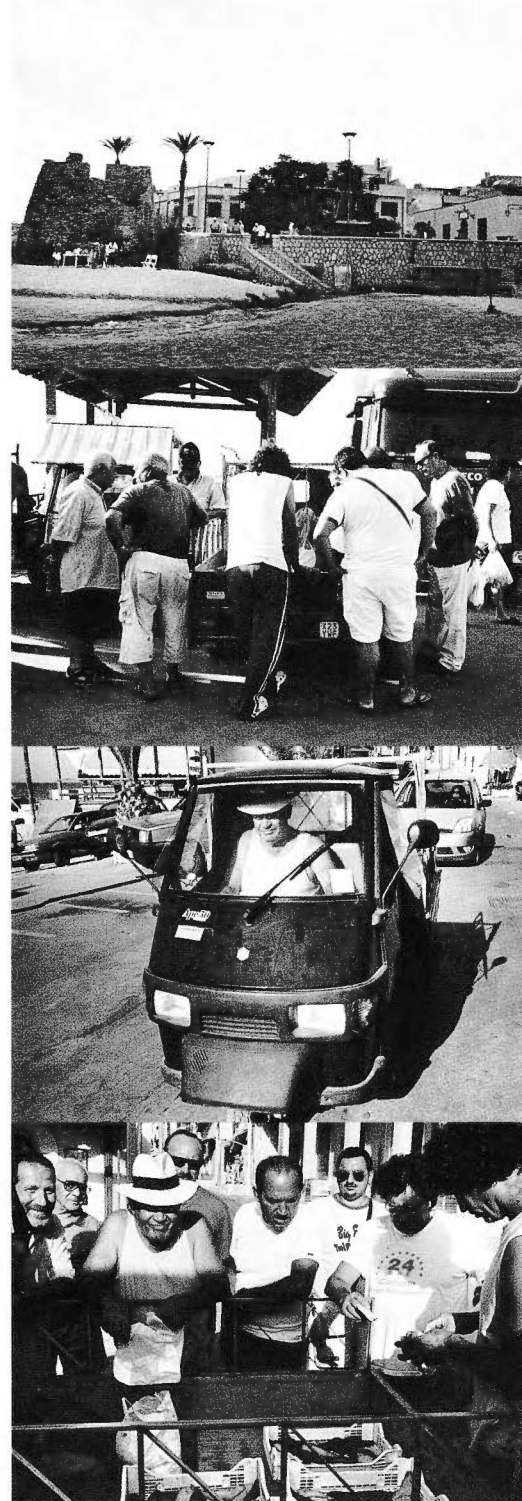
Сначала приготовьте бульон. Срежьте длинные зеленые стебли и листообразные отростки с луковицы фенхеля и положите в такую большую сковороду, на которой уместится вся рыба, или в рыбный судок. Добавьте остальные ингредиенты бульона и доведите до кипения. Попробуйте и подправьте по необходимости количество соли. Поварите при пузырьковом кипении 30 минут.

Тем временем приготовьте соус, смешав вместе все его ингредиенты. Подправьте количество соли и перца по вкусу.

Уложите рыбу в бульон и доведите на среднем огне до легкого бульканья. Накройте сковороду кружком из пергаменты для выпечки, чтобы рыба оставалась в воде и пропаривалась, — это займет приблизительно 10 минут, в зависимости от размера рыбы.

Тем временем нарежьте фенхель тонкими ломтиками и отварите на пару в течение нескольких минут до готовности. Снимите с огня, слегка приправьте оливковым маслом, солью, сливочным маслом и доброй толикой черного перца и разложите на подогретом сервировочном блюде.

Чтобы проверить готовность рыбы, надавите ей на спинку. Когда мякоть станет упругой на ощупь, выньте рыбу из бульона и уложите поверх пареного фенхеля. Подавайте либо с вареным молодым картофелем, либо с салатом с кускусом и лимоном (см. с. 225), отдельно подавайте соус.



Filetto di branzino o orata con
purè di cannellini e salsa verde

Жареное филе морского окуня или карася на фасоловом пюре с соусом сальса верде

Это один из бестселлеров наших ресторанов. Блюдо легко и быстро готовить – и удобно для званых обедов, потому что пюре и соус можно делать загодя, и останется только приготовить рыбу. Мне нравится готовить филе с хрустящей кожей для прелестного контраста с мягким пюре.

Порций: 4

4 филе морского окуня или морского карася
(см. с. 230), с кожей
соль и свежемолотый черный перец
30 г простой муки на обваливание
2 ст. л. оливкового масла плюс еще на спрыскивание

НА ЗЕЛЕНый СОУС

120 мл оливкового масла
30 г плосколистной петрушки
1 ст. л. каперсов; промыть и обсушить на дуршлаге
5 филе анчоусов
1 ст. л. лимонного сока
1 зубчик чеснока
соль и свежемолотый черный перец (по желанию)

НА ФАСОЛЕВОЕ ПЮРЕ

5 ст. л. оливкового масла extra virgin
2 веточки розмарина
1 зубчик чеснока; раздавить боковиной ножа
800 г консервированной карликовой фасоли;
промыть и обсушить на дуршлаге
200 мл овощного бульона или воды (по желанию)

Сначала приготовьте зеленый соус, смешав все его ингредиенты в кухонном комбайне. Подправьте количество соли и перца по вкусу и отставьте в сторону.

Затем приготовьте пюре. Нагрейте масло в сковороде, добавьте розмарин и чеснок и аккуратно пожарьте минуты 3, следя, чтобы не подгорало. Добавьте фасоль и потомите 10 минут, периодически помешивая, пока она не станет достаточно мягкой, чтобы ее можно было подавить в пюре. Если требуется, долейте немного воды или бульона. Выньте розмарин и чеснок и с помощью картофеледавилки мягко подавите фасоль, но часть оставьте нераздавленной – для текстуры. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте в теплое место.

Разрежьте каждое рыбное филе на три части, посолите, поперчите и обваляйте в муке, стряхнув лишнее. Нагрейте масло в большой сковороде на среднем огне и уложите филе кожей вниз. Пожарьте 3 минуты, пока кожа не станет хрустящей. Кожа будет стягиваться, и вам придется слегка прижимать филе к сковороде. Осторожно переверните каждое филе и пожарьте еще 2 минуты. Если филе толстые, может понадобиться больше времени, но следите, чтобы не пережарить: рыба должна быть упругой на ощупь, но не сухой.

Положите по порции пюре в центр сервировочных тарелок, сверху уложите филе тремя слоями и сбрызните зеленым соусом и небольшим количеством сливочного масла.



**Orata con semi
di finocchio e brandy**
**Морской карась
с семенами фенхеля
и бренди**

Это блюдо сильное. Я обожаю в нем и бренди, и перец чили, и пряность фенхеля. Соус подходит к любой белой рыбе со вкусом, достаточно выраженным, чтобы перед ним устоять, — попробуйте треску, сайду или хек.

Порций: 4

2 филе морского карася
(см. с. 230); разрезать пополам
мука для обваливания
100 мл подсолнечного масла
50 мл оливкового масла extra virgin
2 ч. л. семян фенхеля; раздавить
2 филе анчоусов
половинка красного перца чили,
включая семена
2 зубчика чеснока, чищенных
добрая щепотка соли
50 мл бренди
50 мл белого вина
100 мл рыбного бульона (см. с. 138)
или воды



Рыбу посолите, поперчите и обваляйте в муке. Нагрейте подсолнечное масло и зажарьте рыбу до золотисто-коричневого цвета с обеих сторон. Тем временем очень мелко покрошите вместе анчоусы, перец чили и чеснок. Выньте рыбу и оставьте в сторону на теплом блюде. Слейте остатки подсолнечного масла, удалите крошки и вытрите сковороду.

Влейте оливковое масло в сковороду и, когда оно станет горячим, добавьте семена фенхеля, анчоусы, чеснок и перец чили. Аккуратно поджарьте до мягкости, уложите рыбу, влейте бренди и подождите. Добавьте вино и уварите в течение пары минут. Влейте бульон и поварите 5 минут, до сквозной готовности рыбы. Подавайте с картофельным пюре.



Spigola all' acqua pazza Морской окунь в «сумасшедшей воде»

«*Ma, sei pazzo?*» («Ты с ума сошел?») – так часто кричит один итальянец на другого (или на меня – когда я только подумать посмею изменить рецепт). То есть слово *pazzo* в данном контексте означает сумасшедшую или бешеную.

В данном рецепте это слово относят к варочной жидкости, потому что она должна бешено булькать и пениться, пока в ней варится рыба. Рецепт пришел из Неаполя, но этот метод варки рыбы применяется по всей Италии. Так хорошо варить морского ангела, морского ерша и многих других. Спигола – это название морского окуня на юге, а на севере его часто называют *бранцино*.

Порций: 2

- 1 целый сибас, чищенный (см. с. 230), или 2 филе, с кожей
- соль и свежемолотый черный перец
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 зубчик чеснока; мелко нарезать ломтиками
- 1 веточка тимьяна
- 10 помидоров черри; каждый разрезать пополам
- 1 веточка базилика
- 100 мл белого вина
- 150 мл воды или рыбного бульона (см. с. 138)

Посолите рыбу и сделайте по 3 прорези на каждой стороне, чтобы ее пропитал соус. Отставьте в сторону.

Нагрейте масло и пожарьте 1–2 минуты чеснок с солью и перцем, после чего добавьте тимьян, помидоры и базилик. Пожарьте с минуту и уложите рыбу кожей вниз, если используете филе. Дайте недолго пожариться на каждой стороне и потом влейте вино и бульон или воду. Доведите до кипения и дайте бурно покипеть 10 минут, до сквозной готовности рыбы.

Посолите соус по вкусу и подавайте на подогретых тарелках с хлебом для обмакивания в соус.



Sgombro con piselli e pancetta Скумбрия с горохом и панчеттой

Скумбрия, которую иногда называют *lacerti*, не так распространена в Италии, как у нас, хотя я и видела эту красивую узорчатую рыбу на рынках Лигурии и Сардинии. По какой-то отдаленной ассоциации она напоминает мне актера Дэвида Нивена: длинная, тонкая, в элегантном обличьи. Это так втемяшилось мне в голову, что я теперь не могу смотреть на скумбрию, не вспоминая о нем! Обычно ее готовят с горохом, но я немного изменила рецепт – добавила панчетту для дополнительной солёности. Вам понадобится достаточно панчетты, чтобы обернуть ею 18 кусков скумбрии; если ломтики панчетты слишком короткие, купите побольше.

Порций: 6

- 3 средние скумбрии
- 9 ломтиков панчетты; каждый разрезать пополам
- 200 г мороженого, свежего или консервированного горошка
- мука для обваливания
- 6 ст. л. оливкового масла
- 1 луковица; мелко нарубить
- 2 филе анчоусов
- ½ красного перца чили
- 1 ст. л. мелко нарезанной петрушки
- 2 ст. л. томатного концентрата
- 100 мл белого вина
- соль и свежемолотый черный перец
- 2 ч. л. сахарной пудры (по желанию)
- 18 зубочисток, чтобы закрепить панчетту

Разделайте скумбрию, сделав надрез за головой и вытащив пальцами внутренности, чтобы рыба осталась целой. Срежьте и выбросьте плавники и хвосты. Разрежьте каждую рыбу на 6 частей, длиной около 3 см каждая. Оберните каждый кусочек поперек тушки ломтиком панчетты и закрепите зубочисткой.

Поварите горошек в 500 мл соленой воды 5–10 минут, до готовности. Обсушите на дуршлаге, сохранив варочную жидкость.

Посолите, поперчите и обваляйте в муке скумбрию. Нагрейте 2 ст. л. масла в большой сковороде и уложите куски рыбы. Пожарьте по паре минут на каждой стороне, чтобы панчетта стала немного хрусткой. Достаньте из сковороды и отставьте в сторону.

Вымойте сковороду, удалив старое масло и влив оставшее. Нагрев масло, пожарьте с минуту лук, анчоус, перец чили и петрушку на средне-сильном огне. Вмешайте томатный концентрат и добавьте рыбу и белое вино. Дайте увариться в течение нескольких минут, забросьте горох и 300 мл его варочной воды. Поварите 15–20 минут, до мягкости рыбы. Посолите и поперчите по вкусу и при необходимости добавьте сахар (с консервированным горошком это может не понадобиться, так как в его консервирующей жидкости уже есть сахар). Выньте зубочистки и подавайте по три куса на порцию на столовой ложке горошка.

Orata al forno all' isolana Печеный морской карась с хрустящим картофелем и помидорами

Это легкое в приготовлении блюдо символизирует превосходную итальянскую кулинарию – несколько просто приготовленных, но безупречных ингредиентов. Выбирайте рыбу или рыботорговца с умом, самостоятельно вынимайте косточки из лучших мелких маслин, какие только можете достать, используйте только безупречно спелые помидоры и сбрызгивать перцем пикантным оливковым маслом. И тогда – огля! У вас на тарелке произведение поразительной итальянской кухни!

Порций: 4–6

300 г картофеля, чищеного
150 мл белого вина
75 г оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец
1 ч. л. сушеного орегано
2 целых морских окуня или морских карася;
очистить от чешуи, жабр и плавников, оставив
головы и хвосты (см. с. 230), или пусть
рыботорговец сделает это за вас
горсть плосколистной петрушки
150 г помидоров черри; каждый разрезать пополам
15 хороших черных маслин без косточек
(по желанию)

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Нарежьте картофель как можно тоньше – 1–2 мм, сложите кучкой на противне и влейте половину вина и половину масла. Посолите, поперчите и посыпьте орегано. Перемешайте картофель с вином и маслом и разложите на противне одним слоем. Поставьте в духовку на 15 минут.

Посолите и поперчите рыбу изнутри (обильно начинив петрушкой) и снаружи.

Достаньте противень из духовки; понизьте ее температуру до 180°C/газовая отметка 4. Обмажьте картофель соками с противня и переместите наиболее хрустящие ломтики к центру. Уложите рыбу на слой картофеля и разбросайте помидоры и маслины, если используете. Сбрызните рыбу остальным оливковым маслом и вином. Поставьте в духовку на 15–20 минут, до готовности рыбы (вонзите острие ножа в спинку и поверните; мякоть должна легко отходить от костей). Достаньте и немедленно подавайте, полив рыбу соками.

Spiedini di pesce e gamberoni con arance e alloro Шашлыки из семги, креветок и тунца с апельсином и лавровым листом

Блюда, содержащие маринованную семгу с апельсином, часто встречаются в итальянской кулинарии. Однако же рыбные шашлыки, обычно встречающиеся на юге Италии, традиционно содержат лимонные дольки. Но я нахожу, что лимон своим резким вкусом подавляет нежную рыбу, тогда как апельсин дает изумительный сладкий контраст.

Порций: 4

4 королевские креветки, с головами и хвостами;
очистить от панцирей и кишечных вен
1 стейк тунца (около 150 г); нарезать 3-см кубиками
1 филе семги (около 250 г); нарезать 3-см кубиками
1 филе морского ангела (около 150 г);
нарезать 3-см кубиками
цедра и сок 1 апельсина
1 апельсин; очистить и разрезать на 4 толстых ломтика
12 лавровых листов
3 ст. л. оливкового масла
соль
4 деревянных или металлических шампура

Если используете деревянные шампуры, вымочите их в воде в течение как минимум 30 минут, чтобы они не горели.

Уложите подготовленную рыбу и креветки, цедру и ломтики апельсина и лавровые листья в неглубокую жаропрочную посуду или форму для лазаньи и влейте оливковое масло и апельсиновый сок. Посыпьте доброй щепоткой соли и осторожно перемешайте все ингредиенты пальцами. Оставьте мариноваться в холодильнике минимум на 30 минут, а еще лучше на день.

Разогрейте гриль, пока подготавливаете шашлыки. Нанижите рыбу и креветки на шампуры, равномерно перемежая лавровыми листьями и ломтиками апельсина. Процедите маринад, выбросив цедру, и сохраните для сбрызгивания. Поставьте шампуры под гриль и жарьте 5 минут, затем переверните, сбрызните процеженным маринадом и жарьте еще 5 минут, до готовности.

Подавайте с хрустящим хлебом, добрым бокалом розового вина и зеленым салатом из латука и мяты или с салатом с лимоном и кускусом.

Эти шашлики получаются очень хорошо, если у вас есть паровая духовка или если шампури помещаются в пароварку, которую устанавливают на конфорку, — попарьте их 10–15 минут, до сквозной готовности.



Salmone al forno in crosta di pistacchi e miele

Печенная в духовке семга с корочкой из фисташек и меда

Это довольно необычное сочетание семги с пастернаком показали мне два итальянских повара. Один из них, Кристиано, предложил включить это блюдо в меню нашего кафе. Бормоча что-то насчет странности такого сочетания и заскоков современной кулинарии, я присела за столик, чтобы попробовать его... и мне пришлось проглотить свои слова – и полную тарелку рыбы: это было восхитительно! Сладость пастернака и меда безупречно гармонирует с сильным ароматом семги, а ярко-зеленая корочка ярко контрастирует с розовой мякотью рыбы. Пастернак – замечательный ингредиент для зимнего варианта гарнира к этому блюду, но летом я бы взяла бок семги как третью часть блюда и в качестве оставшихся 2 частей добавила бы к нему томатную сальсу от Джино (см. с. 96) или салат с лимоном и кускусом (см. с. 225) и хрустящий зеленый салат.



Порций: 4

50 г лущеных фисташек
30 г черствого хлеба
1 ст. л. листьев розмарина
1 ст. л. листьев тимьяна
соль и свежемолотый черный перец
4 стейка семги или один кусок (около 600 г)
4 ч. л. меда
4 ч. л. оливкового масла

НА ПАСТЕРНАКОВОЕ ПЮРЕ

500 г пастернака; нарезать крупными кусочками
25 г сливочного масла
2–4 ст. л. молока
соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Если позволяет время, забросьте фисташки на 3–4 минуты в кипящую воду, потом обсушите и снимите шелуху. Это даст гораздо более яркий зеленый цвет в контраст с рыбой, а также слегка увлажнит орехи и снизит опасность их пересыхания в духовке. Если же времени нет, оставьте их в шелухе: вкус будет столь же хорошим, пусть и красоты на тарелке будет меньше. Поварите пастернак в соленой воде 20–25 минут, до сквозной готовности.

Тем временем приготовьте смесь для корочки. Размельчите орехи в кухонном комбайне или раздробите вручную до размера горошков черного перца. Отставьте в сторону в миске. Прodelайте то же с хлебом и зеленью и хорошо перемешайте с орехами, солью и перцем.

Слегка посолите семгу со всех сторон и, если используете стейки, уложите их на противень вплотную друг к другу. Пальцами размажьте по ним мед. Теперь рассыпьте поверху смесь для корочки и прихлопните ладонями, чтобы прилипла к меду. Спрысните оливковым маслом. Если используете стейки, отделите их друг от друга, чтобы пеклись равномерно. Поставьте в духовку на 15–25 минут, до сквозной готовности. Проверяйте готовность, вонзая нож в самую толстую часть и слегка его поворачивая.

Когда будет готов пастернак, обсушите его на дуршлаге, верните в кастрюлю и раздавите в гладкое пюре со сливочным маслом, молоком, солью и перцем. Отставьте в сторону. Подавайте семгу на подушке из пюре.

Trota ripiena di gamberi e brandy Форель, фаршированная креветками с бренди

В неприморской Италии есть много рецептов пресноводной рыбы, потому что до недавнего времени морская рыба и морепродукты были доступны только для прибрежных районов, разве что в соленом или сушеном виде. Это блюдо богато ароматами креветок, анчоусов и бренди. Оно и выглядит очень впечатляюще: рыба сохраняет форму, потому что голова и хвост на месте, а остальное упрятано в брюшко.

Порций: 2

**2 форели; выпотрошить,
удалить хребет (см. с. 230)**

НА НАЧИНКУ

25 мл оливкового масла

1 зубчик чеснока;

мелко порубить

3 филе анчоусов; мелко нарезать

1 мелкий красный перец чили;

мелко нарезать

200 г чищенных креветок;

крупно разломать

25 мл бренди

25 мл белого вина

**10 г нарезанной плосколистной
петрушки**

30 г панировочных сухарей

1 яйцо

несколько веточек тимьяна



Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Чтобы приготовить начинку, нагрейте масло в средней кастрюле и пожарьте чеснок, анчоусы и перцы чили 2–3 минуты, до золотисто-коричневого цвета, не давая подгорать.

Добавьте разломанные креветки и жарьте в течение 5 минут. Когда они начнут прилипать, влейте бренди и подожгите или дайте ему увариться. Влейте вино и уварите в течение нескольких минут. Снимите с огня, дайте остыть и добавьте петрушку, чеснок, сухари и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите начинку пополам. Начините каждую форель и уложите на противень с веточками тимьяна между ними. Поставьте в духовку и выпекайте в течение 20–25 минут, в зависимости от размера. Подавайте с простым зеленым салатом и жареным картофелем.

Pesce

МАСТЕР-КЛАСС

Как потрошить рыбу через жаберные отверстия

Проденьте кончики ножниц в маленькое отверстие в заднем конце брюшка и отрежьте внутренности, лежащие под этим отверстием, не расширяя его.

Вытащите и выбросьте красные решетчатые жабры с обеих сторон рыбьей головы. Большая часть внутренностей вытаскивается за ними. Подцепите пальцем остальные.

Хорошо промойте рыбу, пропуская сквозь нее много холодной воды, пока вода не станет чистой. Если вы планируете жарить рыбу в соли, счищать чешую не обязательно.



Как филетировать жареную округлую рыбу

Разломите ложкой соляную корку и снимите все крупные куски соли. Удалите оставшуюся соль кондитерской кисточкой или ложкой.

Оторвите вилкой кожу с обеих сторон рыбы.

Вилкой же отслоите кожу у хвоста. Приподнимите ее, подцепив двумя зубчиками вилки и повернув последнюю, чтобы захватить кожу.

Накрутите кожу на вилку и обнажите мякоть. Кожу выбросьте.

Прорежьте вилкой же спинку рыбы у самого хребта с одной его стороны. Вилкой и ложкой поднимите первое филе и переложите на подогретое сервировочное блюдо. Прodelайте то же самое на другой стороне.

Когда все четыре филе окажутся на блюде, sprысните их небольшим количеством оливкового масла и тут же подавайте.

Таким же образом вы можете филетировать округлую рыбу, запеченную в духовке без соляной корки.

Spigola in crosta di sale **Морской окунь в соляной корке**

Наши дети любят помогать готовить это блюдо – утрамбовывать соль холмиком вокруг рыбы и потом взламывать соляную корку дном ложки. У этого блюда много вариаций. Разные повара посоветуют вам примешивать в соль яичные белки, добавлять или не добавлять воду, делать корочку из теста и т.д. и т.п., но, по мне, чем проще, тем лучше. Чистить рыбу от чешуи не надо – она сойдет вместе с солью.

Порций: 4–6

**1 целый морской окунь (около 1 кг),
выпотрошить (см. с. 230)**
1 кг крупной соли
холодная вода (по мере надобности)

НА АРОМАТИЗИРОВАННОЕ МАСЛО
100 мл оливкового масла extra virgin
сок 1 лимона
горсть крупно нарезанной плосколистной петрушки
соль

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Промойте и тщательно выпотрошите рыбу (удалять чешую не обязательно).

Насыпьте 1-см слой соли на противень или в жаропрочную форму. Всыпьте остальную соль в миску и увлажните водой, но не сильно, чтобы получилась лепящаяся паста. Положите рыбу на слой соли на противне / в форме и полностью, совершенно без прорех, облепите соляной жижей. Поставьте противень в духовку и пеките 25 минут.

Для подачи взломайте соль ложкой и следуйте указаниям рецепта на с. 240. Часто такую рыбу подают как есть, больше не приправляя. Я же люблю ее с ароматизированным маслом – просто смешайте все его ингредиенты в банке и подайте к рыбе.



Pesce

МАСТЕР-КЛАСС



Как филетировать плоскую рыбу

Самое трудное – снять кожу, однако достаточно хорошенько ее ухватить, и все получится. Некоторые ножницами срезают «по краю» рыбы все складчатые кромки – это способствует отделению кожи. Можно также опустить рыбий хвост в кипяток или надрезать кожу сразу за хвостом – и тогда начиная от этой точки соскребать кожу острием заточенного ножа сверху. Просуньте пальцы между кожей и мякотью рыбы, чтобы ослабить кожу с обеих сторон. Вы также можете просунуть пальцы под кожу у каждой складчатой кромки у основания хвоста.

Ухватите рыбу при помощи тканевого или бумажного полотенца одной рукой за хвост, а другой – за кожу. Сдерите кожу.

Сдирайте кожу до самого верха. Повторите то же на другой стороне.

Прорежьте рыбу посередине по одной стороне хребта. Проведите ножом между костями и мякотью. Держите нож под углом 45°.

Отделите мякоть от хребта по всей длине, постоянно прижимая нож к костям. Снимите филе. Повторите то же на другой стороне рыбы.

Переверните рыбу. Снимите кожу и срежьте два филе.

Razza al burro nero e capperi Скат с черным сливочным маслом и каперсами

Острая кислотность каперсов, смягченная чуть жженым маслом, обеспечивает идеальный соус для умощения такой великолепной рыбы, как скат. Этот рецепт сделался классикой итальянских ресторанов – и не зря. Готовить его легко и быстро, а получается изысканное ресторанное блюдо.

Порций: 2

½ большого крыла ската;
разрезать пополам
соль и свежемолотый черный перец
мука для посыпки
3 ст. л. оливкового масла extra virgin
20 г сливочного масла
1 филе анчоусов
1 ст. л. каперсов; промыть и обсушить
3 ст. л. белого вина

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Слегка посолите и поперчите рыбу и обваляйте в муке с обеих сторон. Нагрейте масло в большой сковороде или на противне и слегка зажарьте рыбу с обеих сторон. Переложите на противень (если жарили на сковороде) и пеките в духовке 15 минут.

Тем временем приготовьте черное сливочное масло. Растопите его, чтобы запенилось и зазолотилось, добавьте анчоусы, каперсы и вино и пожарьте несколько минут, разбивая деревянной ложкой. Снимите с огня и поставьте в теплое место. Переложите рыбу на подогретую тарелку, полейте соусом и подавайте.

Sogliola alla mugnaia Камбала с лимоном и петрушкой

Это классическое блюдо прошло испытание временем, потому что нежный соус дополняет изысканный вкус рыбы. *Mugnaia* означает «мельничиха». Вероятно, остатками муки загущали соусы.

Порций: 4

4 камбалы или 2 морских языка (дуврских палтуса);
филетировать (см. с. 242)
соль и перец
подсолнечное масло для жарки
100 мл белого вина
200 мл рыбного бульона (см. с. 138)
цедра и сок 1 лимона
горсть нарезанной петрушки
25 г сливочного масла
10 г муки

Посолите и поперчите филе и обваляйте с обеих сторон в муке. Нагрейте масло в сковороде и обжарьте филе по 1 минуте на каждой стороне, переворачивая лопаткой. Отставьте филе в сторону и вылейте оставшееся подсолнечное масло. Влейте вино и уварите в течение 2 минут. Процедите жидкость через ситечко в миску.

Протрите сковороду, верните на огонь и уложите филе. Влейте бульон, лимонный сок с цедрой и уваренное белое вино; всыпьте петрушку. Перетрите в ладони сливочное масло с мукой и вмешайте в соус для сгущения, осторожно размешивая деревянной ложкой или маленьким венчиком (не нарушая целостности рыбы). Когда соус загустеет, подавайте на подогретых тарелках.



Brodetto di San Pietro con patate e zafferano **Тушеный солнечник с картофелем и шафраном**

Это пример тушеного жаркого из рыбы без помидоров. Цвет и букет шафрана дивно гармонирует с солнечником. Филетируйте рыбу сами (см. с. 242) или попросите об этом рыботорговца, но сохраните кости – они понадобятся для бульона.

Порций: 4

**2 моркови; крупно нарезать
вершки и зеленые листообразные отростки
фенхеля (по желанию)**
**½ свежего красного перца чили;
мелко нарезать ломтиками**
2 стебля сельдерея; крупно нарезать
100 мл оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец
1 ст. л. мелко нарезанной петрушки
**4 мелких солнечника (или 2 крупных)
или 2 морских карася; филетировать**
1 ст. л. белого винного уксуса
75 мл бренди
2 лавровых листа
2 пакетика шафрана (в целом 2,5 г)
1 л овощного бульона
сок 1 лимона
**2 свежих пурпурных артишока; нарезать тонкими
ломтиками и зажарить на сковороде (по желанию)**
10 г сливочного масла
1 толстый зубчик чеснока, чищенный; раздавить
**420 г молодого картофеля; почистить и отварить
несколько веточек укропа; мелко нарезать**

Поджарьте морковь, фенхель, перец чили и сельдерей на половине оливкового масла, посолите и поперчите по вкусу. Добавьте петрушку и пожарьте еще 7–10 минут, после чего добавьте рыбы кости. Через несколько минут добавьте уксус, бренди, лавровый лист и шафран и хорошо перемешайте. Влейте воду или бульон и доведите почти до кипения. Варите на слабом огне (не доводя даже и до пузырькового кипения) в течение 20–30 минут. Процедите и выбросьте кости и овощи. Дайте бульону закипеть и уварите до половины объема в течение примерно 15 минут. Влейте лимонный сок, попробуйте, посолите и поперчите по вкусу. Посолите и поперчите и обваляйте в муке рыбные филе и артишоки и зажарьте на оставшем оливковом масле до сквозной готовности. Загустите соус сливочным маслом и до-

бавьте картофель. Уложите рыбу на тарелки. Насыпьте в сковороду укроп и подавайте, полив рыбу и картофель соусом. Подавайте с фенхелем, мелко нарезанным ломтиками, отваренным на пару и смазанным сливочным маслом.

Pesce spada alla griglia con salmoriglio **Меч-рыба – гриль или барбекю – с соусом сальморильо**

Этот летний соус родом с Сицилии и некоторых областей Калабрии. Половина соуса используется как маринад, а второй половиной поливают готовое блюдо. Он хорошо гармонирует почти с любой рыбой и морепродуктами. Попробуйте его на креветках-гриль, жаренном целиком морском окуне или стейках из тунца – да даже и на жареной баранине.

Порций: 4

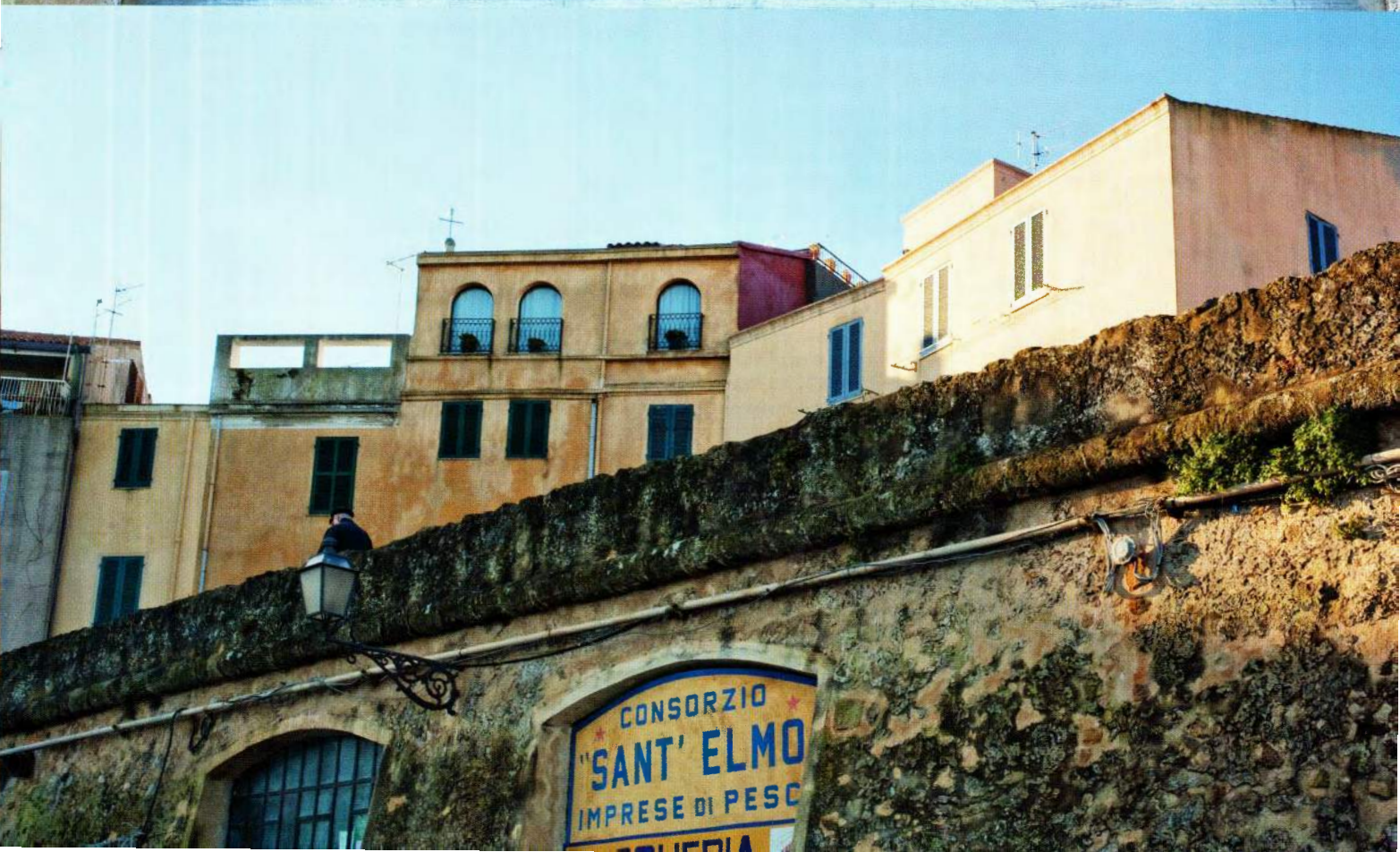
4 стейка меч-рыбы

НА СОУС

6 ст. л. оливкового масла extra virgin
50 мл лимонного сока
цедра ½ лимона; мелко натереть
6 ст. л. крупно нарезанной плосколистной петрушки
**2 ст. л. свежего орегано или майорана
или 2 ч. л. сушеного орегано**
соль и свежемолотый черный перец

Сделайте соус, смешав в кувшине все его ингредиенты, и подправьте количество соли и перца по вкусу. Замаринуйте рыбу в половине соуса в течение 30 минут. Не оставляйте ее в маринаде дольше чем на час, не то она начнет «вариться» в кислоте лимона.

Пожарьте стейки под грилем или на барбекю по 1–2 минуты на каждой стороне, только-только до готовности. Если захотите, поверните рыбу во время жарки (через 1 минуту) на 90°, чтобы на поверхности прожглись клеточки. Полейте остальным соусом и подавайте с салатом с кускусом и лимоном (см. с. 225), салатом от Джорджио (см. с. 403) и обилием хрустящего хлеба.



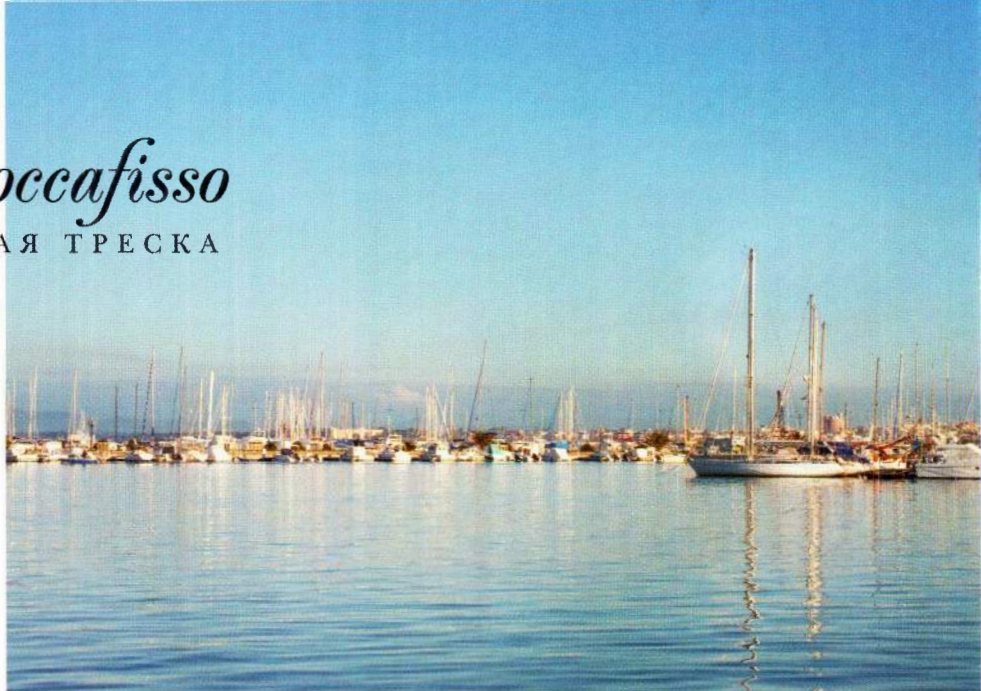
Baccalà e Stoccafisso

СОЛЕНАЯ И ВЯЛЕНАЯ ТРЕСКА

Баккала, популярная на юге Италии, – это треска потрошенная, с удаленным хребтом, просоленная и высушенная. *Стоккафиссо* – это тоже вяленая треска, но просто высушенная на воздухе, не просоленная. Она встречается в основном на севере, особенно в Лигурии и Венето. Но без путаницы ведь нельзя – ее тоже часто называют *баккалой*! Обе были популярны по пятницам и другим постным дням католического календаря и служили хорошей пищей для путешественников, потому что долго хранятся.

Перед употреблением и *баккалу* и *стоккафиссо* надо размачивать (целиком или в виде филе) в воде в течение двух суток, меняя ее каждые 12 часов. После этого рыбу остается только сполоснуть и промокнуть досуха. Целую рыбу надо снимать с кости, а реберные кости удалять пинцетом, и опять-таки промывать и обсушать. В Италии многие гастрономические магазины торгуют уже вымоченной *баккалой*.

В Венеции популярна *баккала мантегато*: рыбу толкут в ступке и смешивают с оливковым маслом, петрушкой и чесноком до кремообразного состояния. Это очень вкусно. Обожаю также *польпеттине* (см. с. 247), которые я ела на Сардинии: рыбу варят, измельчают, смешивают с петрушкой и сухарями и делают рыбные котлетки. По этому же рецепту хорошо получается свежеприготовленная сайда вместо *баккалы*.



Baccalà alla Siciliana con porri

Сицилийская соленая треска с луком-пореем

Типично сицилийское блюдо; сладкий порей прелестно гармонирует с соленой рыбой, а картофель превращает одно блюдо в целую трапезу.

Порций: 6

3 картофелины; очистить и нарезать 3-см кубиками
600 г соленой трески, вымоченной в течение 48 часов (см. слева), или 600 г свежей трески или сайды
мука для обваливания
3 ст. л. подсолнечного масла
3 ст. л. оливкового масла
1 толстый зубчик чеснока; слегка раздавить
1 луковица шалота или простая мелкая луковица; мелко порубить
1 луковица порея (около 100 г); мелко порубить
3 ст. л. белого вина
400 г итальянских консервированных томатов
50 г маслин (таджаска или гаэта)
соль и свежемолотый перец

Частично отварите картофель в соленой воде в течение 10 минут, слейте воду и отставьте в сторону.

Разрежьте рыбу на 6 равных кусков и обваляйте в муке. Нагрейте подсолнечное масло в большой сковороде или толстостенной кастрюле и слегка поджарьте рыбу в течение примерно 5 минут. Выньте и обсушите на бумажном полотенце.

Протрите кастрюлю и влейте оливковое масло. Пожарьте чеснок, лук и порей в течение 5–10 минут, до мягкости. Влейте вино и уварите в течение пары минут на средне-сильном огне. Переложите томаты в миску, раздавите руками и добавьте в кастрюлю с 300 мл воды. Хорошо перемешайте и добавьте картофель, маслины и куски рыбы. Осторожно обмажьте рыбу и картофель томатным соусом, не разрушая целостности рыбы. Слегка посолите и поперчите (помните, чтоб рыба соленая). Накройте крышкой и поварите 30 минут. Подавайте в подогретых мисках.



Polpettine di Baccalà di Ristorante Angedras Котлетки из соленой трески от Ristorante Angedras

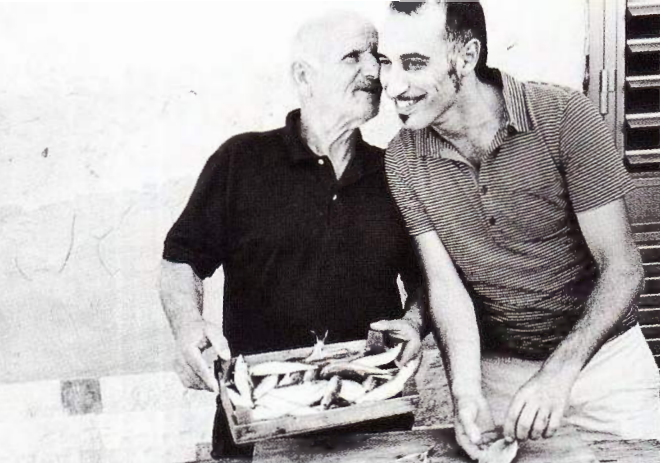
Мне так понравились эти рыбные штучки, что я упросила Марко Коронцу, хозяина ресторана, дать мне рецепт. Он подает их в качестве антипасты в жаркие летние месяцы на Сардинии на террасе с видом на море в Алгеро. Если вы любопытствуете насчет названия его ресторана, то его название произносится как Sardegna (Сардиния) наоборот!

*Выход: 15 котлеток
(примерно 3–4 см в диаметре)*

500 г филе соленой трески, вымоченной в течение 48 часов (см. с. 247), или 500 г сайды
3 ст. л. оливкового масла
1 маленькая белая луковица; мелко порубить
2 зубчика чеснока; тонко нарезать ломтиками
100 мл белого вина
1 ст. л. с верхом листьев свежего тимьяна
1 ст. л. с верхом нарезанной петрушки
1 ст. л. с верхом нарванных листьев базилика
100 г крошек свежего хлеба
мука на обваливание
1 яйцо; сбить
50 г мелких просеянных панировочных сухарей (см. с. 30)
подсолнечное масло для жарки

Нагрейте масло в большой сковороде на сильном огне и пожарьте лук и чеснок около 3 минут. Уложите рыбу кожей вниз и пожарьте пару минут. Переверните и пожарьте еще столько же. Влейте вино и уварите на средне-сильном огне в течение 2 минут. Добавьте зелень. Хорошо перемешайте, накройте крышкой и дайте повариться 5 минут, до мягкости рыбы. Отставьте в сторону остывать.

Нагрейте подсолнечное масло до 175°C во фритюрнице или толстодонной кастрюле. Когда рыба остынет, снимите с нее кожу и подавите ее в миске вместе со всем содержимым кастрюли вилкой. Добавьте свежие хлебные крошки и смешайте руками. Слепите из этого фарша шарики и слегка приплюсните ладонями. Обсыпьте мукой, окуните в яйцо и обваляйте в сухарях. Зажарьте в горячем масле до золотисто-коричневого цвета и обсушите на бумажном полотенце. Марко подает котлетки с печеными красными перцами, цукини и ломтиком лимона для поливки соком.



Lesce

МАСТЕР-КЛАСС



Как разделять анчоусы (кильку, хамсу) или сардины

Если рыба с чешуей, соскоблите ее в направлении от хвоста к голове с помощью столового ножа или спинки кухонного. Лучше всего это делать под струей воды. Ножницами срежьте спинной плавник. Затем ножом или просто пальцем вскройте брюшко, удалите и выбросьте внутренности.

Отрежьте голову.

Раскройте рыбку и положите на доску. Надавите большим пальцем на хребет – это поможет отделить его от мякоти.

Пальцами пройдитесь вдоль хребта и отделите его от мякоти. Вытащите хребет.

Отрежьте хребет на доске и выбросьте. Хвост можно оставить или удалить.

Осторожно промойте рыбку под струей воды и обсушите на салфетке или бумажном полотенце.

Acciughe marinate sotto sale Маринованные соленые анчоусы

Соленые анчоусы, продающиеся в хороших итальянских деликатесных, — хорошая альтернатива свежим.

Порций: 8

400 г анчоусов в соли
сок 2 лимонов
200 мл белого винного уксуса
1 красная луковица;
мелко порубить
1 крупный зубчик чеснока;
нарезать тонкими ломтиками
½ красного перца чили;
мелко нарезать
100 мл оливкового масла
extra virgin
1 ст. л. крупно нарезанной
плосколистной петрушки

Пальцами удалите из анчоусов хребты, осторожно освобождая от мякоти.

Промойте анчоусы водой. Уложите в ванну из сока 1 лимона и уксуса на 30 минут. Снова промойте и аккуратно отожмите между листами бумажного полотенца или в чистой салфетке. Уложите на сервировочное блюдо и обложите луком, чесноком, перцем чили, остальным лимонным соком, оливковым маслом и петрушкой. Оставьте мариноваться на 3 часа или на ночь. Если оливковое масло в холодильнике загустеет, подождите перед подачей, пока оно нагреется до комнатной температуры. Подавайте с поджаренным хлебом.



Acciughe all' ammiraglia Маринованные анчоусы

Это классическое антипасто, которое подают по всей Италии. Свежие и соленые анчоусы продаются в Италии на рынках и у рыбороторговцев. На кулинарных воскресных курсах в Тоскане наша прелестная сицилийская помощница Дора показывает процесс маринования анчоусов.

Порций: 8

400 г свежих анчоусов (кильки, хамсы), чищенных (см. с. 248)
2–3 рюмки белого винного уксуса
1 красная луковица; нарезать тонкими полосками
соль и свежемолотый черный перец
оливковое масло extra virgin для подачи

Хорошо промойте анчоусы и разрежьте пополам по длине. Разделайте согласно указаниям мастер-класса на с. 248, уложите филе бок о бок на неметаллический лоток и полностью залейте уксусом. Оставьте мариноваться в холодильнике, по возможности на ночь, или пока мякоть рыбы не побелеет.

Вымочите полоски лука в воде в течение 30 минут, чтобы смягчить резкость, обсушите, посолите и поперчите в миске.

Обсушите анчоусы и посыпьте приправленным луком. Спрысните оливковым маслом и подавайте сразу или оставьте на ночь в холодильнике.

Gamberoni al Cognac Королевские креветки в коньяке

Это блюдо уже много лет является итальянской классикой, и все равно, когда оно появляется в одном из наших меню, его заказывают снова и снова.

Порций: 4 в качестве закуски
или 2 как основное блюдо

3 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
3 зубчика чеснока; раздавить
10 г свежих красных перцев
чили; крупно нарезать
8 сырых королевских креветок
с головами; очистить
от панцирей и кишечных вен
2 ст. л. бренди
150 мл рыбного или овощного
бульона
10 г сливочного масла
1 ст. л. крупно нарезанной
плюсколистной петрушки

Нагрейте масло в большой сковороде и пожарьте чеснок и перец чили в течение 1 минуты на сильном огне, следя, чтобы не подгорали. Добавьте креветки и потрясите сковороду. Когда порозовеют снизу, переверните. Влейте бренди и дайте пару минут увариться, потом влейте 100 мл бульона и уварите в течение 3–5 минут.

Добавьте сливочное масло и перемешайте или потрясите сковороду, чтобы все смешалось. Переложите креветки на подогретую тарелку и верните соус на огонь. Влейте остальной бульон и дайте соусу чуть увариться в течение 1 минуты. Полейте соусом креветки и подавайте с кусками хлеба, чтобы промокать им соус.

Совет: Заморозьте панцири и пустите на бульон (см. с. 138).

Sarde a beccafico Фаршированные сардины в томатном соусе

Beccafico – это на сицилийском наречии двое спорящих людей, упершихся лбами друг в друга, прямо как лежащие на противне сардины. Так их готовят на востоке острова, и так их готовит Тереза. На западе же сардины начиняют смесью шпината, кедровых орешков и изюма, а вместо томатного соуса подают с лимоном. В этом рецепте я использую 13 мелких сардин – 12 для еды (целиком) и одну в соус. Если же сардины крупные, возьмите 7 штук и разрежьте 6 из них пополам.

Порций: 6

13 сардин (350 г), без голов и хвостов; очистить и выпотрошить (см. с. 248)
100 мл подсолнечного масла для жарки
мука для обваливания

НА НАЧИНКУ

100 г крошек свежего хлеба
25 г пармезана; мелко натереть
горсточка петрушки
2 яйца
1 зубчик чеснока; мелко порубить
соль и свежемолотый черный перец

НА СОУС

50 мл оливкового масла
½ красной или белой луковицы; мелко порубить
1 сардина, чищенная; разрезать на 2 филе
2 филе анчоусов
1 толстый зубчик чеснока; мелко порубить
50 мл белого вина
800 г итальянских консервированных сливовидных томатов;
раздавить руками
соль и свежемолотый черный перец

Поместите сухие ингредиенты начинки в блендер и перемелите. Пересыпьте в миску и смешайте с яйцами.

Чтобы приготовить соус, нагрейте масло в большой сковороде, добавьте лук и зажарьте до мягкости. Добавьте сардину, анчоусы и чеснок и несколько минут пожарьте вместе. Раздавите анчоусы и сардинку деревянной ложкой. Влейте вино и уварите. Через несколько минут добавьте томаты, доведите до кипения и варите при пузырьковом кипении 20–25 минут. Посолите и поперчите по вкусу и отставьте в сторону.

Разделайте сардины. Уложите одну сардину кожей вниз и положите на нее 1 ст. л. начинки. Размажьте начинку и уложите на нее вторую сардину кожей вверх. Прижмите. Начините таким манером остальные сардины и отставьте в сторону. Обваляйте в муке и стряхните лишнюю. Нагрейте подсолнечное масло и зажарьте рыбу, пока кожа не начнет подрумяниваться. Добавьте соус и варите 15–20 минут под крышкой, часто встряхивая сковороду. Если начнет подсыхать, долейте воды. Подавайте горячим или комнатной температуры с focaccia (см. с. 58–63) и салатом.





Sarde al forno con finocchio e agrumi

Печенные в духовке сардины с фенхелем и цитрусами

Этот рецепт был разработан в нашей кулинарной школе во время «Медленной рыбной недели».

В его основе классическое *соффритто* (см. с. 125), но с цитрусовым уклоном в противовес маслянистой рыбе. Если не достанете свежего мини-фенхеля, используйте чайную ложку семян. Таким способом можно готовить и скумбрию.

Порций: 4

сок $\frac{1}{2}$ лимона
200 мл рыбного бульона плюс еще по надобности
1 кг сардин, чищенных и обрезанных (см. с. 138)
3 ст. л. оливкового масла extra virgin
горсть крупно нарезанных листьев плосколистной петрушки

НА СОФФРИТТО

150 мл оливкового масла extra virgin
1 красная луковица; очень мелко порубить
2 стебля сельдерея; очень мелко нарезать
1 средняя морковь; очень мелко нарезать
соль и свежемолотый черный перец
2 веточки свежего розмарина
3 лавровых листа
2 ленточки апельсиновой цедры длиной 5 см
4 мини-фенхеля; мелко нарезать
2 зубчика чеснока; слегка раздавить

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Чтобы приготовить соффритто, нагрейте масло в сковороде и добавьте лук, сельдерей и морковь. Посолите и поперчите. Добавьте зелень, цедру, фенхель и чеснок и пожарьте на слабом огне, регулярно помешивая, в течение 15 минут. Выньте и выбросьте зелень.

Влейте в соффритто лимонный сок и поварите несколько минут. Влейте бульон и поварите при пузырьковом кипении 10 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Если станет пересыхать, добавьте немного воды или бульона. Вмешайте петрушку и отставьте в сторону.

Уложите все сардины на доску кожей вниз. Намажьте на каждую понемногу соффритто и сверните в рулетики. Разложите в жаропрочной форме и полейте остальным соффритто или оливковым маслом. Поставьте в духовку на 10–15 минут, до сквозной готовности сардин. Подавайте с картофелем, жареным с лимоном (см. с. 390) и жареным шпинатом.

Sarde in saor

Маринованные сардины с луком, кедровыми орешками и изюмом

Это блюдо из времен Средневековья, когда пастухи, уходившие на несколько дней в поля, брали с собой еду. Маринованная рыба и овощи хорошо сохранялись и обеспечивали белки, столь необходимые при такой нелегкой жизни. Этим блюдом неплохо угощать гостей – оно хорошо сохраняется несколько дней, причем вкус даже улучшается. Блюдо это «агродольче» – кисло-сладкое, благодаря уксусу и сахару. Я обожаю такое равновесие, и когда вижу это слово в меню, непременно заказываю блюдо, к которому оно относится.

Порций: 8 в качестве закуски

8 свежих сардин (около 400 г), без голов и хвостов;
очистить и выпотрошить (см. с. 248)
соль и свежемолотый черный перец
мука для обваливания
6 ст. л. оливкового масла
1 белая луковица; нарезать тонкими ломтиками
30 г изюма
20 г поджаренных кедровых орешков
100 мл белого вина
100 мл белого винного уксуса
20 г сахарной пудры

Приправьте сардины солью и перцем и слегка обваляйте в муке. Пожарьте 1–2 минуты на каждой стороне в половине горячего масла на сковороде с противопригарным покрытием. Когда зажарятся, обсушите сардины на бумажном полотенце и вылейте масло.

Влейте на сковороду остальное масло и потомите лук с 6 ст. л. воды на среднем огне. Посолите и поперчите. Лук должен смягчиться, но остаться совершенно белым, так что томите медленно и добавляйте по мере необходимости воду, чтобы он не зажаривался. Через 10 минут вмешайте изюм и отварите до мягкости. Добавьте орешки, вино, уксус и сахар. Поварите еще 5 минут и снимите с огня. Дайте остыть. Уложите сардины в неглубокую неметаллическую посуду, залейте маринадом, накройте пленкой и оставьте на ночь или до двух дней в холодильнике мариноваться.

Вариация: Наш сицилийский шеф-повар Грегорио не может удержаться, чтобы не добавить в маринад немного нарезанной мяты. Он любит мяту во всех видах и постоянно сует ее мне под нос, чтобы я вдыхала аромат.

Pesce

МАСТЕР-КЛАСС

Anguilla in umido Жаркое из угря

У нашего шеф-повара Монсеррато есть дядюшка Сальваторе, который по воскресеньям готовил это блюдо на барбекю в своем доме на Сардинии. Одновременно он жарил *alla brace* на барбекю, лук, цукини и перцы. Угри продаются в Италии повсеместно; их держат живыми в воде день-два до употребления. Это их очищает и удаляет часто присутствующий в них привкус тины.

Порций: 6

1 угорь
соль и свежемолотый черный перец
мука для обваливания
3 ст. л. оливкового масла
1 морковь; мелко нарезать
1 луковица; мелко порубить
2 стебля сельдерея; мелко нарезать
1 зубчик чеснока; слегка раздавить
2 лавровых листа
200 г белого вина
100 г томатного концентрата
200 мл рыбного бульона (см. с. 138) или воды

Можете попросить рыботорговца разделить угря или разделайте сами: взрезав брюшко по всей длине, удалите внутренности. Надрежьте кожу у головы и сдерите ее. Это придется делать вдвоем, и хорошо бы вам обоим для надежности держать угря салфетками или бумажными полотенцами. Полностью сдерите и выбросьте кожу. Отрежьте голову. Разрежьте угря на 8 частей, слегка посолите, поперчите и обваляйте в муке.

Нагрейте масло в большой сковороде и уложите куски угря. Пожарьте минут 5, до легкого румянца, и добавьте морковь, лук, сельдерея, чеснок и лавровый лист. Пожарьте около 10 минут, до мягкости овощей, и влейте вино. Уварите в течение нескольких минут и тщательно вмешайте томатное пюре. Залейте бульоном, накройте крышкой и варите при пузырьковом кипении 20 минут, до сквозной готовности угря – мякоть должна легко отходить от кости. Посолите и поперчите по вкусу и подавайте с полентой или хлебом.

Как разделять морского ангела

С помощью ножниц или острого ножа удалите спинные плавники.

Срежьте тонкие «крылья» по бокам рыбы.

Острием ножа отделите тело рыбы от кожи и прилепленной к ней толстой пленки. Переверните рыбу вверх брюшком, ухватите кожу одной рукой и рыбу другой и стащите кожу. В местах, где не отрывается, прорежьте ножом.

Сдерите кожу и выбросьте.

Вонзите нож между пленкой и мякотью и сдирайте пленку полосками, пока полностью не очистите от нее рыбу.

Теперь либо филетируйте показанным здесь методом, либо сделайте медальоны (см. ниже). Отрежьте мякоть от хребта, проведя вдоль одной его стороны острым ножом.

Острым поварским ножом нарежьте тушку медальонами толщиной около 3 см, прорезая позвоночник. Выбросьте хвост.



Coda di rospo con gin e ginepro

Морской ангел с джином и ягодами можжевельника

Совершив со мной мой ритуал семичасового джина с тоником, Джино Борелла приготовил для меня это блюдо. Я обожаю хруст ягод можжевельника, отдающих свой аромат блюду. Если у вас нет рыбного бульона, используйте воду, хотя тогда вкус будет не столь насыщенный. Как раз для таких случаев полезно всегда иметь в морозильнике запас рыбного бульона.

Порций: 4

700 г морского ангела без головы и хвоста; разрезать на 8 кусков
соль
мука для посыпки
100 мл подсолнечного масла
4 филе анчоусов
1 маленький перец чили без семян
1 зубчик чеснока
5 ст. л. оливкового масла extra virgin
100 мл джина
200 мл рыбного бульона (см. с. 138)
1 ч. л. с верхом томатного пюре
20 ягод можжевельника; слегка раздавить
25 г сливочного масла



Слегка посолите куски рыбы со всех сторон и обваляйте в насыпанной в миску муке. Стряхните лишнюю. Нагрейте подсолнечное масло в большой сковороде и, когда оно станет горячим, пожарьте рыбу в течение 7–10 минут, до золотистого цвета. Тем временем мелко нарежьте анчоусы, перец чили и чеснок на доске. Выньте рыбу из сковороды и отставьте в сторону на горячем сервировочном блюде.

Влейте оставшееся масло и прочистите сковороду. Верните на огонь и влейте оливковое масло. Пожарьте анчоусы, перец чили и чеснок пару минут, следя, чтобы не пригорали, и затем влейте джин. Поварите не дольше пары минут и влейте бульон или воду и томат-пюре. Доведите до пузырькового кипения.

Через несколько минут, когда соус слегка уварится, добавьте ягоды можжевельника и уложите в соус рыбу, чтобы проварилась насквозь. Подправьте количество соли и перца. Тщательно вмешайте сливочное масло, одновременно раздавливая деревянной ложкой ягоды для высвобождения их букета. Подавайте со шпинатом и картофельным пюре.

Zuppa di Pesce

РЫБНЫЙ СУП

По всей длине итальянской береговой линии несть числа рецептам рыбных супов и жарких. Всякий побывавший в приморском городе наверняка отведал их местный вариант. Хотя итальянцы, безумно гордясь особенностями своих регионов, никогда в этом не признаются, но все эти блюда очень похожи друг на друга, потому что все содержат местную рыбу, морепродукты и помидоры. Часто их ароматизируют местными ингредиентами и либо оставляют в виде супа, либо сгущают в соус для пасты, кускуса или фреголы, которая напоминает крупный кускус.

Приведу несколько примеров: *буридда* в Лигурии содержит кедровые орешки и иногда грибы; *бродетто* из Марке может включать в себя местный шафран для цвета или превращаться в кисло-сладкое блюдо, если добавить в него красный сладкий перец и белый винный уксус. *Каччукко* в Ливорно на западе Тосканы делают из множества разных видов рыб. В Апулии я ела вкуснейший *цуппа ди пеше*, приготовленный просто настаиванием томатного соуса на хребте скорпены. Позже мы ели этот соус с рыбными филе и пастой *дигалини*. Еще южнее я с группой женщин с Сицилии готовила кускус, который мы ели с томатным соусом, в котором варили рыбу. В тот раз рыбу мы ели после супа, а не вместе с ним. На Сардинии меня угощали фреголой в рыбно-томатном бульоне, сваренном с крохотными крабами.

Рыба и помидоры – специфическая средиземноморская комбинация. Если использовать безукоризненные рыбу, омаров и крабов и помидоры по сезону, то воссоздать эти букеты нетрудно. Фокус именно в букетах – нужны рыба с крепким вкусом и хороший бульон.

Brodetto di San Benedetto Рыбное жаркое «Сан-Бенедетто»

Адриатическое море у берегов Марке богато рыбой и моллюсками. *Бродетто* – род супа, приготовленного из поврежденной рыбы и остатков, которые нельзя было продать на рынке. В регионе четыре основных типа *бродетто* – в Анконе, Порто-Реканати, Фано и Сан-Бенедетто-дель-Тронто. Они различаются использованием шафрана и помидоров (которые могут быть зелеными или красными либо не использоваться вовсе) и включением в них местной рыбы. Я выбрала *васола* из Сан-Бенедетто, потому что люблю сочетание сладких красных перцев с уксусом. В Марке – откуда это блюдо родом, его часто готовят с зелеными помидорами.

Порций: 6

1 красный перец; нарезать 2-см кубиками
120 мл оливкового масла
1 средняя красная или белая луковица; мелко порубить
3 зубчика чеснока; раздавить
½ красного перца чили; мелко нарезать
400 г кальмара; нарезать мелкими кусочками
1 кг красных или зеленых помидоров; нарезать крупными кубиками
75 мл белого винного уксуса
150 мл бульона – рыбного или из ракообразных (см. с. 138) – либо воды
500 г морского карася; филетировать (см. с. 230) и нарезать кубиками на один укус
350 г палтуса; филетировать и нарезать кубиками на один укус
400 г клемов

Попарьте перец с 6 ст. л. воды 10 минут и, когда вода испарится, добавьте оливковое масло и жарьте 5 минут на среднем огне. Добавьте лук, чеснок и перец чили. Пожарьте минут 5 до прозрачности лука.

Усилите огонь и добавьте кусочки кальмара и помидоры. Хорошо перемешайте. Влейте уксус и уварите в течение 2 минут. Влейте бульон или воду и добавьте рыбу и клемы. Убавьте кипение до пузырькового и варите под крышкой 10 минут, до сквозной готовности рыбы и открытия клемов. Выбросьте нераскрывшиеся раковины. Подавайте немедленно с хрустящим хлебом.

Сассиуссо Тосканское рыбное жаркое

Это блюдо из Ливорно, портового города на побережье Тосканы. Считается, что *каччукко* (*sassiucco*) должно содержать пять сортов рыбы и морепродуктов – столько же сколько букв «с» в его названии. Это блюдо напоминает многие рыбные жаркие, приготовленные с помидорами. В Лигурии похожее жаркое называется *буридда* и содержит, кроме того, кедровые орешки и грибы.

Порций: 6

- 6 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
- 1 мелкая красная луковица; мелко порубить
- 2 зубчика чеснока – целый и слегка раздавленный
- соль и свежемолотый черный перец
- 4 мелких кальмара; очистить и нарезать кусочками на один укус
- 300 г морского ангела; очистить (см. с. 254) и нарезать кусочками на один укус
- 200 мл белого вина
- 400 г консервированных томатов; нарезать
- 300 г живых клемов, чищенных
- 300 г мидий, чищенных
- 12 королевских или тигровых креветок в панцирях
- 750 мл рыбного бульона (см. с. 138)
- петрушка, на украшение
- хрустящий белый или опарный хлеб, нарезанный толстыми ломтиками и поджаренный



Нагрейте масло в большой сковороде или кастрюле с крышкой. Поджарьте лук до мягкости – около 5–7 минут. Добавьте чеснок, соль и перец и пожарьте еще пару минут. Уложите кальмара и морского ангела и накройте крышкой. Энергично трясите сковороду несколько минут.

Снимите крышку и влейте вино. Дайте вину пару минут увариться без крышки. Добавьте томаты, немного раздолбите их деревянной ложкой (они и сами будут разваливаться во время варки) и поварите 10 минут. Добавьте клемы, мидии, креветки и бульон и доведите до кипения.

Убавьте огонь и поварите без крышки при пузырьковом кипении около 20 минут. Теперь выбросьте все клемы и мидии, у которых не раскрылись створки – не пытайтесь раскрывать их силой. Попробуйте, подправьте количество соли и перца и подавайте в подогретых мисках, украсив петрушкой, с хлебом.

Brodo di pesce della Nonna Giovanna Рыбный суп с кускусом от бабушки Джованны

Это типичный итальянский рыбный суп – простой и полный вкуса. Обычно используют мелкую местную рыбу, но дома ее достать трудно, и я использую смесь морского окуня и карася, солнечника, морского петуха и барабульки. Рыбу чистят и потрошат, но не филетируют, чтобы кости передали бульону свой аромат. Креветки тоже варятся в панцирях. На Сицилии сначала подают суп с кускусом, а рыбу потом. Я не хочу обижать традиции сицилийцев, но сама люблю подавать рыбу и креветки на кускусе. Рыбу можно вынуть и снять с костей, но креветки лучше всего есть пальцами – сицилийцы скажут вам, что самое вкусное в сваренных таким манером креветках – это высасывать головы! Поэтому разумно будет подать мисочки с водой для полоскания пальцев. На Сицилии *соффритто* – базовый ароматизатор блюда – часто делают из больших количеств чеснока, лука и петрушки. Я раз наблюдала, как сицилийские женщины перемалывали чеснок с петрушкой в миниатюрном кухонном комбайне, и спросила, как это делали их бабушки до изобретения этих удобных машин. «Пестиком в ступке», – отвечали они. Бабушки толкли и толкли чеснок с петрушкой в ступке – прямо как готовят пасты в тайской кухне.

Вариация: Я работала с главным шеф-поваром ресторана *Nonna Maria* в Монополе, очаровательной рыбацкой деревне в Апулии, и он показал мне похожий рыбно-томатный суп, в котором он варил пасту. Он использовал *scorfano*, то есть скорпену, потому что она полна ароматов любимого им Адриатического моря. Похоже, что этот фантастический вкус придает морепродуктам высокая концентрация соли в этом море. Но в Англии гораздо легче достать барабульку, солнечника или морского петуха – в высшей степени подходящая альтернатива в данном случае. Вместо кускуса этот повар использовал для придания супу большей питательности мелкую пасту «ракушки».

Порций: 6–8

НА КУСКУС

350 г самодельного или покупного кускуса

100 мл оливкового масла

½ луковицы; мелко порубить

добрая щепотка соли

НА РЫБНЫЙ СУП

1 средняя красная или белая луковица

30 г плосколистной петрушки, стебли сохранить

5 зубчиков чеснока

½–1 красный перец чили

(в зависимости от крепости и вашего вкуса);

нарезать тонкими ломтиками

100 мл оливкового масла

соль и свежемолотый черный перец

100 мл белого вина

800 итальянских консервированных сливовидных

томатов; продавить между пальцами

2 л рыбного бульона (см. с. 138) или горячей воды

2–4 целые рыбы (в зависимости от размера);

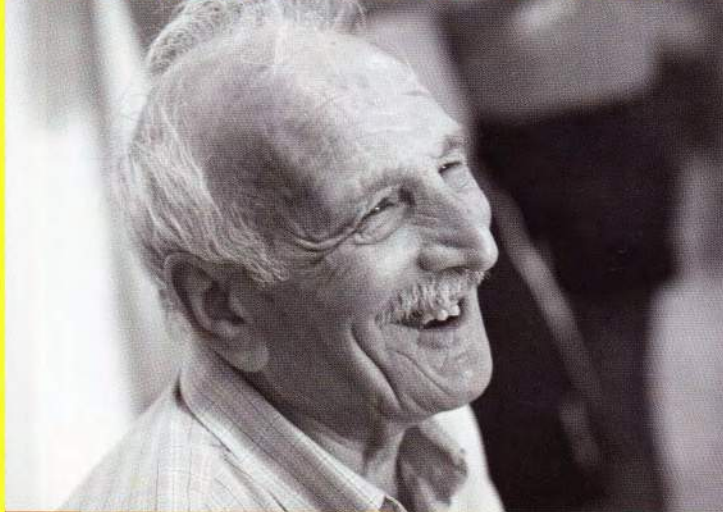
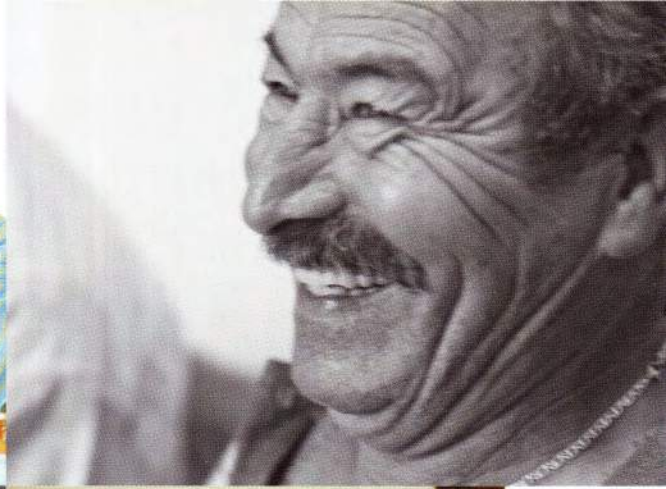
очистить и выпотрошить

20 целых тигровых креветок с панцирями

Чтобы начать готовить суп, перемелите лук, чеснок, петрушку и перец чили в кухонном комбайне в пасту или мелко крошите вручную. Влейте оливковое масло в большую кастрюлю и, когда оно станет горячим, пожарьте эту пасту с большим количеством соли и перца в течение примерно 10 минут, часто помешивая. Влейте вино и поварите пару минут, чтобы испарилось. Добавьте томаты и бульон или воду и доведите до кипения.

Как только закипит, добавьте рыбу и креветки и убавьте огонь. Варите при пузырьковом кипении примерно 20–30 минут, чтобы рыба дошла до сквозной готовности и только-только начала отходить от костей. Снимите суп с огня.

Тем временем приготовьте кускус по указаниям на упаковке, если покупной; если самодельный, следуйте указаниям на с. 260. Когда кускус будет готов, нагрейте масло и пожарьте лук до мягкости, после чего вмешайте кускус и соль по вкусу. Хорошо перемешайте. При подаче отодвиньте рыбу к краю кастрюли, зачерпните пару половников томатного соуса и смешайте с кускусом. Разложите кускус по мискам и положите сверху рыбу или подайте рыбу после супа, как сицилийцы.





Кускус

В Трапани, области Сицилии, кускус очень популярен – явное наследие, оставленное арабскими завоевателями много веков тому назад. Тамашние жители часто делают кускус сами. Обычно эту работу выполняют женщины, и мне посчастливилось участвовать в ней в одно жаркое летнее воскресенье. «*Gira, gira, gira*» («Крути, крути, крути») – говорила мне бабушка Джованна, и я втирала воду, соль и перец в семолу. Она варила кускус в *couschiera* – старинном глиняном сосуде, в крышке которого есть маленькие отверстия. Когда кускус поднимался вверх, края крышки залепляли полоской теста, и тогда пар проходил не с краю, а через кускус.

Порций: 8

НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУСКУСА

1 кг семолы римачинато
соль и молотый белый перец
вода комнатной температуры (по мере надобности)

НА ВАРКУ КУСКУСА

2 л воды
40 мл оливкового масла

Насыпьте семолину (манную крупу) в миску и смешайте с солью и перцем. Влейте немного воды, согните пальцы, как когти, и смешайте воду с мукой (Джованна всегда делает это по часовой стрелке), добавляя понемногу воды, до появления мелких «зерен». Разделите на две миски, чтобы одна отдыхала, пока вы работаете с другой.

Влейте немного воды комнатной температуры в одну миску и пальцами же мешайте «зерна» по кругу. Прочистите то же с другой миской, а эту оставьте отдыхать. Снова влейте в первую миску немного воды и снова – *gira, gira, gira*. Постоянное перемешивание «зерен» не позволяет им слипаться. Остановитесь тогда, когда «зерна» достигнут размеров коричневого сахара демерара. Оставьте эту миску отдыхать и прочистите то же с другой.

Чтобы сварить кускус, налейте воду и оливковое масло в большую кастрюлю. Поставьте на нее дуршлаг так, чтобы вода до него не доходила. Уложите в дуршлаг кусок муслина или очень тонкую салфетку и всыпьте кускус. Накройте крышкой и плотно обвяжите тканью, чтобы не выходил пар. Варите на пару 1 час 25 минут, до сквозной готовности.

Pesce Crudo

БЛЮДА ИЗ СЫРОЙ РЫБЫ

Задолго до того как в крупных городах Италии открылись модные ныне японские рестораны, во многих регионах уже существовала привычка есть рыбу и морепродукты сырыми. В Апулии я раз наблюдала, как несколько мужчин на рынке жевали только что выловленные креветки, еще дергавшиеся на прилавке. Там есть много ресторанов, с гордостью рекламирующих *pesce crudo* (сырую рыбу). Да я и сама с удовольствием (неожиданным для самой себя) съела тарелку сырых рыбешек, похожих на мальков, – очень свежих и соленых. В современных ресторанах сейчас в обилии представлены блюда из сырой рыбы с соусами, вдохновленными итальянской или японской традицией.

Carpaccio di merluzzo con limone e timo

Карпаччо из трески с подливой из лимона и тимьяна

Карпаччо (так теперь называют любое блюдо, подаваемое сверхтонкими ломтиками) лучше всего делать из рыбы, вкус которой достаточно силен, чтобы противостоять маринаду, в котором она «варится». Карпаччо из по-настоящему свежего улова – это замечательно чистый и здоровый способ привносить в свой режим питания побольше рыбы.

Порций: 4 в качестве закуски

350 г филе трески или другой белой рыбы

НА МАРИНАД

125 мл легкого оливкового масла extra virgin

25 мл лимонного сока (из ½ лимона)

1 ст. л. мелко нарезанного тимьяна

**1 ст. л. мелко нарезанной плосколистной петрушки
добрая щепотка соли**

Нарежьте рыбу как можно более тонкими ломтиками (сделать это будет легче, если предварительно остудить ее в морозильнике). Уложите ломтики на доску и покройте пленкой. С помощью мясного молотка отбейте рыбу до толщины примерно 2 мм. Разложите ломтики на тарелку одним слоем. Смешайте все ингредиенты маринада и налейте на рыбу. Подавайте немедленно с хрустящим хлебом.



Carpaccio di tonno Карпаччо из тунца

На мой вкус, в тунце есть эдакая деликатная пряная нота, которая украшает этот сладкий маринад.

Порций: 4

50 г мелко нарезанной плосколистной петрушки

400 г тунца (по возможности филе центральной части)

НА МАРИНАД

4 ч. л. акациевого меда

40 мл бальзамического уксуса

80 мл оливкового масла

Уложите на доску лист пленки и посыпьте петрушкой. Заверните в эту пленку рыбу колбаской. Уберите в морозильник. Перед подачей нарежьте тончайшими ломтиками на ломтерезке или с помощью очень острого ножа. Смешайте маринад и полейте им рыбу.



Как разделять омара

Есть несколько способов убить и приготовить омара. Можно медленно довести до кипения в соленой воде, предварительно усыпив в морозильнике, или пронзить голову острым ножом. Я избегаю возиться с омарами, поэтому бросаю их в кипятком живыми.

Бросьте омара в кипящую сильно посоленную воду на 8–10 минут, в зависимости от размера. Наш шеф-повар Грегорио варит их только до полного порозовения и не дольше, особенно если мякоть будет готовиться дальше, как во всех приведенных здесь рецептах. Выньте омара из кипятка щипцами и бросьте на 2 минуты в воду со льдом. Уложите на доску и, крепко держа одной рукой, другой разрежьте «шею» от головы до кончика хвоста. Разрежьте кончик хвоста пополам.

Поверните омара и разрежьте пополам верх, опять-таки крепко удерживая на месте.

Итак, ваш омар разрезан пополам. Выскоблите мякоть из каждой половины и используйте по рецепту или просто сбрызните лимонным соком, оливковым маслом, посолите и поперчите по вкусу и ешьте сразу.

Открутите клешни и острым кухонным ножом взрежьте панцирь. Это легче всего делать, поставив нож на нужное место и ударив сверху по спинке другой рукой. Маленькой вилкой или ручкой ложки выковыряйте мякоть.

Подобным же образом разделайте лапки. Сохраните панцирь на бульон из ракообразных (см. с. 138).

Pesce

МАСТЕР-КЛАСС





Spaghetti all' aragosta Спагетти с омаром

Если омар уже готов, то это блюдо можно сделать очень легко и быстро, так что я советую приготовить все заранее. Именно спагетти с омаром Джанкарло приготовил для меня при нашем первом знакомстве, стараясь произвести впечатление, — и это сработало, особенно после бокала розового марочного шампанского — ах, что за старый романтик!

*Порций: 4 как основное блюдо
или 6 в качестве закуски*

2 живых омара

**150 мл оливкового масла extra virgin
(100 мл на бульон и 50 мл на соус)**

1 морковь; крупно нарезать

**2 средние красные или белые луковицы;
крупно порубить**

1 стебель сельдерея; крупно нарезать

150 мл бренди (100 мл на бульон и 50 мл на соус)

1 ст. л. с верхом томатного пюре

4 помидора

1 зубчик чеснока; слегка раздавить

350–400 г спагетти (в зависимости от аппетита)

Бросьте омара в кипящую соленую воду и варите 8 минут. Выньте и дайте остыть, сохранив варочную воду. Когда омар достаточно остынет (на ощупь), выньте мякоть из тушки и клешней (см. с. 262). Уберите мякоть в холодильник в накрытой миске, а из остального приготовьте бульон.

Нагрейте масло в большой кастрюле и, когда оно станет горячим, пожарьте овощи и панцирь около 10 минут. Разбивайте панцирь деревянной ложкой. Влейте бренди и подожгите или погрейте несколько минут, пока не испарится крепкий запах алкоголя. Вмешайте томат-пюре.

Влейте 1,5 л горячей варочной воды из-под омара и доведите до кипения. Оставьте кипеть примерно на 1 час или пока не уварится на две трети. Процедите бульон, надавливая на панцири деревянной ложкой, чтобы извлечь из них как можно больше вкуса. Выбросьте панцири и овощи. Поставьте кастрюлю на средний огонь и уварите бульон примерно до объема 250 мл.

Нарежьте мякоть омара на 2-см куски. Сделайте надрез крестом на верхушках помидоров и окуните их на минутку в кипяток, чтобы отошла кожица. Снимите ее и мелко нарежьте помидоры 1-см кубиками. Сварите спагетти в большом количестве кипящей соленой воды, а в это время закончите соус.

Нагрейте остальное оливковое масло в большой сковороде и, когда оно станет горячим, пожарьте лук и чеснок несколько минут, до мягкости. Добавьте помидоры и хорошо перемешайте, потом забросьте мякоть омара и влейте оставшееся бренди. Дайте пару минут увариться и влейте 250 мл бульона. Если бульон останется, заморозьте до другого раза. Доведите до кипения, попробуйте и подправьте количество соли и перца. Перемешайте сварившуюся пасту с соусом и тут же подавайте.

Mezzelune con ripieno di aragosta «Полумесяцы» с омаром

Это одно из тех впечатляющих ресторанных блюд, которые не назовешь легкими и быстрыми, но какое удовольствие подать его своим любимым, гостям или клиентам! Я придумала делать его с листьями петрушки, закатанными между двумя листами теста, — они разглаживаются и просвечивают сквозь него.

Порций: 6 как основное блюдо
или 8 в качестве закуски

1 живой средний омар
150 г соуса бешамель (см. с. 175)

НА ПАСТУ

4 средних яйца
400 г муки помол 00 (или российской высшего сорта)
большая горсть плосколистной петрушки

НА БУЛЬОН И СОУС

4 ч. л. оливкового масла
1 стебель сельдерея; крупно нарезать
1 морковь; крупно нарезать
1 луковица шалота или ½ обычной луковицы, чистая; разрезать пополам
панцири креветок
панцирь и лапки омара
5 горошков черного перца
1 л воды
10 г сливочного масла

НА НАЧИНКУ

4 ч. л. оливкового масла
½ стебля сельдерея
(вторую половинку пустите на бульон)
1 мелкая или ½ крупной моркови
(вторую половинку пустите в бульон)
1 луковица шалота; мелко нарезать
соль и свежемолотый черный перец
6 тигровых креветок длиной ок. 6 см
(около 100 г без панцирей);
очистить и мелко нарезать, панцири сохранить
4 ч. л. белого вина
1 ч. л. с верхом нарезанной плосколистной петрушки

Приготовьте тесто для пасты (см. мастер-класс на с. 148) и уберите отдыхать в холодильник. Сварите и разделайте омара (см. мастер-класс на с. 262). Мелко нарежьте мякоть и уберите в холодильник, сохранив панцирь и лапки.

Чтобы приготовить бульон, нагрейте масло в большой кастрюле и зажарьте сельдерея, морковь и лук

на оливковом масле до мягкости. Добавьте панцири и лапки креветок и омара и горошки перца. Пожарьте все это 10 минут, время от времени приминая панцири скалкой, чтобы высвободить соки. Когда все это подрумянится и заскворчит, влейте воду и доведите до кипения. Дайте бульону мягко покипеть в течение примерно 1 часа, пока готовите остальное. В конце процедите через тонкое ситечко и отставьте в сторону в большой сковороде не на огне.

Сделайте бешамель, как показано на с. 175, и дайте остыть под пленкой.

Чтобы сделать начинку, нагрейте масло в большой сковороде и поджарьте сельдерея, морковь и лук с солью и перцем. Добавьте очищенные креветки и пожарьте несколько минут до сквозной готовности. Влейте вино и уварите в течение 2 минут, чтобы исчез крепкий винный запах. Добавьте мякоть омара, бешамель и нарезанную петрушку и хорошо перемешайте. Проверьте на предмет соли и перца и оставьте остывать.

Вскипятите соленую воду в большой кастрюле для пасты. Смешайте начинку с бешамелем. Отберите листики петрушки и отщипните черенки так, чтобы листики были как можно более плоскими.

Выньте тесто из холодильника и раскатайте на полосы шириной 15 см (стандартная ширина бытовой паста-машины). Когда дойдете до минимального зазора или вручную раскатаете тесто до толщины 1 мм, нарежьте его полосами длиной 40 см. Разложите листики петрушки на пасте на расстоянии 2 см друг от друга и от края теста. Наложите сверху другой лист теста и прижмите, залепляя петрушку. Еще раз прокатайте оба листа через самый тонкий зазор паста-машины или раскатайте вручную. Разложите по 1 ч. л. с верхом начинки поверх каждого листка петрушки. Уложите сверху лист теста. Прижмите вокруг холмиков, выдавливая воздух. Вырежьте формочкой для печенья или стаканом полумесяцы размером 7x5 см. Отставьте в сторону, разложив одним слоем на посыпанном мукой подносе. Не оставляйте дольше чем на 30 минут, иначе прилипнут к подносу. Равиоли можно полуотварить и заморозить, сварить до готовности и есть сразу (см. с. 149).

Чтобы приготовить соус, уварите бульон в течение 10 минут, до сгущения. Добавьте сливочное масло и перемешайте. Подправьте количество соли и перца и снимите с огня. Варите пасту 3 минуты, до сквозной готовности. Обсушите на дуршлаге, осторожно перемешайте с соусом и подавайте в подогретых мисках.

Fregola ai frutti di mare **Фрегола с морепродуктами**

Фрегола с Сардинии – это крохотные кусочки пасты, которые первоначально изготавливали вручную из семолы. В этом смысле она похожа на кускус, только крупнее его, и ее жарят, что придает ей более интересный, ореховый привкус. *Фрегола* – фабричная и домашнего изготовления – продается у нас в деликатесных и в интернет-магазинах. Ее можно вмешивать в супы, можно отваривать и приправлять оливковым маслом или смешивать с другими ингредиентами в салате. Сварить ее можно быстрее чем за 10 минут.

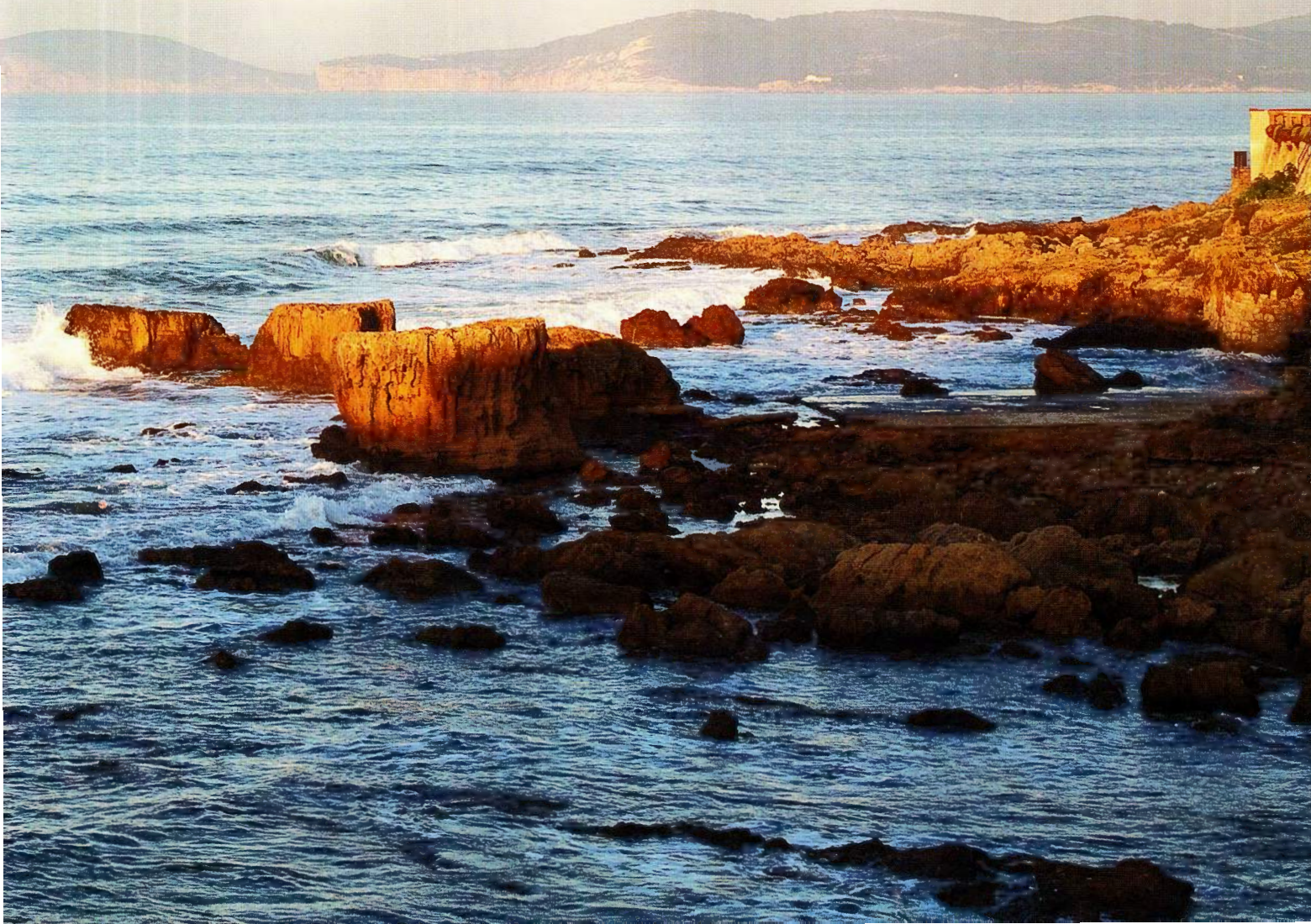
Порций: 6

2 ст. л. оливкового масла
2 зубчика чеснока; слегка раздавить
½ красного перца чили; мелко нарезать
3 филе анчоусов
соль и свежемолотый черный перец
180 г колец кальмара, свежего или мороженого
500 г клемов (выбросьте все незакрывшиеся)
500 г мидий, скобленных, очищенных от бород
(выбросьте все незакрывшиеся; см. с. 269)
12 королевских креветок в панцирях –
для максимума вкуса
100 мл белого вина
500 г мелкой фреголы
1–1,5 л бульона из ракообразных или рыбного
(см. с. 138)
2 ст. л. томатного пюре
250 г помидоров черри
15 г крупно нарезанной плосколистной петрушки
25 г сливочного масла

Нагрейте масло в сковороде с антипригарным покрытием и с минуту жарьте в нем чеснок, перец чили и филе анчоусов. Помешайте и добавьте добрую щепотку соли и перца. Добавьте кольца кальмара, пожарьте 5 минут, затем добавьте клемы, мидии и креветки. Влейте вино, накройте крышкой и варите 5 минут, пока не раскроются раковины. Выбросьте все нераскрывшиеся.

Выньте моллюски шумовкой и отставьте в сторону под крышкой. Всыпьте в кастрюлю *фреголу* и залейте половиной рыбного бульона. Помешайте несколько минут и добавьте томатное пюре. Продолжайте доливать бульон, пока *фрегола* не станет аль денте. Если бульона не хватит, доливайте горячую воду. В зависимости от размера *фрегола* варится от 10 до 12 минут.

По готовности *фреголы* верните в кастрюлю клемы и мидии и добавьте помидоры черри и нарезанную петрушку. Попробуйте и по необходимости добавьте соли и перца. Вмешайте сливочное масло и подавайте.





Выберите большую сковороду или кастрюлю с крышкой. Погрейте вино пару минут на сильном огне, забросьте мидии и накройте крышкой. Поварите 5 минут, часто встряхивая кастрюлю. Когда все мидии раскроются (нераскрывшиеся выбросьте), уберите крышку, снимите кастрюлю с огня и дайте немного остыть – только чтобы до нее можно было дотрагиваться.

Выньте мидии из раковин. Разорвите створки и сохраните те половинки, где нет белых мышц моллюсков, с помощью которых они прикреплялись. Разложите эти створки на жаропрочном блюде – рядами на прямоугольном или концентрическими кругами на круглом. Здесь я бы сменила мелкие створки на крупные, даже с белыми частями, только чтобы они были одинаковыми. Сохраните остальные створки до конца готовки (на случай, если понадобятся дополнительные). Сохраните и заморозьте варочную жидкость для других целей (например, для ризотто), ну, или выбросьте.

Разогрейте гриль до максимума.

Перемелите в кухонном комбайне хлебные крошки с чесноком и петрушкой и переложите в миску. Добавьте мидии, оливковое масло и соль по вкусу и перемешайте, чтобы мидии покрылись крошками. Уложите моллюски обратно в их створки, разложенные на блюде. Теперь либо затяните все это пленкой и пару часов подержите в холодильнике либо запеките под грилем в течение 5 минут, чтобы крошки стали золотистыми и хрустящими. Оставьте постоять минут 5 (иначе они будут слишком горячими) и ешьте, вынимая пальцами прямо из створок.

Cozze ripiene Фаршированные мидии

Это популярное антипасто можно готовить загодя и быстро запекать под грилем перед самой подачей. Попробовав эту чесночную закуску оторваться от нее уже невозможно. Я съела ее тонны в Англии, где мидии используют в кулинарии веками. Там даже есть деревня Коце, что и значит «мидии» по-итальянски. Английские мидии велики и для этого блюда идеальны. Старайтесь купить крупные одинакового размера, и пригласите кого-нибудь, чтобы вам помогли вынимать их из раковин.

Порций: 4 в качестве закуски

для ПРИГОТОВЛЕНИЯ МИДИЙ
50 мл белого вина
1 кг мидий, скобленных,
очищенных от бород (см. с. 269)

НА НАЧИНКУ
75 г свежих хлебных крошек
1 средний зубчик чеснока
горсть плосколистной петрушки
50 мл оливкового масла
extra virgin
соль

Подготовка мидий и клемов

Покупая свежие мидии и клемы, внимательно их осматривайте и не берите те, чьи раковины сломаны или треснуты. Поместите их в миску с водой, содержащей морскую соль (35 г/л), для очищения. Покрутите их по миске и оставьте на пару часов. Они будут открываться и закрываться, как у себя в море, и таким образом очищаться от песка и грязи. Затем хорошо промойте их, несколько раз меняя воду. Ножом или металлическим скребком хорошо отскоблите створки, счищая налипы. Из мидий надо будет вытянуть борода.

Для этого держите мидию острым концом к себе и вытяните борода по направлению к себе же. Живые мидии и клемы должны захлопывать створки, если по ним постучать; те, что остаются открытыми, следует выбрасывать. Если вы используете варочную жидкость, процеживайте ее через тонкое сито, чтобы не оставалось песчинок.

*Мортеллони из черной пасты
с начинкой из копченой семги
и креветок в соусе из мидий
См. рецепт на с. 158*



Tiella di Antonietta

Рис, картофель и мидии, запеченные в терракоте

Это типичное апулийское блюдо, меняющее свое название от *тиеллы* до *тиадедды* – а отчасти и содержимое – на протяжении всего побережья Италии. Его истоки усматривают там же, где и испанского блюда *паэлья*, и потому оно может быть наследием Бурбонов, много веков назад живших в Апулии. Традиционно это блюдо пекут в *tielle* – небольших терракотовых формах диаметром около 20 см и глубиной около 8, продающихся на местных рынках, но если у вас такой нет, вы можете использовать небольшую жаровню с крышкой. Муж Антониетты Вито рассказал, что больше всего в этом блюде любит рис, собирающийся в створках мидий. Блюдо можно подавать горячим или есть на завтра в холодном виде в качестве антипасто.

Порций: 4

15–20 живых мидий, в зависимости от размера
100 мл оливкового масла
400–500 г картофеля (скажем, 5 штук); нарезать 0,5-см ломтиками
200 г помидоров (скажем, 5 штук средних); нарезать 0,5-см ломтиками
1 ст. л. с верхом крупно нарезанной плосколистной петрушки
2 ч. л. соли
180 г пекорино; мелко натереть
275 г риса для ризотто (арборио)
1 луковица шалота или 1 маленькая белая; мелко порубить
½ зубчика чеснока; крупно порубить
150 мл белого вина
500–600 мл рыбного бульона (см. с. 138)
2 ч. л. соли

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6. Подготовьте мидии, как указано на с. 269.

Влейте треть масла в жаровню, уложите треть нарезанного картофеля и сверху треть нарезанных помидоров. Добавьте петрушку, треть соли и треть пекорино. Сверху уложите живых мидий, следя, чтобы все были закрыты. Поверх мидий насыпьте рис.

Добавьте еще треть картофеля и помидоров, а также лук и чеснок. Влейте вторую треть оливкового масла и посыпьте третью соли и третью сыра.

Медленно, в одном месте, а не разливая вширь, влейте вино, чтобы ушло на дно. Уложите последнюю треть картофеля и помидоров и соли. Теперь залейте бульон, распределяя по всей поверхности, чтобы все овощи им покрылись. Закончите последним слоем сыра и оливкового масла. Накройте крышкой и пеките 30–40 минут, до сквозной готовности риса. Подавайте без ничего, ну, то есть с хрустящим хлебом; салат итальянцы скорее станут есть после этого блюда, чем с ним.

Stufato di calamari con pomodoro e peperoncino

Кальмар медленного приготовления в томатном соусе с перцем чили

Кальмара надо готовить или очень быстро, или очень-очень медленно. Медленное приготовление по этому рецепту превращает его в мягкие, тающие во рту кусочки в остром томатном соусе. Это не традиционное блюдо, но я часто подаю его на вечеринках – в мисках на рисе или кускусе.

Порций: 4

500 г кальмара
100 мл оливкового масла
4 зубчика чеснока; раздавить
2 луковицы; тонко нарезать
1 свежий красный перец чили
соль и перец
200 мл сухого белого вина
400 г итальянских консервированных сливовидных томатов; раздавить

Сначала подготовьте кальмара (см. мастер-класс на с. 272). Непременно удалите серую пленку. Нарезьте щупальца кольцами толщиной 1 см.

Нагрейте оливковое масло в сковороде и добавьте чеснок, лук, перец чили, посолите и поперчите. Жарьте на сильном огне минут 7–10, размешивая и не давая подгорать, до золотистого цвета и мягкости лука.

Уложите в сковороду кольца кальмара и жарьте, чтобы выделилась жидкость. Минут через 10, когда он станет пружинистым, влейте вино, уварите в течение пары минут и добавьте томаты. Доведите до бульканья, периодически помешивая и разламывая помидоры. Убавьте огонь и томите не менее 1 часа. Подавайте на подогретых тарелках с горячим хрустящим хлебом.





Pesce

МАСТЕР-КЛАСС

Как разделять кальмара

Вытащите щупальца из тушки. Удалите иглу (она выглядит как длинная полоска прозрачного пластика).

Защипните крылья вместе и отделите от тушки.

Полностью оторвите крылья, но не выкидывайте, а сохраните.

Стяните пурпурную пленку, покрывающую тушку и крылья.

Выверните тушку наизнанку и промойте под струей воды. Оставьте так, если собираетесь начинать, или взрежьте, чтобы тушка лежала плашмя.

Срежьте щупальца сразу за глазами.

Вытяните твердый клюв, отщипните от головы и выбросьте.

Тушку, крылья и щупальца теперь можно готовить.



Как разделять каракатицу

Оттяните щупальца от тушки.

Отрежьте щупальца от головы сразу за глазами.

Вытолкните твердую часть рта, отщипните и выбросьте.

Надрежьте острым ножом одну сторону твердой овальной кости и вытащите ее; часто ее сушат и скармливают птицам. Ножницами осторожно взрежьте мякоть, избегая серебряного мешочка с чернилами. Выбросьте внутренности.

Ножницами или ножом отрежьте чернильный мешок. Эти чернила служат орудием защиты и могут вызывать временную слепоту, так что следите, чтобы они не попали в глаза. Если удалось сохранить мешок в целости, осторожно выньте его. Чернила можно использовать для приготовления черной пасты (см. с. 151).

Промойте каракатицу и стяните облегающую тушку серовато-пурпурную пленку. Выбросьте ее, а белые мясистые крылья, если они достаточно крупны, сохраните, тоже сняв с них пленку.

Тушку, щупальца и чернильный мешок теперь можно использовать в приготовлении других блюд.

Gnoccoli con le seppie Ньоккули с жарким из каракатицы от Терезы

Это замечательное каракатичное жаркое из области Марсала на Сицилии подают в качестве соуса к полоскам домашней пасты, называемым *ньоккули*. Паста делается без яиц и похожа на пини в Тоскане и *фузилли* в Неаполе. *Ньоккули* – это полоски пасты, сдавленные под пальцами и сформованные в трубочки с оборками. Делать их забавно, и я привожу ниже способ, но если у вас на кухне нет встроенной сицилийской бабушки, лучше используйте лингуйне или спагетти. В наши дни массу из лука, чеснока и петрушки делают в кухонном комбайне. Когда я спросила сицилийских женщин, как ее делали до изобретения этой штуковины, они объяснили, что для таких целей в каждом домашнем хозяйстве имелась ступка с пестиком. Тереза добавляет в свой соус пару чайных ложек сахара, очень по-сицилийски, но я обычно не вижу в этом необходимости.

Порций: 4

НА ПАСТУ

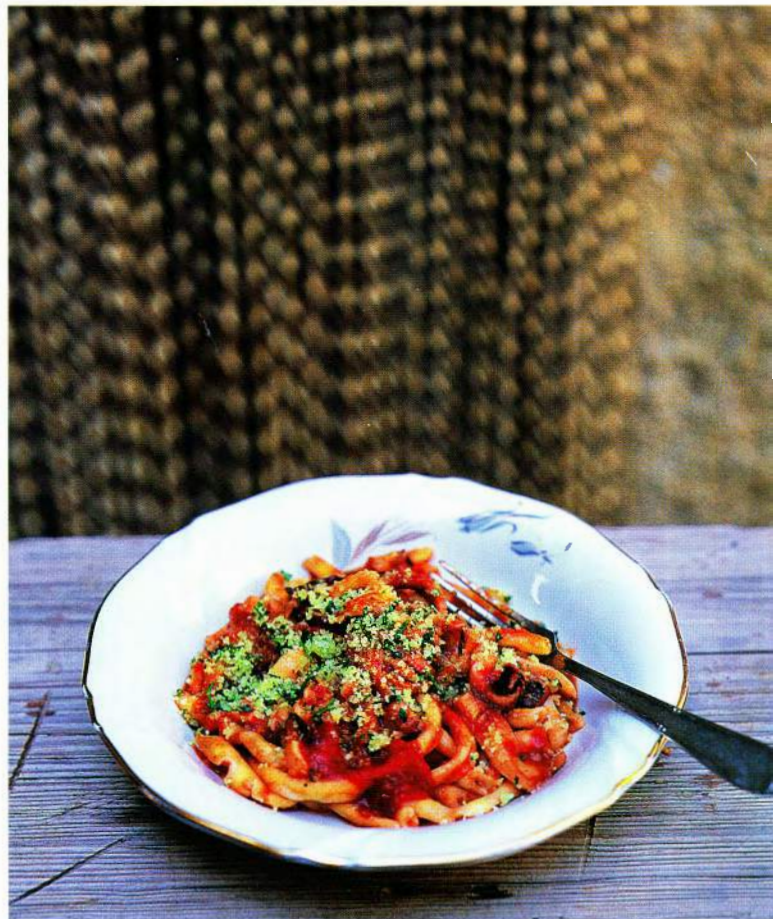
**1 порция пасты из семолы (ньоккули, см. с. 192)
или 350 г лингуйне или спагетти
125 мл воды или больше
соль и свежемолотый черный перец**

НА СОУС

**1 мелкая луковица
2 зубчика чеснока
горсть плосколистной петрушки
75 мл оливкового масла
750 г каракатиц (2–3 штуки, в зависимости
от размера; разделить (см. с. 272) и нарезать
кусочками на один укус
200 мл белого вина
400 г итальянских консервированных
сливовидных томатов
соль и свежемолотый черный перец**

НА ЗЕЛЕННЫЕ КРОШКИ

**50 г белого хлеба деревенского стиля
10 г плосколистной петрушки
1 средний зубчик чеснока (по желанию)
2 ст. л. оливкового масла**



Чтобы приготовить соус, перемелите в кухонном комбайне в массу лук, чеснок и половину петрушки. Нагрейте оливковое масло; когда оно станет горячим, пожарьте эту массу пару минут и затем добавьте кусочки каракатиц. Пожарьте 15 минут и влейте белое вино. Дайте ему пару минут увариться и добавьте томаты. Доведите до пузырькового кипения и варите 20–30 минут, до мягкости каракатицы. Посолите и поперчите по вкусу. Приготовьте тесто для пасты (см. рецепт *ньоккули* на с. 192).

Тем временем приготовьте крошки: перемелите хлеб в кухонном комбайне с петрушкой и чесноком, если используете. Если у вас нет кухонного комбайна, раскрошите хлеб на терке, мелко нарежьте петрушку и чеснок и перемешайте. Вмешайте оливковое масло и переложите в сервировочную миску. Подавайте каракатицы, смешав с горячей пастой и посыпав сверху крошками.

Calamari ripieni di granchio Фаршированный кальмар с крабом в томатном соусе

В первый раз это блюдо показали мне в Кастеллабате-аль-Маре в Чиленто, южнее Неаполя. Мы ужинали в необычном, но очаровательном отеле La Mola, приютившемся на скале с видом на море. В тот день с моря дул воющий ветер; его порывы ударяли в окно, как бы просясь внутрь, чтобы поучаствовать в нашем пире, где толстые кальмары подпрыгивали и пузырились в горячем томатном соусе. Повариха Джузеппина не добавляла в свою начинку крабов, но я потом поняла, какой дивный рыбный привкус дает добавление краба и анчоусов к кальмарам, которые часто этого привкуса, увы, не имеют. Фаршированные кальмары обычно подают охлажденными до комнатной температуры в качестве антипасто. Я же люблю их в горячем виде с рисом – не очень по-итальянски, но зато хорошо впитывают соки. Томатный же соус с его восхитительным букетом можно есть и по-другому: сначала подать его с пастой, а уж после кальмары с хлебом и чуть приправленным салатом из нашинкованного латука.



Порций: 3 как основное блюдо или 6 в качестве закуски

- 6 средних кальмаров; разделить (см. с. 272)
- 6 ст. л. оливкового масла
- 1 белая луковица; мелко порубить
- 2 зубчика чеснока; мелко порубить
- 2 ст. л. с верхом мелко нарезанной петрушки
- 6 филе анчоусов; мелко нарезать
- 1 ст. л. соленых каперсов; хорошо промыть соль и свежемолотый черный перец
- 4 ст. л. белого вина
- 500 мл рыбного бульона (см. с. 138) или воды
- 100 г крошек свежего хлеба
- 3 ст. л. молока
- 100 г свежего или консервированного крабового мяса
- 2 ст. л. с верхом мелко натертого пармезана
- ½ красного перца чили; тонко нарезать
- 100 мл белого вина
- 100 г томатного концентрата
- 6 зубочисток для закаливания начинки

Отделите щупальца от тушек кальмара и отставьте тушки в сторону. Мелко нарежьте щупальца и жарьте в половине оливкового масла с половиной лука, одним зубчиком чеснока, половиной петрушки, всеми 6 анчоусами, каперсами, солью и перцем. Соскребайте все частички со стенок и дна сковороды, чтобы ни капли букетов не пропало. Минут через 10 влейте белое вино, дайте пару минут увариться и влейте 100 мл рыбного бульона или воды. Доведите до кипения и снимите с огня. Перелейте в миску и остудите в течение нескольких минут.

Вымочите хлебные крошки в молоке в течение пары минут и смешайте с крабовым мясом, пармезаном и кальмаровой смесью в миске. Хорошо перемешайте руками и подправьте количество соли и перца по вкусу.

С помощью кондитерского мешка или просто пальцами наполните на две трети полости кальмаров. Закрепите края, наколов складками на зубочистки.

Нагрейте остальное масло в сковороде на средне-сильном огне и жарьте тушки со всех сторон 5 минут, до светло-золотистого цвета. Добавьте остальной лук, чеснок, петрушку и нарезанный ломтиками перец чили. Посолите, поперчите и жарьте дальше. Минут через 5, когда кальмары смягчатся, влейте белое вино, уварите его в течение пары минут и затем вмешайте томатный концентрат. Хорошо перемешайте и влейте остальной рыбный бульон. Доведите до пузырькового кипения и варите под крышкой 30 минут. Подправьте количество соли и перца по вкусу и подавайте с хрустящим хлебом.

Capésante avvolte nella pancetta con salsa di avocado

Морские гребешки в панчетте с сальсой из авокадо

Авокадо в Италии не очень распространены, но встречаются на рынках. Мой друг и шеф-повар Монсеррато изобрел специально для клиентов, которые любят сочетание авокадо со шпинатом и беконом, вот этот способ приготовления гребешков. Итак, вот современный рецепт, в котором хотя и использованы не очень типичные для Италии ингредиенты, зато он являет извечное итальянское сочетание морских гребешков с панчеттой. А авокадо при тепловой обработке приобретает совершенно другой вкус.

Порций: 4

НА СОУС

2 ст. л. оливкового масла

10 г сливочного масла

1 средний плод авокадо, чищенный;
нарезать 2-см кубиками

½ зубчика чеснока; мелко порубить

1 веточка тимьяна, только листья

6 ст. л. овощного бульона или воды (по желанию)

соль и свежемолотый черный перец

2 ч. л. сахарной пудры (по желанию)

для подачи

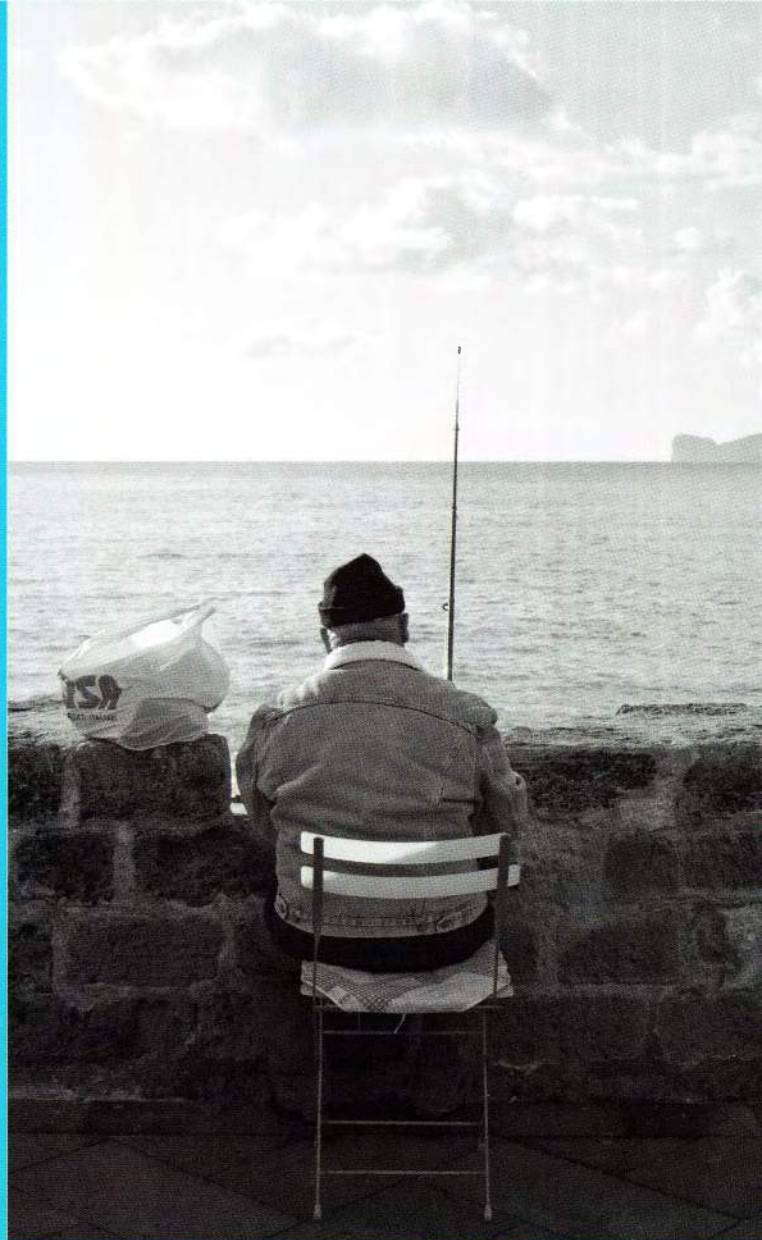
24 листа шпината

12 морских гребешков

12 очень тонких ломтиков копченой панчетты,
гуанчале или бекона

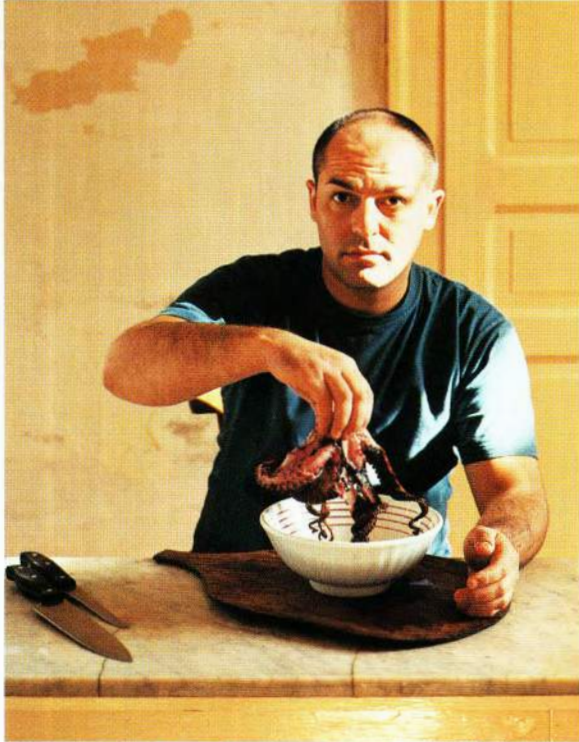
2 ст. л. оливкового масла extra virgin

Растопите сливочное масло с оливковым в сковороде и пожарьте кусочки авокадо с чесноком и тимьяном в течение 3–4 минут, размешивая, пока авокадо не развалится.



Снимите с огня и перемелите в блендере в пюре. Переложите в среднюю кастрюлю и сполосните блендер бульоном. Перелейте бульон в кастрюлю и смешайте с пюре авокадо в соус. Посолите и поперчите по вкусу и, если надо, добавьте немного сахара.

Разложите шпинат по тарелкам – по 3 пары листьев на каждую. Спрысните оливковым маслом. Заверните гребешки в ломтики панчетты и пожарьте на сковороде на сильном огне минуты 2, перевернув только один раз. Убавьте огонь и пожарьте, перевернув еще раз, еще 3–4 минуты, чтобы панчетта слегка зарумянилась, а гребешки были готовы, но еще мягки в центре. Положите по гребешку на каждую пару шпинатных листьев. Положите края тарелок горячим авокадо и подавайте.



Pesce

МАСТЕР-КЛАСС

Как разделять и варить осьминога

В Италии принято класть осьминога на доску и колотить по тушке и щупальцам скалкой. Это смягчает мясо.

С помощью ножниц или острого ножа вырежьте глаза. Отщипните пальцами твердый клюв из центра щупалец. Другой способ смягчить мясо осьминога – держать его над кастрюлей соленой кипящей воды и трижды окунуть его в нее.



Чтобы сварить осьминога, поварите его в соленой воде около часа, в зависимости от размера. В воду можно добавить разрезанный пополам лимон, 2 лавровых листа, 5 горошков черного перца, немного белого винного уксуса и 1 зубчик чеснока (см. с. 278). Мясо готового осьминога должно стать мягким и легко протыкаться вилкой или шпажкой в самой толстой части. Снимите кастрюлю с огня и дайте осьминогу остыть в воде, которую можно использовать в качестве бульона.



Можно варить осьминога и иначе. Уложите его в кастрюлю со 100 мл холодной воды и накройте кастрюлю фольгой, уплотнив края, чтобы не выходил пар. Поставьте кастрюлю на огонь и варите 1 час, пока мясо не станет легко протыкаться острым ножом или шпажкой в самой толстой части. Затем снимите кастрюлю с огня и выньте осьминога (бульону можно найти применение).

Отрежьте осьминогу голову – ее можно помыть, нарезать кусочками и съесть. Сдерите с низа щупалец цветную пленку, прихватив салфеткой или бумажным полотенцем, – она жесткая и есть ее трудно. Если присоски отваливаются легко, удалите их; это часто случается, когда осьминог был заморожен.



Отделите щупальца друг от друга.

Нарежьте щупальца согласно рецепту.



Insalata di Mare

Салат из морепродуктов

Это прелестное сочетание ярких цветов и ароматов встречается по всей Италии с некоторыми региональными различиями, диктуемыми вкусами и доступностью тех или иных морепродуктов. Такой салат еще лучше есть на завтра, макая в маслянистую заправку хрустящий хлеб. Этот вариант мне приготовил на Сардинии Монсеррато, наш главный шеф-повар из Caffé Caldesi. Он тогда использовал морепродукты, которые оказались под рукой, а секрет его, как он объяснил, в том, чтобы солить и перчить уже на завтра, а в самом конце добавлять еще уксуса, соли и самого лучшего оливкового масла, добиваясь идеального баланса.

Порций: 6

ЧТОБЫ СВАРИТЬ ОСЬМИНОГА

½ лимона

5 горошков черного перца

2 лавровых листа

1 ст. л. белого винного уксуса

соль

НА САЛАТ

1 осьминог

2 средних кальмара; разделить (см. с. 272)

12 средних тигровых креветок

3 ст. л. оливкового масла extra virgin

300 г клемов

24 мидии

1 зубчик чеснока; слегка раздавить

½ свежего красного перца чили;

мелко нарезать

соль и свежемолотый черный перец

2 стебля сельдерея; нарезать соломкой

сок 2 лимонов

1 морковь; нарезать соломкой

80 мл белого винного уксуса

1 л подсолнечного масла

ДЛЯ ПОДАЧИ

50 мл оливкового масла extra virgin

плосколистная петрушка

Поместите все ингредиенты для варки осьминога в большую кастрюлю с достаточным для его покрытия количеством соленой воды. Доведите до кипения. Тем временем вымойте осьминога под струей воды, положите на доску и тремя ударами пройдитесь скалкой по тушке начиная от головы, чтобы смягчить мясо.

Когда вода бурно закипит, держите осьминога за голову и трижды окуните в кипяток. Поварите его около часа и оставьте остывать в воде. Когда он остынет до комнатной температуры, выньте из воды. Прихватив бумажным полотенцем, сдерите со щупалец пленку, как показано в мастер-классе на с. 276. Нарежьте мясо на 2-см кусочки. Отставьте в сторону в большой миске.

Сварите таким же манером кальмары в соленой воде. Они готовы, когда легко протыкаются вилкой в самой толстой части – примерно через 20 минут. Выньте из воды и отставьте в сторону, а воду сохраните. Забросьте в нее креветки; они готовы, когда становятся совершенно розовыми. Выньте из воды и отставьте в сторону.

Нарежьте тушки кальмаров 1-см кольцами и добавьте их вместе с осьминогом к креветкам. Нагрейте оливковое масло в большой сковороде и пожарьте клемы, мидии, чеснок и перец чили с солью и перцем на сильном огне под крышкой 8–10 минут.

Поместите остальные ингредиенты в большую миску и перемешайте, чтобы все хорошо обволоклось подсолнечным маслом. Накройте и оставьте на ночь мариноваться в холодильнике. На следующий день руками выньте морепродукты из масла, дав ему стечь, и уложите на сервировочное блюдо. Спрысните оливковым маслом и посыпьте петрушкой. Подавайте с хрустящим хлебом.

Вариация:

Sardine marinate

Маринованные сардины

Разделайте свежие сардины (см. с. 248), смажьте подсолнечным маслом, посолите и поперчите. Наскоро зажарьте их под грилем с обеих сторон только до сквозной готовности и отставьте в сторону на бумажном полотенце. Когда остынут, соедините с остальными ингредиентами маринада (для салата) и держите в холодильнике под слоем масла до 4 дней. На второй день подправьте букеты по вкусу, добавив, если надо, уксуса, лимонного сока или соли. Обсушите и подавайте.





Как разделывать краба

У самок краба более крупные панцири и больше мяса. Их можно узнать по более крупным, чем у самцов, крыльям мягкого панциря в нижней его части. Обычно для пасты и других блюд (см., например, рецепты фаршированного кальмара на с. 274 или блинчиков с крабами на с. 115) используют только белое мясо, но коричневое тоже вкусно, если намазать на поджаренный хлеб. Итальянцы, с которыми я работаю, обычно бросают живых крабов в кипяток, убивая и варя их одновременно; другие бросают их в теплую соленую воду и доводят до кипения. Но многие повара предпочитают убивать крабов перед готовкой – они считают, что это более гуманно и предотвращает отламывание лапок при контакте с водой. Лично я бросаю крабов, как и омаров, в кипяток. Но если вы хотите убить краба, вонзите острую шпажку в ротовое отверстие и пару раз покачайте взад-вперед. Варите крабов в большом количестве соленой воды – около 10 г соли на 1 л – в течение примерно 15 минут на первый килограмм плюс по 3 минуты на каждые дополнительные 500 г. Оторвите клешни крутящим движением и отставьте в сторону.

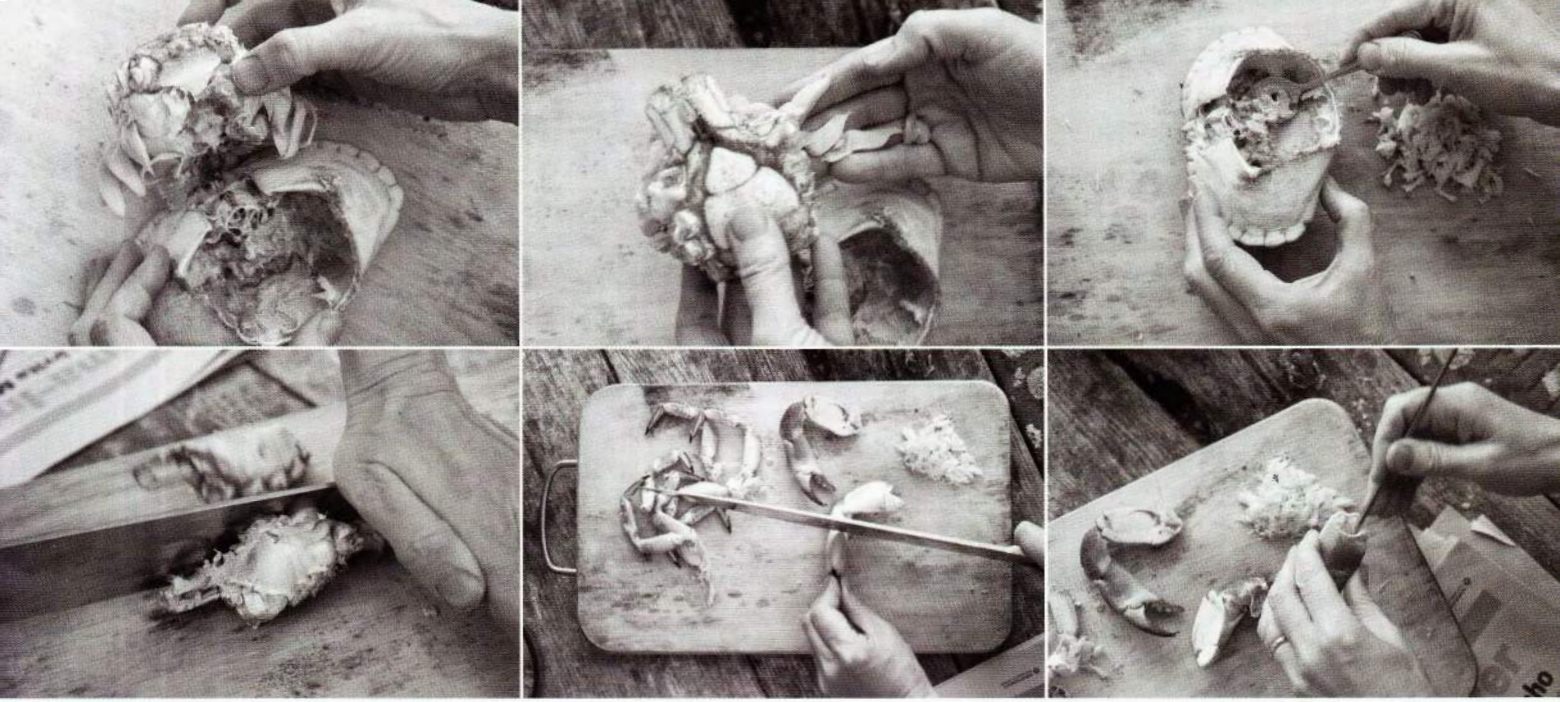
Уложив краба брюшком вверх, оттяните кверху переднюю полу, чтобы отделился верхний панцирь, так называемый щиток.

Выбросьте «пальцы мертвеца» с краев тушки. Эти удлиненные, бледно-серые, как бы перистые нити есть нельзя.

Выскоблите чайной ложкой и сохраните коричневую массу изнутри панциря. Острым ножом разрежьте щиток пополам и шпажкой или маленьким ножиком выскоблите белую мякоть. Оставшуюся на щитке коричневую массу добавьте к сохраненной ранее.

Чтобы открыть панцирь на клешнях и лапках, возьмите большой нож и, держа его спинкой вниз, расколите ею панцирь. Старайтесь останавливаться именно на панцире и не ломать мякоти. Мякоть из больших клешней должна выходить одним куском. Прodelайте то же с остальными клешнями и лапками.

Выковыряйте мясо шпажкой и сохраните.



Pesce
МАСТЕР-КЛАСС



Барбекю

ЧАСТЬ 7: МЯСО





Carne

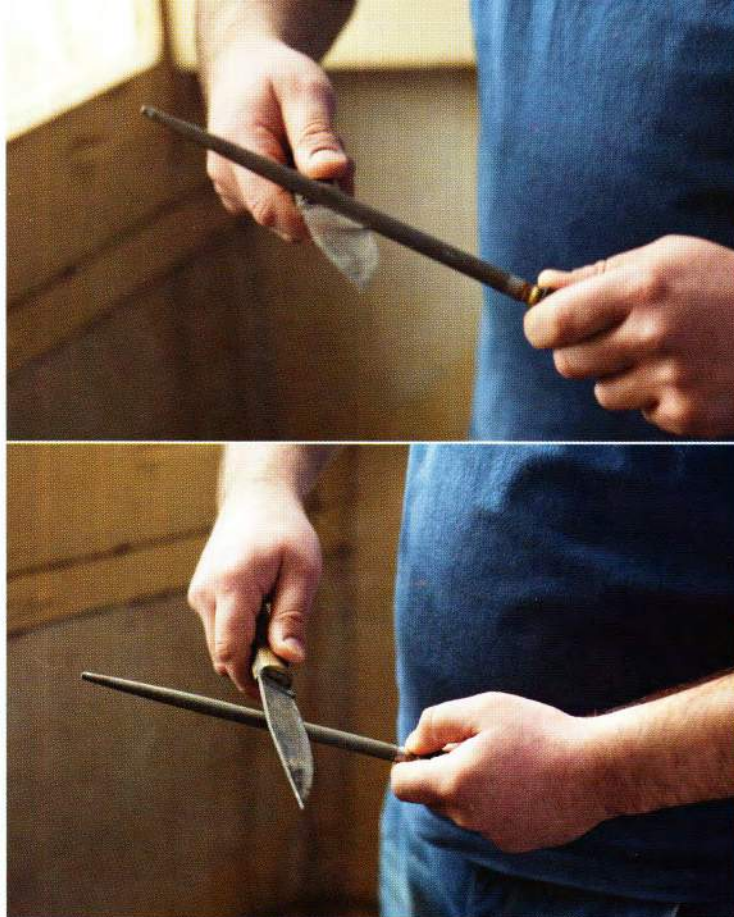
ВВЕДЕНИЕ

Я перестала быть вегетарианкой в поезде между Виареджо и Венецией. До этого я два с половиной года не ела мяса, а теперь вот путешествовала с другом по Италии и как раз читала в своем студенческом гиде, что реальный итальянский опыт – это разделить корзинку с продуктами с итальянской семьей в поезде. К этой поездке длиной в несколько часов мы, разумеется, не были подготовлены, в буфете есть было особенно нечего, и мы помирились с голоду.

апротив сидела итальянская пара, и вот, ясное дело, с багажной полки спускается корзинка с едой. Но они забыли взять с собой открывалку для пива. Как у всякой нормальной студентки, у меня она была, и они как бы в плату за пользование ею предложили каждому из нас *панино* с прошутто. В моей памяти этот момент отложился как кадр замедленного кино. Пока мой друг собирался возразить, что, мол, я вегетарианка, одна моя рука заткнула ему рот, а вторая схватила *панино*, и я с жадностью умяла эти дивные, сладкие и соленые полоски вяленой ветчины с кромкой из восхитительного белого сала. Мне следовало бы знать, как на меня подействует Италия. Мой флорентийский приятель Данте так резюмировал особую приверженность итальянцев к мясу: когда он сообщил бабушке, что ожидаемая к ужину гостья не ест мяса, та ответила: «Неважно; я приготовлю просто баранину».

В Тоскане, говоря *carne* (мясо), обычно подразумевают говядину или телятину. *Un pezzo di carne* для ребенка – это, как правило, жареный в сухарях ломтик телятины. У каждой семьи по всей Италии найдется собственный рецепт *польпеттоне* (мясной запеканки в виде хлеба) – не путать с *польпеттине* – рублеными котлетками (см. с. 304), а свинью почитают за все, что из нее делают, от прошутто до салами, ну и, конечно, за свежее мясо – Джанкарло называет его «королем стола». Считается, что мясо не играет в итальянском режиме питания такой уж главенствующей роли, но большинство моих итальянских знакомых – убежденные плотоядные. Со времени паники по поводу коровьего бешенства в Италии образовалось довольно значительное движение в поддержку традиционных пород, в частности таких свиней, как чинта сенезе с характерным белым поясом поперек черного тела, и крупного скота, такого как знаменитая историческая порода кьянина в Тоскане или подолика в Базиликате – прямые потомки *Bos primigenius*, огромных древних животных, завезенных в классические времена варварами, идущими на Рим.

Поражает почтение, которым пользуются в Италии мясо и мясники. *Macellerie* (мясные лавки) всегда такие же, какими были веками, с искусно выставленным мясом, с висящими окороками и колбасами. Итальянские мясники разделяют мясо на довольно мелкие куски, не оставляя большие отрубы. Помню, как полчаса ждала своей очереди



в лавке в Кастеллабате, южнее Неаполя. За это время я узнала три новых рецепта, потому что женщины разговаривали о том, что собирались готовить, мясник советовал, какой кусок использовать, и тут кто-нибудь предлагал новую идею.

В центральном Риме есть поразительно красивая мясная лавка Angelo Feroci – с мраморными прилавками и элегантными женщинами, покупающими прелестные куски свежайшего на вид мяса, готового к жарке, включая цесарок, обернутых жиронепроницаемой бумагой и обмазанных глиной, так что можно их приносить из печи прямо к столу и там разбивать оболочку.

Летом можно наблюдать мясные лавки с грилями и барбекю на открытом воздухе, где жарят мясо. Я обожаю так готовить и есть. До знакомства с Джанкарло я часто жарила шашлыки на гриле, но только когда он научил меня делать это по-тоскански, я поняла, насколько сухим может стать мясо, если его недостаточно смазывать соками. Он обильно поливает мясо маслом и использует много морской соли, а стекающие с него соки собирает в стоящий снизу лоток и поливает ими мясо. Очень вкусно перемежать кубики говядины кусочками хлеба с корочкой и ломтиками панчетты, чтобы хлеб впитывал дивные соки и ароматы из соседствующего с ним мяса.

В среднем из двух забитых животных съедается одно, так как многие едят только наилучшие отрубы. В Италии же еще одно поколение тому назад люди съедали все, что только животное могло предоставить, включая внутренние органы и жесткие отрубы – их смягчали долгой тепловой обработкой.

СОВЕТЫ, КАСАЮЩИЕСЯ НОЖЕЙ И ИХ ЗАТОЧКИ

Крепко держите нож более сильной своей рукой и проведите им под углом 45° по точилу в другой руке. Делайте так несколько минут на обеих сторонах лезвия. Точите ножи регулярно; хорошая практика – раз в неделю, но это зависит от того, насколько интенсивно вы ими пользуетесь.

Покупая нож, возьмете его в руку, чтобы почувствовать баланс и вес. Выбирайте в соответствии с размером своей руки и со своей силой. Нож должен лежать в руке надежно и в хорошем равновесии.

Всегда держите нож острием и лезвием от себя, а если идете с ним, направляйте вниз.

Профессиональные повара не одалживают своих ножей; каждый привыкает к своим ножам и к методу их заточки.

Для мяса важен филетировочный нож – длинный, тонкий и негибкий. Важен и поварской нож для прорезания мелких костей.

Abbacchio alla Romana Баранина по-римски с анчоусами и розмарином

Баранина с анчоусами? Странно, думала я, пока мне не сказали, что для древних римлян было в порядке вещей ароматизировать свои блюда и что в готовом блюде вкус рыбы ощущаться не будет. Конечно, поскольку готовил Франко Тарускио, как и следовало ожидать, получилась вкуснятина (ах, этот удивительный, не позволяющий оторваться от еды соленый вкус, которого я так жажду в жарком!). Традиционно это блюдо готовят из ягненка, но его достать трудно, и мы используем дешевые бараньи отрубы типа голяшки и рульки. Можете мне поверить, вы полюбите это блюдо.

Порций: 6

4 бараньи голяшки и 4 рульки (около 2 кг)
соль и свежемолотый черный перец
2–3 ст. л. муки на посыпку
4 ст. л. оливкового масла extra virgin
2 веточки розмарина; мелко нарезать
1 веточка шалфея
2 зубчика чеснока; мелко порубить
50 мл белого винного уксуса
4 филе анчоусов в масле
100 мл горячей воды

Срежьте мясо с костей, посолите, поперчите и обваляйте со всех сторон в муке. Нагрейте 2 ст. л. масла в большой жаровне с крышкой. Когда оно станет горячим, зажарьте кусочки баранины до золотистого цвета, часто переворачивая. Выньте мясо и обсушите на бумажном полотенце. Слейте масло и протрите жаровню дочиستا. Порубите на доске зелень вместе с чесноком и анчоусами.

Нагрейте остальное масло и недолго пожарьте анчоусы, зелень и чеснок. Верните мясо в жаровню и размешайте. Влейте уксус и горячую воду. Накройте крышкой и томите на слабом огне 1 час, до сквозной готовности мяса. Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4.

Выньте мясо из жаровни и разложите на противне. Запеките в духовке до коричневого цвета. Тем временем нагрейте соус в жаровне и подправьте количество соли и перца. Если соуса недостаточно, долейте немного воды, если он слишком жидок, уварите до густоты. Достаньте мясо из духовки и переложите на сервировочное блюдо. Полейте соусом и подавайте с фасолевым пюре или картофельными ньокки и тертым пармезаном.

Agnello con piselli Баранье жаркое с горошком

Это блюдо с юга Италии, где дешевые отрубы баранины медленно тушат на конфорке или в духовке. Попросите мясника отрубить вам часть, которая выдержит долгое тушение, – среднюю или костистую часть шеи либо лопатку, с жирком для аппетита. Готовится это блюдо долго, зато собрать на стол его можно быстро, так что это удобное блюдо для позднего ужина.

Порций: 4

700 г снятой с кости баранины для тушения;
нарезать 3-см кубиками
соль и свежемолотый черный перец
3 ст. л. растительного масла
1 белая луковица; мелко порубить
2 зубчика чеснока; нарезать ломтиками
4 веточки розмарина
150 мл белого вина
250 г мороженого горошка
250 мл бульона или воды

Посолите и поперчите баранину со всех сторон. Нагрейте масло в большой сковороде с крышкой или в толстодонной жаровне. Когда оно станет горячим, добавьте лук и чеснок. Пожарьте до мягкости, добавьте мясо и пожарьте, переворачивая куски, примерно 10 минут, чтобы зарумянились со всех сторон. Влейте вино и уварите в течение пары минут. Добавьте горошек, бульон или воду и доведите до кипения.

Накройте крышкой и поварите при пузырьковом кипении 1–1,5 часа, до мягкости мяса и уваривания соуса. Если соус на ваш вкус слишком водянист, снимите крышку и дайте ему покипеть.



Agnello alla brace con oregano e aglio

Баранина барбекю с орегано и чесноком

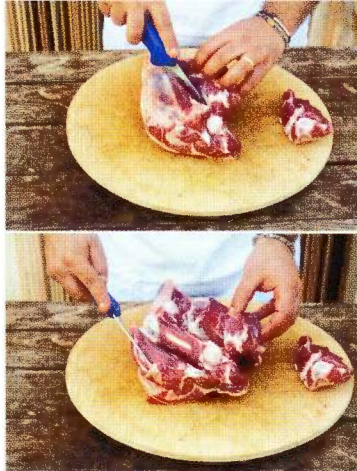
Это блюдо мне подали на Пасху в ресторане в регионе Чиленто, южнее Неаполя. Орегано очень популярен в этом регионе, и это единственная трава, которую я использую в сушеном виде. Когда будете в Италии, купите веточек орегано – его насыщенный аромат будет напоминать вам об отпуске.

Порций: 6

2 кг бараньего задка; снять с кости и распластать «бабочкой»
4 зубчика чеснока;
крупно порубить
2 ст. л. сушеного орегано
или нарезанного розмарина
100 мл оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец

Уложите баранину в большое сервировочное блюдо. Смешайте все остальные ингредиенты и натрите ими мясо, стараясь, чтобы маринад проник во все щели. Оставьте как минимум на 1 час, а лучше на сутки.

Очень сильно разогрейте гриль или барбекю и уложите туда баранину. Жарьте с обеих сторон до желаемой степени готовности, минут 35–45. Смазывайте во время жарки маринадом. Подавайте с салатом и жареным картофелем или с салатом с кускусом и лимоном (см. с. 225) и лимонными дольками для выжимания сока.



Carne

МАСТЕР-КЛАСС



Как снимать с кости и распластывать бараний задок

Срежьте крупные области твердого жира и, прорезая ножом вокруг кости, снимите с нее мясо.

Прорежьте мясо с двух сторон, держа нож как можно ближе к кости.

Сделайте прорезь ножом под костью и удалите ее полностью.

«Раскройте» мясо и срежьте избыточный жир и хрящи – но не удаляйте весь жир: большая часть мягкого жира расплавится при жарке и сделает мясо вкуснее и сочнее.

Чтобы распластать мясо «бабочкой», взрежьте толстые края надвое и раскройте.

Проделайте это же еще раз, чтобы мясо, разложенное на рабочей поверхности, занимало в два раза больше места по сравнению с исходным куском.

Мясо готово к жарке на гриле или барбекю.



Rotolo di agnello con pecorino, menta e carciofi

Бараний рулет с пекорино, мятой и артишоками

Это я ела в Sora Lella в Риме – недорогой отруб мяса в сочетании с добавленными к нему ингредиентами, характерными для этого региона. Меня впечатлил букет блюда и позабавил тот факт, что итальянцы подали баранину с мятой – это британский обычай. Если хотите, используйте слегка отваренные сердцевинки артишоков (см. с. 378), но я в данном случае предпочитаю маринованные. Маринадный укус хорошо сочетается с бараниной, и у меня на полке обычно припрятана баночка.

Порций: 6

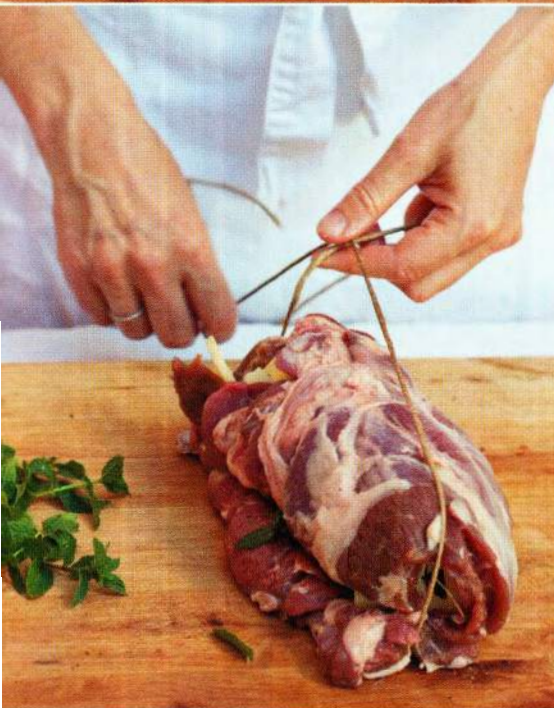
2 кг бараньего задка; снять с кости (см. с. 288) – или попросите сделать это мясника
соль и свежемолотый черный перец
30 листьев мяты; крупно нарезать
50 г полузрелого (*semi-stagionato*) пекорино;
нарезать крупными стружками
280-г банка маринованных сердцевин артишоков
в масле (170 г после обсушки на дуршлаге);
разрезать пополам
2 зубчика чеснока; нарезать ломтиками
3 ст. л. оливкового масла
500 мл белого вина
300 мл воды

Разогрейте духовку до 240°C/газовая отметка 9. Срежьте с баранины избыточный жир и уложите мясо плашмя. Хорошо посолите и поперчите. Уложите на мясо мяту, пекорино, артишоки и чеснок и сверните в рулет. Обвяжите кухонной бечевкой. Нагрейте масло в большой сковороде и обжгите рулет со всех сторон; слейте лишнее масло. Переложите рулет в жаровню, дегласируйте сковороду белым вином, которое затем влейте в жаровню с мясом. Накройте крышкой, поставьте в очень горячую духовку на 15 минут, затем убавьте температуру до 160°C/газовая отметка 3 и жарьте в течение 30 минут. Снимите крышку, чтобы соус уварился, и жарьте еще 30 минут, до сквозной готовности.

Подавайте с молодым картофелем, припущенным шпинатом и большим количеством хрустящего хлеба для промакивания соков.

Совет: Подойдет и снятая с кости лопатка, но тогда продлите время готовки на 30 минут – 1 час.





Как начинять бараний задок

Распластайте задок «бабочкой» и уложите сверху ломтики ветчины и затем сыр и мяту.

Разбросайте сверху артишоки и хорошо посолите и поперчите.

Скатайте баранину, закатав в нее начинку.

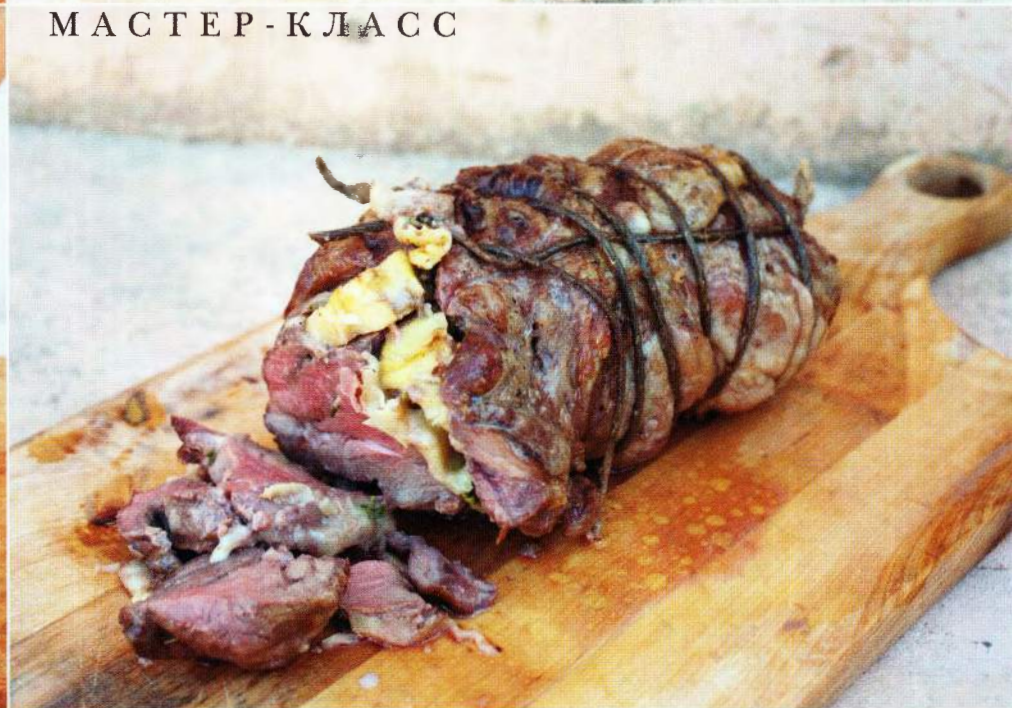
Обвяжите рулет бечевой, чтобы начинка не выпадала. Не утруждайтесь завязыванием «мясницких узлов» – просто обвяжите так крепко, как только можете.

Когда мясо будет готово, развяжите бечевку и нарежьте мясо для подачи.



Carne

МАСТЕР-КЛАСС



Stracotto

Стракотто – тушеная говядина с помидорами

Это очень легкое в приготовлении блюдо из тушеной говядины похоже вкусом на мясной соус рагу и пользуется всеобщей популярностью. Как и все простые рецепты, его можно использовать и в других блюдах, например в качестве начинки пасты *каппеллетти* (см. с. 187). Не говорите итальянцам, но я вмешиваю в него полбанки маринада карри от моего друга Сайруса Тодиваллы и получаю роскошную говядину карри. Остатки прекрасно разогреваются с добавлением порошка чили и отлично идут к печеной картошке со сметаной и тертым сыром. *Стракотто* так легко готовить и оно так полезно в хозяйстве, что я теперь готовлю двойную порцию и всегда держу запас в морозильнике.

Порций: 6 в качестве основного блюда

50 мл оливкового масла

50 г сливочного масла

1 большая белая луковица; мелко порубить

1 зубчик чеснока

3 лавровых листа

1 ч. л. свеженатертого мускатного ореха

соль и свежемолотый черный перец

1,2 кг говядины для тушения

800 г итальянских консервированных сливовидных томатов

Поставьте большую кастрюлю или жаровню на средний огонь и добавьте оливковое и сливочное масло. Когда смесь станет горячей, добавьте лук, чеснок, лавровый лист, мускатный орех, соль и перец и пожарьте 5 минут, не давая луку подгорать. Затем добавьте мясо и зажарьте со всех сторон в течение примерно 10 минут.

Тем временем переложите томаты в миску, а соки в банке сохраните. Раздавите томаты руками в пульпу. Добавьте их к жарящемуся мясу. Влейте оставшийся от томатов сок, сполосните банку 1 л воды и влейте ее тоже. Тушите без крышки 3 часа, добавляя воды, если соус станет подсыхать, а мясо еще не будет мягким. За 3 часа оно должно реально размягчиться и разламываться на нити, а соус должен сгуститься в богатое, клейкое чудо.

Ragù alla Napoletana con bracirole

Неаполитанское рагу с говяжьими рулетами

Этот рецепт показал мне Флавио, один из наших бывших главных шеф-поваров, но я также готовила его совместно с другими итальянцами-южанками, у которых начинка варьируется: кто-то использует только чеснок, кто-то добавляет немного перца чили. Тонкий ломтик нежирного мяса сворачивают с сыром, чесноком и зеленью, закалывают зубочисткой и готовят либо в *bianco*, то есть в белом соусе из лука, вина и зелени, либо в рагу на томатной основе. Потом мясо вынимают, соус едят с пастой, а *брачиоле* – на второе с овощами.

Порций: 8

650 г говядины – верхней части задней ноги, хребтового края шеи или «бараньего среза» лопатки

3 больших зубчика чеснока;

мелко нарезать ломтиками

соль и свежемолотый черный перец

75 г стружек пармезана

10 г листьев крупно нарезанной плосколистной петрушки

Разрежьте мясо на 16 ломтиков размером 15x8 см и мясным молотком отбейте до толщины 3 мм. Положите на чистую рабочую поверхность и сверху уложите с промежутками по 2–3 ломтика чеснока. Посолите и поперчите.

Разделите между ломтиками стружки пармезана и сверху набросайте петрушку одинаковыми порциями.

Заверните в мясо начинку и закрепите каждый рулетик зубочисткой.

Готовьте согласно рецепту тушеной говядины с бароло (см. с. 296), отведя на это около 2 часов, чтобы мясо стало очень мягким и нежным.

Совет: Бараний срез – это более дешевая часть туши, предназначенная для медленного приготовления.

Рокко и Винченцо



Carne

МАСТЕР-КЛАСС

Как узнать, когда бифштекс готов

Чтобы проверить, готов ли бифштекс, надавите на него, пока он еще на сковороде или под грилем. Сила сопротивления нажатию будет указывать на степень готовности. «Эталонами» вам могут послужить ощущения от разных частей собственной ладони, как в этой простой инструкции.

Сложите вместе большой и указательный пальцы одной руки и указательным же пальцем другой нажмите на мягкую мясистую область у основания большого пальца. Такое примерно ощущение будет от непрожаренного бифштекса, или *rare*. Теперь соедините с большим пальцем средний – так будет ощущаться средне непрожаренный бифштекс, или *medium rare*. Безымянный палец даст ощущение средне прожаренного бифштекса, или *medium*, и мизинец – прожаренного, или *well done*.

СОВЕТЫ ПО ЧАСТИ ПОКУПКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИФШТЕКСОВ

На бифштексы идет много разных отрубов – толстый, столовый и филейный края, огузок, заднепоясная часть на Т-образной косточке (фьорентина), филейная часть, филей, вырезка – и у каждого свои достоинства. Выбирая края или филей, ищите «мраморные» куски – с прожилками жира по всему объему. Жир под действием жара расплавится и придаст готовому бифштексу влажность и вкус. Вырезка не так вкусна, но зато очень нежна и должна таять во рту.

Выдержка. У хороших мясников можно покупать мясо «возрастом» до 35 дней.

Разделка бифштекса. Одни повара срезают с мяса кольцо жира, другие оставляют его ради влажности и вкуса. Чтобы мясо не выгибалось – потому что это кольцо при жарке сжимается, – его (кольцо) можно надрезать ножницами в нескольких местах.

Соль и перец. На наших кулинарных курсах люди часто спрашивают, почему бифштекс в ресторане вкуснее того, который они готовят дома.

Отчасти это может объясняться использованием в ресторанах очень горячего гриля, но чаще всего дело в том, что профессиональный повар использовал больше соли и перца, чем домашний, – вот и вся история! Профессионалы спорят, когда солить и перчить мясо – до или после жарки? Мы же как на курсах, так и в ресторанах обильно солим и перчим наши бифштексы с обеих сторон перед жаркой. Если вы намерены жарить мясо в сковороде, предварительно очень сильно разогрейте в ней масло. Дополнительный букет придаст мясу маринование в смеси оливкового масла, соли, перца, пары веточек розмарина или тимьяна и пары раздавленных зубчиков чеснока. Маринуйте не менее часа, а еще лучше в течение ночи.

Попробуйте подавать бифштекс в виде *tagliata* – нарезав готовое мясо полосками, полив выдержанным бальзамическим уксусом и посыпав стружками пармезана и руколой.



Непрожаренный



Средне прожаренный



Прожаренный





Brasato al Barolo Тушенная говядина с бароло

Это классическое пьемонтское блюдо готовится медленным тушением говядины в местном полнотелом красном вине бароло. Мясо нашпиговывается морковью и сельдереем, и после двух часов тушения оно становится таким нежным, что тает во рту. Строго говоря, начинать готовить это блюдо следует накануне, потому что маринование в вине еще больше насыщает вкусом и смягчает мясо. Если же время не позволяет, все равно получается роскошное блюдо и запоминающийся пир.

Порций: 8

2 моркови
2 стебля сельдерея
1,5–1,8 кг огузка
(верхней части задней ноги)
соль и свежемолотый черный перец
100 мл оливкового масла
1 средняя красная луковица;
крупно нарезать
4 лавровых листа
12 горошков черного перца
3 веточки тимьяна
1 бутылка бароло или другого
полнотелого красного вина
1 ст. л. с верхом томатного пюре
300 мл мясного бульон

Разрежьте 1 морковь и 1 стебель сельдерея на 8 брусочков каждый. Решите, как будете нарезать готовое мясо в соответствии с направлением волокон; примите во внимание, что в каждом отрезанном ломтике должны быть кружочки моркови и сельдерея. Длинным тонким ножом сделайте узкие и глубокие (около 5 см) прорезы с каждой стороны огузка и вставьте в них брусочки моркови и сельдерея. Посолите и поперчите мясо со всех сторон.

Возьмите кастрюлю, достаточно большую, чтобы вместить огузок, и нагрейте в ней масло. Крупно крошите оставшиеся морковь и сельдерей и пожарьте в течение нескольких минут вместе с луком. Добавьте лавровый лист, перец горошком и тимьян.

Уложите огузок в кастрюлю и зажарьте со всех сторон – это должно занять минут 10. Влейте красное вино и томатное пюре, перемешайте с овощами и доведите до кипения. Убавьте огонь и тушите при пузырьковом кипении 2 часа, до сквозной готовности мяса.

Достаньте мясо и отставьте в сторону. Перемелите овощи с соками в блендере для получения гладкого соуса или оставьте как есть, только посолите и поперчите по вкусу. Нарезьте мясо ломтиками и подавайте с мягкой полентой или гладким картофельным пюре, полив соусом.

Совет: *Brasato* можно подогревать ломтиками в сковороде с соусом.

Filetto di manzo su crostone con Asiago e funghi

Лангет на кростоне с сыром азиаго и лесными грибами

Сочетание плавящегося сыра, лесных грибов и нежной говядины неотразимо. Если вы не достанете азиаго, вполне подойдет фонтина или горгонцولا, натертые или нарезанные тонкими ломтиками. Планируйте заранее пожарьте хлеб, приготовьте грибы и сыр, а зажарьте лангеты и скомпонуйте блюдо в последнюю минуту.

Порций: 4

4 толстых ломтя черствого белого хлеба с корочкой; нарезать по размеру лангетов
3 ст. л. оливкового масла
4 стейка из вырезки, 200 г каждый
150 г сыра азиаго или фонтина; крупно натереть или нарезать тонкими ломтиками
соль и свежемолотый черный перец

НА ГРИБЫ

3 ст. л. оливкового масла extra virgin
2 зубчика чеснока; раздавить
3 большие веточки тимьяна
3–4 веточки розмарина
соль и свежемолотый черный перец
500 г грибов ассорти (например, шампиньонов, лисичек, портобелло, кримини, белых); промыть, при необходимости поскоблить, нарезать толстыми ломтиками
100 мл красного вина

Сначала приготовьте грибы. Нагрейте масло в большой сковороде на сильном огне и, когда оно станет горячим, добавьте чеснок, тимьян, соль и перец. Пожарьте буквально несколько секунд, чтобы только ароматизировать масло, добавьте грибы и жарьте на сильном огне, часто помешивая. Когда вода из грибов испарится, влейте вино и поварите на среднем огне минут 5, до сквозной готовности. Посолите и поперчите по вкусу и отставьте в сторону в подогретой посуде.

Разогрейте гриль до максимума. Поджарьте хлеб под грилем (или в тостере) с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Отставьте в сторону на ребристой сковороде или жаропрочном сервировочном блюде.

Нагрейте оливковое масло в другой сковороде и зажарьте стейки, по два зараз, до желаемой степени готовности (указания по определению степени готовности см. на с. 294). Положите по лангету на каждый кусок хлеба. Уложите на каждый по щедрой ложке грибов и насыпьте горку тертого сыра. Поставьте под гриль на 5 минут, до расплавления сыра. Подавайте немедленно с оставшимися грибами, припущенным шпинатом или зеленой фасолью.



Spiedini di carne e salsicce alla Toscana Тосканские шашлыки из говядины и колбасок

Этот рецепт сделался любимцем нашей семьи: дети всегда помогают его делать, а уж есть обожают все. Его основа – старинный тосканский рецепт жаренных на шампурах колбасок и свиной печени, обернутых салом и зажатых между ломтями хрустящего хлеба с зеленью. Нетосканцы тоже обрели к нему вкус, а наш рецепт попадает в точку, используя старинную идею нанизывания на шампуры хлеба, который впитывает соки. В детстве я любила в итальянских ресторанах жаркое-ассорти, когда можно попробовать по кусочку всего. Этот «рецепт на палочке» тоже таков, да и зелень добавляет так много аромата. Лучше всего покупать итальянские колбаски – в них нет хлеба. Годятся и тулусские, если вы любите чеснок. Если не можете достать ни те, ни другие, ищите нежирные колбаски или колбаски без клейковины, которые хорошо держат форму, будучи разрезанными пополам. Вместо любой из мясных составляющих можно использовать курятину.

Порций: 6

300 г говяжьего филея или вырезки
250 г свиного филея или вырезки
500 г итальянских колбасок (около 8 штук)
100 г панчетты или некопченого бекона
150 г деревенского белого хлеба
18 листов шалфея, или лавровых листьев, или их смеси
6 веточек розмарина; разрезать на 12 кусков
50 мл оливкового масла extra virgin
соль и свежемолотый черный перец
6 деревянных или металлических шпажек

Если используете деревянные шампуры, вымочите их в воде в неглубокой миске в течение как минимум 20 минут перед жаркой, чтобы они не горели. Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4.

Тем временем нарежьте говядину и свинину 4-см кубиками, срезая жилы и избыточный жир. Разрежьте каждую колбаску пополам или на три части, если очень большие. Ножницами нарежьте панчетту 4-см квадратиками, а если используете бекон, разрежьте каждую полоску натрое. Нарежьте хлеб 3-см кубиками. Скомплектуйте 6 одинаковых наборов ингредиентов.

Нанижите подготовленные кусочки на шампуры, перемежая хлебом, листьями шалфея и розмарином. Посолите и поперчите со всех сторон и уложите на противень. Спрысните со всех сторон оливковым маслом, поворачивая шампуры.

Жарьте в духовке, поливая соками и перевернув на полпути, 20–25 минут, до золотисто-коричневого цвета и сквозной готовности. Подавайте на подогретых тарелках, полив выделившимися соками. Хорошо подать к этому пеперонату или капонату (см. с. 106 и 374) и салат с кускусом и лимоном (см. с. 225).

Совет от Стефано: Жарьте мясо на шампурах, поместив их над противнем с почти готовым картофелем. Стекающие с мяса соки сделают его настолько аппетитным, что завтра вы непременно отправитесь в гимнастический зал.



*Видірайте самі кращі колбаски, які тільки можете дістати,
і жарьте над углями — вкус неймовірний!*

Ragù alla Napoletana con carne

Неаполитанское рагу с говядиной

Эту классическую мясную подливу едят по всему Неаполю. По традиции кусок или куски мяса медленно томят с помидорами. Соус подают с пастой, а мясо едят после. Некоторые не совсем добросовестные рестораны не включают сюда мяса, но так и называют подливу «рагу». Один официант, когда его прижали, сказал нам, что мясо стало таким нежным, что «совершенно исчезло».

Порций: 6

3 ст. л. оливкового масла

1 большая белая луковица; крупно порубить

1 морковь; крупно нарезать

1 большой стебель сельдерея; крупно нарезать

**1 кг говяжьей шеи или другого мяса для тушения;
нарезать большими кусочками на один укус**

100 мл красного вина

200 мл овощного, куриного или говяжьего бульона

1,2 кг итальянских консервированных сливовидных томатов

2 веточки базилика

соль и свежемолотый черный перец

Нагрейте масло в большой жаровне и обжарьте овощи. Добавьте мясо и зажарьте со всех сторон. Влейте вино, уварите, добавьте бульон, томаты, базилик, соль и перец. Доведите до кипения, убавьте его до пузырьков и тушите под крышкой 3,5–4 часа. Проверяйте каждые 20 минут и хорошо перемешивайте. Если почувствуете, что пересыхает, один или два раза за время тушения долейте воды. Подавайте соус с пастой, а мясо с овощами.

Вариация:

Ragù di carne alla Siciliana

Сицилийское рагу

Порций: 10

Я лакомилась своим излюбленным вариантом этой мясной подливы на Сицилии, где наши подружки Нинфа и Тереза тушили куски мяса тем же способом, что и в неаполитанском рагу. Разница была в том, что примерно за полчаса до окончания они добавили в рагу мясных фрикаделек (возьмите треть порции, приготовленной по рецепту со с. 304), предварительно поджарив их на сковороде. Кроме того, они добавили 6 колбасок, частично зажаренных и разрезанных пополам, так что, черпая из большого котла, можно было угощаться мясом, фрикадельками или колбасками, а в моем случае и тем, и другим, и третьим, – разумеется, исключительно в исследовательских целях. Нинфа и Тереза накладывали половники соуса на пасту пенне, и это было по-настоящему вкусно – как томатный соус, но со всеми ароматами мяса. После этого они ели мясо с хлебом, а потом с салатом, но в нашем холодном климате лучше, пожалуй, подойдет картофельное пюре.

Carpaccio di Manzo

Тончайшие ломтики говядины с руколой, пармезаном и лимоном

Карпаччо из говядины происходит из знаменитого венецианского ресторана Harry's Bar и названо в честь художника, красная краска в палитре которого напоминала цвет мяса. Словом «карпаччо» теперь повсеместно называют все, что нарезано тонкими ломтиками, будь то треска, тунец или артишок.

Порций: 4

200 г говяжьего филе

**½ ч. л. без верха соли
сок 1 лимона**

5 ст. л. оливкового масла

**1 ст. л. плосколистной петрушки
горсть листьев руколы
25 г стружек пармезана**

Разделайте мясо и удалите жир. Нарежьте очень тонко и разложите на 4 тарелки. (Тонкие ломтики получаются легче, если мясо предварительно подержать 30 минут в морозильнике.) Посолите, сбрызните лимонным соком и оливковым маслом и посыпьте руколой и пармезаном.



Coda alla vaccinara

Бычьи хвосты алла ваччинара

Бычьи хвосты когда-то были и до сих пор остаются популярны в Риме, откуда происходит это блюдо. Слово «ваччинара» означает «мясник, специализирующийся на говядине». Блюдо родилось в Тестаццо, районе Рима, где раньше находилась скотобойня, снабжавшая мясом весь город. Однажды во время адской езды через Рим в аэропорт таксист очень эмоционально рассказывал нам, что многие поколения его предков были здесь мясниками. Он сожалел, что оказался первым, кто нарушил эту традицию. Это блюдо из числа тех, что мясники готовили у себя дома, – владельцы скота дарили им бычьи хвосты в благодарность за их мастерство. Тушите их в накрытой жаровне, годящейся и для конфорки, и для духовки. Есть смысл готовить это блюдо накануне дня, когда вы собираетесь его есть, потому что за ночь жир собирается на поверхности и его легко удалить. Оставшийся соус можно есть с пастой.

Порций: 6

1,5 кг бычьих хвостов; нарезать 5-см кусками
соль и свежемолотый черный перец
простая мука для обваливания
3 ст. л. подсолнечного масла
3 ст. л. оливкового масла
100 г панчетты или бекона; крупно нарезать
2 луковицы; крупно порубить
1 большая морковь или 2 маленьких; крупно нарезать
2 стебля сельдерея; крупно нарезать
4 зубчика чеснока; раздавить
400 мл красного вина
800 г итальянских консервированных сливовидных томатов
300 мл воды
5 зерен гвоздики
3 лавровых листа
2 палочки корицы (по желанию)
большой пучок плосколистной петрушки, включая стебли

Срежьте с бычьих хвостов как можно больше жира и положите их в холодную воду вымачиваться как минимум на 4 часа, а лучше на ночь. Обсушите, сполосните и промокните досуха бумажным полотенцем. Посолите, поперчите, обваляйте в муке и стряхните лишнюю. Разогрейте духовку до 150°C/газовая отметка 2.

Нагрейте подсолнечное масло в толстодонной жаровне или большой сковороде и зажарьте хвосты до золотисто-коричневого цвета со всех сторон. Если используете сковороду, переложите хвосты в жаровню. Слейте весь жир и протрите сковороду бумажным полотенцем.

Влейте на сковороду оливковое масло и поджарьте бекон, лук, морковь, сельдерей и чеснок в течение 10–15 минут. Когда все это смягчится, переложите *соффритто* в жаровню и поставьте ее на огонь. Влейте вино, доведите до кипения, уварите в течение пары минут и добавьте томаты и воду.

Доведите до кипения, посолите, поперчите, добавьте гвоздику, лавровый лист, корицу, если используете, и петрушку. Накройте крышкой и томите при пузырьковом кипении в течение примерно 5 часов на слабом огне конфорки или в духовке. Время от времени размешивайте, чтобы хвосты не прилипали.

Снимите жаровню с огня и снимите жир либо дайте остыть, подержите до завтра в холодильнике и снимите застывший жир перед разогревом. Подавайте с картофельным пюре или полентой с жареными кабачками.



Polpettine di carne in sugo di Pomodoro Фрикадельки в томатном соусе

Блюда из говяжьего фарша в самых разных формах и размерах популярны по всей Италии. Словом «*польпеттоне*» называют крупные формы типа мясной запеканки в форме хлеба; окончание *ine* относится к малым формам, отсюда и «*польпеттине*». Эти фрикадельки хорошо подавать как есть, с соусом из жареных красных перцев или запеченными в духовке с томатным соусом. В этом рецепте лучше всего сначала приготовить томатную пассату, чтобы она булькала, пока вы готовите фрикадельки.

Выход: 18 фрикаделек / порций: 6

1 л томатной пассаты от Франки (см. с. 166)
350 г рубленой говядины
350 г рубленой свинины
150 г мякиша белого хлеба из хрустящей буханки;
крупно разломать
2 зубчика чеснока
25 г плосколистной петрушки
1 ст. л. базилика
1 ст. л. листьев тимьяна
50 г пармезана
2 или 3 яйца, в зависимости от размера
соль и свежемолотый черный перец
1 ст. л. оливкового масла *extra virgin*

Приготовьте пассату, если не имеете в запасе. Перемелите в кухонном комбайне хлеб, чеснок, петрушку, базилик и тимьян в панировочные сухари.

Руками смешайте говядину, свинину, сухари, яйца, соль и перец в большой миске. Разделите смесь на 18 равных частей и скатайте в шарики (легче всего мокрыми руками). Отставьте в сторону, уложив в посуду – можно в несколько слоев, перекладывая их пергаментом. Уберите в холодильник до необходимости.

Вариация: Пальцем сделайте в каждой фрикадельке углубление. Вставьте кубик моцареллы, залепите и готовьте, как указано выше. Расплавленная моцарелла явится приятной неожиданностью.

Polpettone di Salvatore Рубленые котлетки от Сальваторе

Ключевым ингредиентом здесь выступает толстая вареная колбаса мортаделла, продающаяся во всех итальянских деликатесных магазинах. Сальваторе, наш многолетний главный шеф-повар, ел ее каждое утро на завтрак в свежее испеченной фокачче. Традиционно рубленые котлеты делают с петрушкой, но поскольку нужна есть мать изобретательности, а у меня дома как-то раз не было петрушки, то я вместо нее использовала листья сельдерея – и получилось восхитительно! Я советую вам попробовать и так и этак, только не говорите Сальваторе! Если не достанете мортаделлу, берите панчетту, салями, шпик или бекон.

Порций: 4

500 г рубленой говядины
75 г мортаделлы, или панчетты, или неочищенного бекона, или смеси того и другого; мелко нарезать
10 г листьев петрушки или сельдерея
25 г пармезана
100 г крошек свежего белого хлеба
(см. мастер-класс на с. 30)
1 зубчик чеснока; мелко нарезать
2 яйца
оливковое масло для смазки противня

Разогрейте духовку до 180°C. Если у вас есть кухонный комбайн, перемелите в нем хлеб с чесноком и зеленью в сухари. Смешайте это в большой миске с остальными ингредиентами, кроме оливкового масла. Сформируйте большой овал и уложите на промасленный противень. Пеките примерно 45 минут – 1 час, до сквозной готовности и бесцветности вытекающих соков. Подавайте как есть, с томатным соусом, картофельным пюре или, летом, со свежим салатом.

Вариация: Внутри этой запеканки можно запечь целые крупные яйца; ее можно сначала поджарить, а потом потушить в томатном соусе на конфорке или в духовке.



Polpettine Mondeghili Рубленые котлеты мондегили

С этими *польпеттине* меня познакомила в Милане Джузи, милая повариха, взявшая меня под свою опеку. Она родом с Сицилии, но работала всю жизнь в Милане, а теперь держит ресторан Il Giardinetto на виа Тортона, специализирующийся на миланской традиционной кухне. Эти котлеты напомнили мне те, которые моя мама делала каждый понедельник из остатков воскресного жаркого. Мне очень нравятся котлеты Джузи – такие нежные, сочные, мягкие. Секрет, объяснила она, в том, чтобы сначала сварить мясо. Теперь эти котлеты – частые гости у нас дома: я варю из говядины бульон для ризотто или супа, а мясо пускаю на это блюдо.

Выход: 6 штук, примерно по 75 г каждая

НА ПОЛЬПЕТТИНЕ

250 г вареного мяса; пропустить через мясорубку или кухонный комбайн

100 г свежего белого хлеба

1 ст. л. плосколистной петрушки

цедра 1 мелкого лимона

соль и свежемолотый черный перец

1 ч. л. без верха соли

2 яйца; сбить

30 г мелко натертого пармезана

¼ целого мелко натертого мускатного ореха

2–3 ст. л. молока (по мере надобности)

75 г сухих панировочных сухарей для обваливания (см. с. 30)

5 ст. л. оливкового масла

Уложите рубленое мясо в большую миску. Сделайте свежие сухари из хлеба с петрушкой в блендере или кухонном комбайне. Всыпьте их в мясо и добавьте прочие ингредиенты, кроме молока, сухих сухарей и оливкового масла. Продавливайте между пальцами и перемешивайте эту смесь, добавляя по ложке молока и добиваясь мягкой и липкой консистенции. Сформируйте котлетки размером с яйцо и слегка приплюсните их ладонями.

Насыпьте панировочные сухари в неглубокую миску и обваляйте в них *польпеттине*. Нагрейте масло в большой сковороде и жарьте котлетки партиями, по 3–4 минуты на каждой стороне, до золотисто-коричневого цвета. Обсушите на бумажном полотенце и подавайте.

Cotoletta alla Milanese Телятина по-милански

Это классическое миланское блюдо показал мне шеф-повар по имени Дино. Он приготовил его для меня на своей крохотной кухне, одновременно обслуживая сотни других клиентов, набившихся в его ресторан La Colonna – прямо-таки горячую точку, излюбленное место миланцев свободных профессий. Он не использовал соль и не подавал к мясу ломтики лимона для спрыскивания, так как считал, что жалко терять хрусткость сухарей, но лично я полагаю, что хорошая порция лимонного сока и щепотка соли дают этому блюду замечательный поворот и делают его немного легче. Если вы избегаете телятины, ее вполне заменит индейка – только не говорите Дино!

Порций: 2

2 телячьи котлеты (продаваемые парами – одна на косточке, другая без нее)

75 г сухих панировочных сухарей для обваливания (см. с. 30)

2 яйца; слегка сбить

соль и свежемолотый черный перец

25 г осветленного сливочного масла

ломтики лимона для подачи

Снимите котлету с кости и положите их обе между двумя листами пергаментной бумаги. Отбейте котлеты молотком для отбивания мяса или скалкой до толщины примерно 2–3 мм – они втрое увеличатся по площади. По традиции на ломтиках делают надрезы в виде прожилков листа, потому что получающиеся при отбивании волнистые края мяса напоминают дубовый лист.

Рассыпьте сухари на большом лотке, а сбитые с солью и перцем яйца вылейте на большую тарелку. Обваляйте каждый ломтик телятины в сухарях, потом обмакните в яйцо и снова обваляйте в сухарях.

Нагрейте сливочное масло в большой сковороде. Когда оно станет горячим, пожарьте мясо с обеих сторон в общей сложности около 10 минут, до сквозной готовности. Подавайте с ломтиком лимона.

Scaloppine al limone Телячий эскалоп с лимоном

Готовя по любому рецепту блюда из телятины, важно заранее собрать все ингредиенты и держать их рядом с конфоркой: телятина готовится буквально за минуты, и вам придется работать по-настоящему быстро. Заранее поставьте тарелки греться в духовке, потому что на холодных тарелках телятина остывает мгновенно. Предварительное отбивание сделает ваши ломтики не только больше по площади, но и нежнее и мягче.

Порций: 2

150–200 г телячьего эскалопа одним куском
соль и свежемолотый черный перец
мука для обваливания
2 ст. л. оливкового масла
30 г сливочного масла
2 ст. л. белого вина
сок ½ лимона
цедра ½ лимона; нарезать тонкой соломкой
2 ст. л. воды

Попросите мясника срезать избыточный жир и пленки или сделайте это сами.

Уложите обрезанный эскалоп на разделочную доску и накройте пленкой. С помощью специального молотка отбейте мясо как можно более тонко – до 2 мм. Отбитый эскалоп станет достаточно большим, чтобы его можно было разрезать пополам и накормить двоих.

Посолите и поперчите телятину и обваляйте с обеих сторон в муке. Стряхните лишнюю муку, оставив только тончайший слой.

Налейте оливковое масло в сковороду на сильном огне и добавьте 10 г сливочного. Когда масло сильно нагреется, пожарьте эскалопы по 1 минуте на каждой стороне.

Слейте масло со сковороды, придерживая мясо вилкой, и дегласируйте ее в течение 1 минуты вином, лимонным соком и цедрой. Добавьте воду и оставшее сливочное масло. Пожарьте с минуту. Подавайте эскалопы, полив сверху соусом.

Saltimbocca alla Romana Сальтимбокка по-римски

Saltimbocca означает «ну-ка, прыгай в рот» – настолько это вкусно. Итальянцы будут настаивать, что это можно делать только из телятины, но вы попробуйте индейку или курицу – и не говорите им! Если у вас нет молотка для отбивания мяса, используйте вместо него маленькую кастрюльку.

Порций: 6

6 телячьих эскалопов
12 листьев шалфея
12 ломтиков пармской ветчины
соль и свежемолотый черный перец
мука для обваливания
3 ст. л. оливкового масла extra virgin для жарки
около 125 мл сухого белого вина
25 г сливочного масла

Накройте каждый эскалоп пленкой или жиронепроницаемой бумагой и с помощью специального молотка отбейте их до толщины примерно 5 мм.

Снимите пленку и положите на каждый эскалоп по 2 листика шалфея. Сверху положите по 2 ломтика прошутто, залепив шалфеем. Если не липнет, смочите пальцы в холодной воде и обведите ими вокруг листьев. Снова накройте пленкой и отбейте еще немного, чтобы хорошо слепить мясо с ветчиной. Уберите в пленке в холодильник минут на 10, чтобы хорошо слиплись.

Достаньте подготовленные эскалопы из холодильника и снимите пленку. Насыпьте муку в неглубокую миску и слегка обваляйте в ней эскалопы, стряхнув лишнюю. Нагрейте масло в сковороде и зажарьте эскалопы до золотистого цвета с обеих сторон; это займет всего несколько минут. Переложите эскалопы на подогретое сервировочное блюдо.

Слейте масло со сковороды, влейте вино, уварите в течение пары минут и вмешайте сливочное масло. Подавайте эскалопы с этим соусом и зелеными овощами по сезону.



Osso Buco

Тушенная телятина по-милански

Osso buco буквально означает «кость с дырой», а в данном контексте – толстые срезы телячьей голени на кости. Это традиционное миланское блюдо, которое ныне готовят по всему миру. Данный конкретный рецепт – от Джино Бореллы, уроженца Пармы. Он добивается глубины букета применением большого количества зелени и долгим, медленным тушением. Его *гремолата* лишь венчает волшебный венок ароматов. Обычно *оссобуко* подают с *ризотто миланезе*, в котором используется костный мозг.

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Сначала подготовьте овощи для соффритто – либо нарежьте очень мелко вручную, либо размелите в кухонном комбайне.

Затем приготовьте *гремолату*: смешайте мелко накрошенную зелень с лимонной цедрой и перцем. Отставьте в сторону.

Ножницами сделайте прорезы по контуру жирной оболочки *оссобуко* – это поможет им сохранять форму, а не расслаиваться по бокам. Посолите и поперчите со всех сторон, слегка обваляйте в муке и стряхните лишнюю.

Поместите смесь для соффритто, оливковое масло, лавровый лист, цедрю, чеснок и розмарин в большую пригодную для духовки сковороду или жаровню и пожарьте 5–10 минут до прозрачности овощей.

Нагрейте подсолнечное масло в другой сковороде и, когда оно станет горячим, жарьте *оссобуко* до золотистого цвета с обеих сторон. Достаньте из сковороды и добавьте к *соффритто*. Влейте вино, уварите в течение пары минут и добавьте томат-пюре и бульон. Поставьте в духовку и потомите без крышки час-полтора, до полной нежности мяса. Посыпьте *гремолатой* и подавайте с *ризотто миланезе* (см. с. 207).

Порций: 6

**6 оссобуко (телячьих голеней);
нарезать индивидуальными
порциями**

**соль и свежемолотый черный
перец
50 г муки на обваливание
3 лавровых листа
2 полоски лимонной цедры
длиной по 10 см
2 зубчика чеснока
2 веточки розмарина
100 мл подсолнечного масла
600 мл сухого белого вина
1 ст. л. томатного пюре
150 мл мясного или овощного
бульона**

НА СОФФРИТТО

**1 большая морковь (около 160 г)
4–6 стеблей сельдерея
(около 200 г)
150 г лука
100 мл оливкового масла**

НА ГРЕМОЛАТУ

**1 веточка плосколистной
петрушки; мелко нарезать
1 веточка розмарина,
только листья; мелко нарезать
цедра 1 лимона
свежемолотый черный перец**

Involtini di vitello ripieni agli asparagi

Телятина, фаршированная спаржей и ветчиной, в белом винном соусе

Когда я изучала этот рецепт, дородный шеф-повар Эддилио в Osteria di Maesta в районе Пармы нарезал стружку со столь же тучной и круглой головы пармезана. И мне подумалось: как человек и его собака становятся схожими, так и повар со своими ингредиентами. Он сказал, что этот рецепт «по праву» считается выходцем из этого региона, имея в виду, что в нем используются тамошние продукты – пармская ветчина и пармский же сыр, пармезан.

Порций: 4

600 г спаржи;
обломать жесткие концы
4 телячьих эскалопа общей
массой 500 г
8 тонких ломтиков вареной
ветчины
100 г стружек пармезана
соль и свежемолотый черный
перец
8 ломтиков пармской ветчины
3 ст. л. оливкового масла
extra virgin
50 г сливочного масла
15 листьев шалфея
150 мл белого вина

Положите спаржу в кастрюлю с соленой кипящей водой, которая бы только-только покрыла спаржу, и поварите 8–10 минут, до мягкости. Обсушите, а варочную воду сохраните.

Уложите эскалопы между двумя слоями пленки и отбейте мясным молотком или дном кастрюльки до толщины примерно 3 мм. Разрежьте каждый надвое, чтобы получилось 8 полосок, достаточно длинных, чтобы обернуть ими спаржу. Разложите ломтики на рабочей поверхности и поделите между ними вареную ветчину. Сверху положите по 2–3 стрелки спаржи, обрезанных так, чтобы они не торчали при заворачивании. Сохраните обрезки. Посыпьте стружкой пармезана, слегка посолите и поперчите. Сверните каждый ломтик в *инвольтино* и закрепите, обернув полоской пармской ветчины.

Нагрейте оливковое и сливочное масло в кастрюле. Когда смесь станет горячей, зажарьте со всех сторон *инвольтини* с листьями шалфея. Влейте вино и уварите в течение пары минут. Затем влейте варочную воду из-под спаржи и снова уварите в течение 25–30 минут на среднем огне. Теперь добавьте оставшуюся спаржу, накрошив ее на мелкие кусочки, и поварите еще с минуту, до мягкости мяса. Посолите и поперчите по вкусу.

Для подачи выньте *инвольтини* и разрежьте каждый пополам по диагонали. Положите по четыре половинки на каждую тарелку. Полейте винным соусом и подавайте с пармезаном и пюре из мускатного ореха (см. с. 387).



Scaloppine alla pizzaiola Телячьи эскалопы с помидорами и орегано

Слово *pizzaiola* в названии рецепта указывает на использование ингредиентов для начинки пиццы, которые варятся вместе с мясом. У этого классического рецепта много вариаций: можно покрыть телятину ломтиком моцареллы и поддержать под грилем, можно положить ложку каперсов и т.д.

Порций: 2

150–200 г телячьего эскалопа одним куском
мука для обваливания
2 ст. л. оливкового масла
10 г сливочного масла

НА СОУС

20 мл оливкового масла
1 зубчик чеснока; раздавить
400 г итальянских консервированных сливовидных
томатов; раздавить
добрая щепотка орегано
соль и свежемолотый черный перец
3 ст. л. белого вина
1 ст. л. бульона

Попросите мясника срезать избыточный жир и пленки или сделайте это сами.

Чтобы приготовить соус, нагрейте оливковое масло и пожарьте чеснок 1–2 минуты. Добавьте томаты и орегано, посолите, поперчите и оставьте на среднем огне, пока готовите телятину. Если соус начнет пересыхать, добавьте ложку-другую воды.

Уложите обрезанный эскалоп на разделочную доску и накройте пленкой. С помощью мясного молотка отбейте мясо как можно тоньше – до 2 мм. Отбитый эскалоп вдвое увеличится по площади, и его можно будет разрезать на две порции. Посолите и поперчите телятину и обваляйте с обеих сторон в муке. Стряхните лишнюю муку, оставив только тончайший слой.

Налейте оливковое масло в сковороду на сильном огне и добавьте 10 г сливочного. Когда масло сильно нагреется, пожарьте эскалопы по 1 минуте на каждой стороне. Слейте масло со сковороды, придерживая мясо вилкой, и добавьте томатный соус, вино и бульон. Поварите с минуту и выньте чеснок. Подавайте эскалопы, полив сверху соусом.

Vitello ai funghi con timo e vino bianco Телятина с лесными грибами, тимьяном и белым вином

Это осеннее блюдо родилось после относительно удачного похода по грибы. Найдя всего четыре мелких белых, мы добавили к ним шиитаки и шампиньоны из супермаркета. Вы можете использовать смесь лесных и культурных грибов, при условии что хотя бы у некоторых из них хороший сильный аромат. В противном случае размочите сушеные порcini в воде и используйте ее вместо бульона.

Порций: 4

4 телячьих эскалопа; отбить до толщины 2 мм
мука для обваливания
4 ст. л. оливкового масла extra virgin
соль и свежемолотый черный перец

НА ГРИБЫ

3 ст. л. оливкового масла extra virgin
2 зубчика чеснока; слегка раздавить
2 веточки розмарина, только листья
1 веточка тимьяна, только листья
250 г лесных грибов; промыть и обсушить
3 ст. л. сухого белого вина
200 мл куриного или мясного бульона
10 г сливочного масла

Подготовьте грибы. Нагрейте масло в сковороде. Добавьте чеснок, розмарин и тимьян и пожарьте пару минут. Пока масло еще очень горячее, добавьте грибы и пожарьте несколько минут, до сквозной готовности. Снимите с огня.

Посолите и поперчите эскалопы с обеих сторон. Насыпьте муку в неглубокую миску и обваляйте в ней мясо, стряхнув лишнюю.

Нагрейте масло в другой сковороде. Когда оно станет горячим, пожарьте эскалопы в течение 1 минуты на каждой стороне. Влейте вино и уварите в течение пары минут. Добавьте грибную смесь, влейте бульон и снова уварите в течение пары минут. Вмешайте сливочное масло; соус слегка сгустится и станет блестящим.

Разложите эскалопы по подогретым тарелкам, покройте грибами и полейте соками со сковороды.



Scaloppine al Marsala Телячий эскалоп с марсалай

Это блюдо, помнится, приготовил для меня много лет тому назад один из наших сицилийских поваров Винченцо. Он был типично по-сицилийски вспыльчив, но и невероятно талантлив, и я навсегда запомнила это блюдо из телятины. Я надеюсь, мой рецепт отдает должное его достопамятной версии.

Порций: 2

150–200 г телячьего эскалопа одним куском
20 г кедровых орешков
соль и свежемолотый черный перец
мука для обваливания
1–2 ст. л. оливкового масла
100 мл марсалы
20 г сливочного масла

Попросите мясника срезать избыточный жир и пленки или сделайте это сами.

Поджарьте орешки на сухой сковороде или под грилем. Будьте бдительны: они быстро подгорают. Как только они поджарятся, переложите их со сковороды на тарелку и оставьте в сторону остывать.

Уложите обрезанный эскалоп на разделочную доску и накройте пленкой. С помощью мясного молотка отбейте мясо как можно более тонко – до 2 мм. Отбитый эскалоп вдвое увеличится по площади и станет достаточно большим, чтобы его можно было разрезать пополам и накормить двоих.

Посолите и поперчите телятину и обваляйте с обеих сторон в муке. Стряхните лишнюю муку, оставив только тончайший слой.

Налейте масло в сковороду и, когда оно нагреется очень сильно, пожарьте эскалопы по 1 минуте на каждой стороне, до сквозной готовности.

Слейте масло и всыпьте орешки. Пожарьте примерно 10 секунд и добавьте марсалу и сливочное масло. Уложите телятину на горячую тарелку. Уварив соус в течение еще 10–20 секунд, полейте им мясо. Подавайте немедленно.





СОЛЬ

Соль весьма обильно используется в итальянской кулинарии для подчеркивания природных букетов свежей рыбы, мяса и овощей. Об опасности чрезмерного употребления соли пишут так много, что у людей появляются бзики, – но ведь для нормального функционирования организма определенное количество соли необходимо. Проблема излишества обычно коренится в количествах соли, которые мы, сами того не зная, употребляем с переработанными продуктами, а не в той, которую мы добавляем, готовя из сырых ингредиентов.

С самых древних времен разные цивилизации осознавали ценность соли, не в последнюю очередь для консервации продуктов. За соль воевали, на нее устанавливали налоги. Итальянские города, в частности Венеция, выстраивали на солевой торговле свои богатства.

Немаловажен тип соли, которую вы используете. У морской и каменной соли чистый, отчетливый вкус, и, значит, для эффективного воздействия ее нужно немного. Мы всегда употребляем морскую соль – нерафинированную природную соль, получающуюся при испарении морской воды. В зависимости от особенностей процесса получающиеся кристаллы варьируются: некоторые крупнее и крепче иных, одни белые, другие серые.

Каменная соль, которую добывают из соляных пластов, обычно крупнее морской и больше годится для перемалывания в солонке-мельнице, чем для раскрошения пальцами.

Мелкая же столовая соль, которую получают рафинированием и обработкой каменной соли, лишена большинства своих минеральных веществ и содержит добавки для улучшения сыпучести.

Fegato alla Veneziana Телячья печень с луком

Это блюдо, которое мы часто называем просто «печенкой с луком» происходит из Венеции. Важно в этом рецепте иметь одинаковое количество печени и лука. Лук готовят долго и медленно – это делает его сладким. Потом его вынимают из сковороды и на ней же очень быстро зажаривают полоски печени.

Порций: 4

45 г сливочного масла
3 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
400 г белого лука; нарезать тонкими полукольцами
соль
400–450 г телячьей печени
мука для обваливания
3 ст. л. вина
100 мл овощного бульона или горячей воды
свежемолотый черный перец

Нагрейте половину сливочного масла с оливковым в большой сковороде и пожарьте лук на слабом огне, немного посолив, до совершенной мягкости – это займет около 45 минут. Выньте щипцами лук, оставив масло на сковороде. Отставьте лук в сторону в теплой посуде.

Нарежьте печень полосками шириной 2–3 см, удалив пленки. Обильно посолите и поперчите и обваляйте в муке, стряхнув лишнюю. Уложите печень на горячую сковороду и быстро, в течение пары минут, зажарьте, помешивая, чтобы стала хрустящей снаружи, но мягкой внутри. Снимите с огня и соедините с луком. Влейте в сковороду вино и доведите до кипения. Верните в сковороду печень и лук и перемешайте с вином. Переложите печень с луком на подогретые тарелки. Верните сковороду на огонь, влейте бульон и соскребите все прилипшие к сковороде частицы. Дайте этому соусу закипеть и добавьте остальное сливочное масло. Процедите соус на печень с луком через тонкое ситечко. Подавайте с мягкой полентой или картофельным пюре.



Fegato con burro e salvia **Телячья печень** **со сливочным маслом и шалфеем**

Еще одно классическое итальянское блюдо, в котором предпочтение отдается именно телячьей печени – более нежной, чем печень животных старшего возраста. Наши повара ежедневно готовят его для посетителей наших ресторанов; усовершенствовав за много лет рецепт, мы теперь можем приготовить это блестящее блюдо меньше чем за 7 минут. Отличный вариант для быстрого позднего ужина.

Посолите, поперчите и обваляйте печень в муке, стряхнув лишнюю. Отставьте в сторону. Нагрейте растительное масло в сковороде на сильном огне и пожарьте чеснок 1–2 минуты. Добавьте печень и пожарьте по 40 секунд на каждой стороне. Добавьте сливочное масло и шалфей; как только масло растопится, снимите с огня.

Переложите печень на подогретые тарелки, полейте маслом, приправьте шалфеем и чесноком. Подавайте с картофельным пюре, мангольдом или горошком.

Порций: 2

320–360 г телячьей печени;
порезать на 2 или 4 ломтика
толщиной 5 мм
мука для обваливания
3 ст. л. растительного масла
2 зубчика чеснока, целых
50 г сливочного масла
10 листьев шалфея
соль и свежемолотый черный
перец

Совет: Указанные в рецепте 40 секунд – итог долгих экспериментов. Полминуты часто недостаточно, а по минуте на каждой стороне слишком много. Пробуйте сами и старайтесь, чтобы печень оставалась чуть розоватой внутри.

Porchetta alla Toscana **Запеченная свиная брюшина** **с тосканскими травами**

In porchetta – это кулинарный метод, при котором мясо снимают с костей, сворачивают с зеленью и пекут несколько часов. На любом рынке в Тоскане вы встретите фургон с поркеттой. Готовую свинину подают на *панино* безо всякого сопровождения, кроме соли. Мы настолько обожаем это кушанье, что попросили местного мясника приехать со своим фургоном на нашу свадьбу. Жаркой июньской полночью мы пили ледяное ламбруско и ели поркетту в *панини* – восхитительно! На право называть поркетту своей претендуют несколько итальянских регионов, и в каждом из них свои варианты: дамасская чернушка и чеснок в Умбрии, шалфей и чеснок в Тоскане, разная зелень в Марке, розмарин и чеснок в Риме.

Порций: 8–10

1,5 кг брюшины
(тонкого конца свиной грудки) без костей
соль
10 листьев шалфея; крупно нарезать
5 веточек розмарина, только листья; мелко нарезать
4 зубчика чеснока; крупно порубить
2 ст. л. оливкового масла extra virgin
свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Уложите свинину кожей вниз на рабочую поверхность и сделайте несколько неглубоких надрезов в мякоти. Распределите по поверхности и прижмите ладонями 2 ч. л. соли, накрошенную зелень и чеснок. Сверните в рулон и обвяжите бечевкой по концам и примерно в восьми местах по длине.

Острым ножом прорежьте кожу в нескольких местах и вотрите снаружи оливковое масло, соль и перец. Уложите свинину на маленький противень, а его поставьте в большой. Поставьте оба противня в духовку и с помощью ковшика наполните большой противень холодной водой. Доливайте воду по мере приготовления; вода испаряется и помогает сохранять влажность в мясе.

Пеките около 2 часов или до тех пор, пока вытекающие при прокалывании шпажкой соки не станут бесцветными. После этого дайте постоять 30 минут в тепле, накрыв фольгой. Подавайте с хлебом или чечевицей, тушеной с помидорами и шпинатом (см. с. 128).

Cotoletta di maiale **al cavolo nero e cannellini** **Свиная корейка с каволо nero** **и карликовой фасолью**

В Тоскане свинину называют королевой стола, и она часто занимает-таки центральное место в трапезе. Ломтики корейки можно быстро зажарить в то время, пока готовятся темно-зеленые листья *каволо nero* и нагревается фасоль. Такое сочетание капусты с фасолью часто встречается в Тоскане, жителей которой прозвали *mangiafagioli*, т.е. «фасолеедами». *Каволо nero* (она же черная браунколь) – зимняя листовая капуста, полная витаминов, что помогает предохраняться от зимних недугов. Особенно оно хороша после первых заморозков.

Порций: 4

5 ст. л. оливкового масла
1 средняя белая луковица; мелко нарезать
60 г панчетты; нарезать
2 зубчика чеснока; слегка раздавить
2 веточки свежего тимьяна, только листья
соль и свежемолотый черный перец
270 г каволо nero; мелко нарезать
400 г консервированной карликовой фасоли;
сполоснуть и обсушить на дуршлаге
4 отбивных из свиной корейки
мука для обваливания
75 мл белого вина
20 г сливочного масла

Нагрейте 4 ст. л. оливкового масла в большой сковороде и поджарьте лук, панчетту, чеснок и тимьян; посолите и поперчите. Добавьте *каволо nero* и пожарьте до увядания, часто помешивая. Добавьте фасоль и, размешивая, прогрейте насквозь. Отставьте в сторону в подогретой сервировочной посуде.

Посолите, поперчите и обваляйте котлеты в муке, стряхнув лишнюю. Нагрейте остальное оливковое масло в сковороде и жарьте свинину, перевернув один раз, 5 минут, до сквозной готовности – при прокалывании шпажкой должен вытекать бесцветный сок.

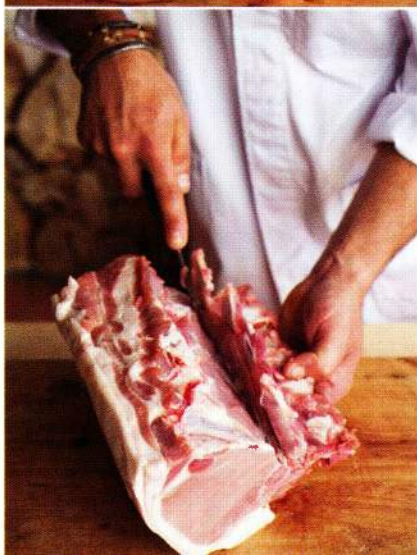
Выложите свинину поверх капусты с фасолью и слейте из сковороды весь жир. Дегласируйте сковороду, влив белое вино, соскребя прилипшие частицы и уварив в течение пары минут. Добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте. Полейте этим соусом свинину и тут же подавайте.





Carne

МАСТЕР-КЛАСС



Arista in Latte Свинина, запеченная в молоке

Приготовление мяса в молоке – распространенная практика на севере Италии. Мясо получается влажным, а соус на диво богатым и ароматным. Во время варки молоко переходит из жидкого состояния в свернутое – образуются сгустки простокваши, которые создают роскошный коричневый соус. Валентина Харрис советует перед самой подачей хорошо размешать соус над огнем: сгустки разойдутся и текстура станет более гладкой.

Порций: 8–10

1,5 кг поясной части свиной спинки;
кость отрезать и привязать к мясу, печень удалить
50 г сливочного масла
3 ст. л. оливкового масла
700 мл цельного молока

Посолите мясо снаружи, но умеренно: свинина по природе солоновата.

Нагрейте сливочное и оливковое масло на среднем огне в большой, толстодонной кастрюле или жаровне. Опустите в нее свинину и зажарьте кожу, переворачивая каждые несколько минут, до хрусткости и густого золотистого цвета. На зажаривание со всех сторон уйдет примерно 15 минут.

Немного убавьте огонь и очень медленно влейте молоко, не допуская бурного вскипания. Постепенно доведите до пузырькового кипения и накройте кастрюлю крышкой, оставив небольшую щель. Варите 2 часа, пока выделяющиеся при протыкании шпажкой соки не станут бесцветными.

Когда мясо будет готово, переложите его на разделочную доску, оберните фольгой и дайте постоять 5 минут. Тем временем хотя бы частично снимите с соков жир и размешайте соус венчиком, чтобы немного разбить сгустки. Нарезьте мясо, уложите ломтики на подогретое блюдо, полейте соусом и подавайте.

Совет: Если мясо окажется неготовым, уложите ломтики на жаропрочную посуду, полейте соусом и запекийте в нагретой до 180°C/газовая отметка 4 духовке в течение 5–10 минут, до сквозной готовности.

Отделение корейки от кости

Срежьте кожу, если нужна только мякоть, или оставьте и сделайте острым ножом надрезы, если хотите, чтобы получилась хрустящая корочка. Прорежьте как можно ближе к ребрам, чтобы частично отделить мясо от костей.

Оставьте «дверную петлю» из мяса на месте – после приготовления ее будет легко пререзать. Оставив кости с мясом, вы обогатите букет и предотвратите пересыхание.



Maiale con prugne e mele Тушеная свиная корейка с черносливом, яблоком и розмарином

Благодаря сладкой мягкости фруктов это блюдо останется влажным и не будет испытывать недостатка аромата. Покупайте высококачественный, не пересошенный чернослив. Я считаю тушение в жаровне наилучшим способом приготовления свинины, потому что при этом в мясе сохраняется влага.

500 г чернослива без косточек
250 мл марсалы или бренди
2 кг свиной корейки; отделить от кости
3 большие веточки розмарина
3 веточки тимьяна
соль и свежемолотый черный перец
1 среднее яблоко; очистить от кожуры
и сердцевинны и нарезать 5-мм ломтиками
100 г лардо ди колонната или сала
500 мл белого вина
200 мл куриного или овощного бульона

Замочите чернослив в марсале как минимум на 1–2 часа, а лучше на ночь. (Если хотите ускорить процесс размягчения, разогрейте в кастрюльке бренди с черносливом на среднем огне или в микроволновой печи в течение пары минут и дайте постоять 20 минут.)

Отделите свинину от костей (см. с. 318) или попросите мясника сделать это для вас.

Всыпьте в получившуюся в мясе полость розмарин, тимьян и пару щепоток соли и перца. Уложите сверху ломтики яблока и вымоченный чернослив. Вылейте (или выпейте) оставшуюся марсалу или бренди. Сверните из свинины ролл и плотно обвяжите бечевкой с интервалами 5 см – так, чтобы получилось по-настоящему туго и вся начинка оставалась внутри. Один раз перетяните мясо бечевкой по длине и закрепите с поперечными нитями. Посолите и поперчите снаружи.

Растопите сало в большой глубокой жаровне на среднем огне. Зажарьте корейку со всех сторон в течение примерно 10 минут. Влейте вино и дайте несколько минут увариться. Добавьте бульон, доведите до кипения, убавьте огонь и накройте крышкой. Тушите 2,5–3 часа. Чтобы проверить готовность, пронзите середину шпажкой – вытекающий сок должен быть бесцветным. Подавайте с мягкой полентой или с пюре из сельдерея и каволо неро с перцем чили.



Porchetta con semi di finocchio Свиная брюшина, запеченная на медленном огне, с семенами фенхеля

Это очень простой, но эффективный рецепт. Подготовка не занимает времени, а пока мясо томится в духовке, вы можете расслабиться, зная, что результат будет восхитительным. Идея позаимствована от умбрийского варианта поркетты, которую обычно сворачивают в рулет, но здесь меня привлекает простота: брюшина остается распластанной. Это настолько вкусно, что не требует никакого сопровождения, кроме разве что хлеба и простого салата. У нас дома мы нарезаем мясо полосками, выкладываем на доску в центре стола и едим руками. На Сардинии такую свинину едят на тонких ломтях хлеба, который впитывает соки.

Порций: 8–10

4 ч. л. каменной соли
4 ч. л. семян фенхеля
1,5 кг свиной брюшины одним куском

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6.

Слегка потолките ступкой в пестике семена фенхеля с солью. Уложите мясо на небольшой противень, а тот, в свою очередь, поставьте в более крупный. Поставьте оба противня в духовку и с помощью ковшика залейте внешний холодный водой. В процессе приготовления доливайте воду: испаряясь, она поддерживает влажность в мясе. Пеките 30 минут, потом понизьте температуру до 180°C/газовая отметка 4 и томите еще 2 часа, пока вытекающие при прокалывании шпажкой соки не станут бесцветными. Когда поркетта будет готова, оберните ее фольгой и дайте постоять в тепле 30 минут.



Salsicce con fagioli

Колбаски с фасолью

Это одно из зимних, согревающих блюд от Джанкарло; мы подаем его в холодные вечера. Его можно готовить загодя и разогревать – оно от этого не портится. В Италии мы едим его с ломтями тосканского хлеба, которым промокаем соус, а дома часто подаем его с картофельным пюре.

Порций: 6

1 порция соффритто (включая розмарин и чеснок), см. с. 125

НА ТОМАТНЫЙ СОУС

6 ст. л. оливкового масла

1 красная луковица; порубить

2 зубчика чеснока, чищенных; слегка раздавить

1 красный перец чили; очистить от семян и нарезать

800 г итальянских консервированных сливовидных томатов

оливковое масло для жарки

12 колбасок

100 г панчетты; мелко нарезать

100 мл красного вина

800 г консервированной карликовой фасоли;

обсушить на дуршлаге

250 мл горячего овощного бульона

Сначала приготовьте томатный соус. Нагрейте оливковое масло в сковороде. Добавьте лук и пожарьте на среднем огне 8–10 минут, затем добавьте чеснок и перец чили и пожарьте еще 2 минуты. Следите, чтобы чеснок не подгорел. Добавьте томаты, убавьте огонь и варите при пузырьковом кипении, регулярно помешивая, около 30 минут, пока соус не загустеет.

Приготовьте соффритто (см. с. 125). Когда будет готово, добавьте фасоль и прогрейте насквозь. Отставьте в сторону.

Тем временем нагрейте немного оливкового масла в другой сковороде. Уложите колбаски и панчетту и пожарьте в течение 7–10 минут, следя, чтобы колбаски зажарились со всех сторон. Когда будет готово, слейте жир и влейте вино. Дайте пару минут увариться и перелейте содержимое в томатный соус. Добавьте фасолевую смесь и горячий овощной бульон и оставьте на 15–20 минут вариться при пузырьковом кипении. Посолите и поперчите по вкусу и подавайте.



Carne
МАСТЕР-КЛАСС



Salsicce fatte in casa del Sig. Belli Самодельные колбаски от синьора Белли

Мясник синьор Белли – очень гордый человек – и по праву. Он держит сверкающую чистотой и изобилующую продуктами мясную лавку в Торрита-ди-Сиена в Тоскане. С первого взгляда понятно, что он и его работники заботятся о качестве и чистоте и о том, чтобы наилучшим образом представить покупателям мясо, птицу и салуми. В своих колбасках синьор Белли использует самую лучшую говядину от коров породы кьянина из Тосканы и почти ничего больше. Сплошным удовольствием было наблюдать за его искусной работой, когда он ловко перетягивал бечевкой колбаски равной длины, отмеряя ее собственной ладонью.

Выход: 24–36 колбасок

5 кг свиной брюшины

8 зубчиков чеснока

60 г соли

15 г молотого черного перца

2 порции натуральной оболочки

Нарежьте свинину полосками шириной около 5 см или такими, что легко войдут в вашу мясорубку.

Срежьте с полосок и выбросьте жесткую кожу, а мясо пропустите через мясорубку два раза. Растолките пестиком в ступке чеснок. Размажьте рубленое мясо по деревянной доске и равномерно распределите по нему чеснок. Посолите, поперчите и тщательно смешайте все руками, мяся, как тесто, в течение 10 минут, до полного смешения.

Нафаршируйте этим натуральные оболочки. Не наталкивайте слишком плотно, иначе кишка порвется. Если это случится, растолкайте начинку по обе стороны от прорыва и начинайте сначала. Когда оба куса наполнятся, смочите руки водой и поведите по длине колбасы, разравнивая утолщения и уплотнения.

Отмеряя расстояния ладонью, перетяните колбаски бечевкой, стараясь, чтобы они получались одинаковыми.

Привяжите к одному концу кусок бечевки и повесьте на ней колбаски на один день в хорошо проветриваемом помещении. Это усилит букет и позволит колбаскам немного подсохнуть.



Stufato di salsicce, fave e patate Жаркое из колбасок, бобов и картофеля

Источником этого рецепта послужила комбинация нескольких *contorni* (гарниров), которые нам показали в Чиленто, на юге Кампании. Это было так вкусно, что меня пришлось оттаскивать силой, чтобы я не переела. Мы использовали неаполитанские колбаски и панчетту, свежие бобы, облученные нашими детьми, сушеные и консервированные перцы чили и эти странные мелкие клецки, которые называются *lampascioni*. Но дома выяснилось, что это блюдо получается не менее вкусным, если его приготовить из отечественных продуктов. Непременно покупайте только самые лучшие колбаски, какие только сможете достать, с малыми добавками хлеба или вовсе без него. Если не достанете итальянских колбасок, вполне подойдут тулузские. Почти все итальянские колбаски – это только рубленое мясо, чеснок и перец с добавлением в региональных вариациях разных специй и зелени.

Порций: 6

1 порция картофеля, запеченного с луком (или лампациони – см. с. 389)
3 ст. л. оливкового масла extra virgin
6–8 самых лучших колбасок
4 зубчика чеснока; раздавить
1 красный перец чили; крупно нарезать
400 г итальянских консервированных томатов черри или сливовидных
200 мл воды
2 ст. л. томатного пюре
250 г конских бобов; отварить



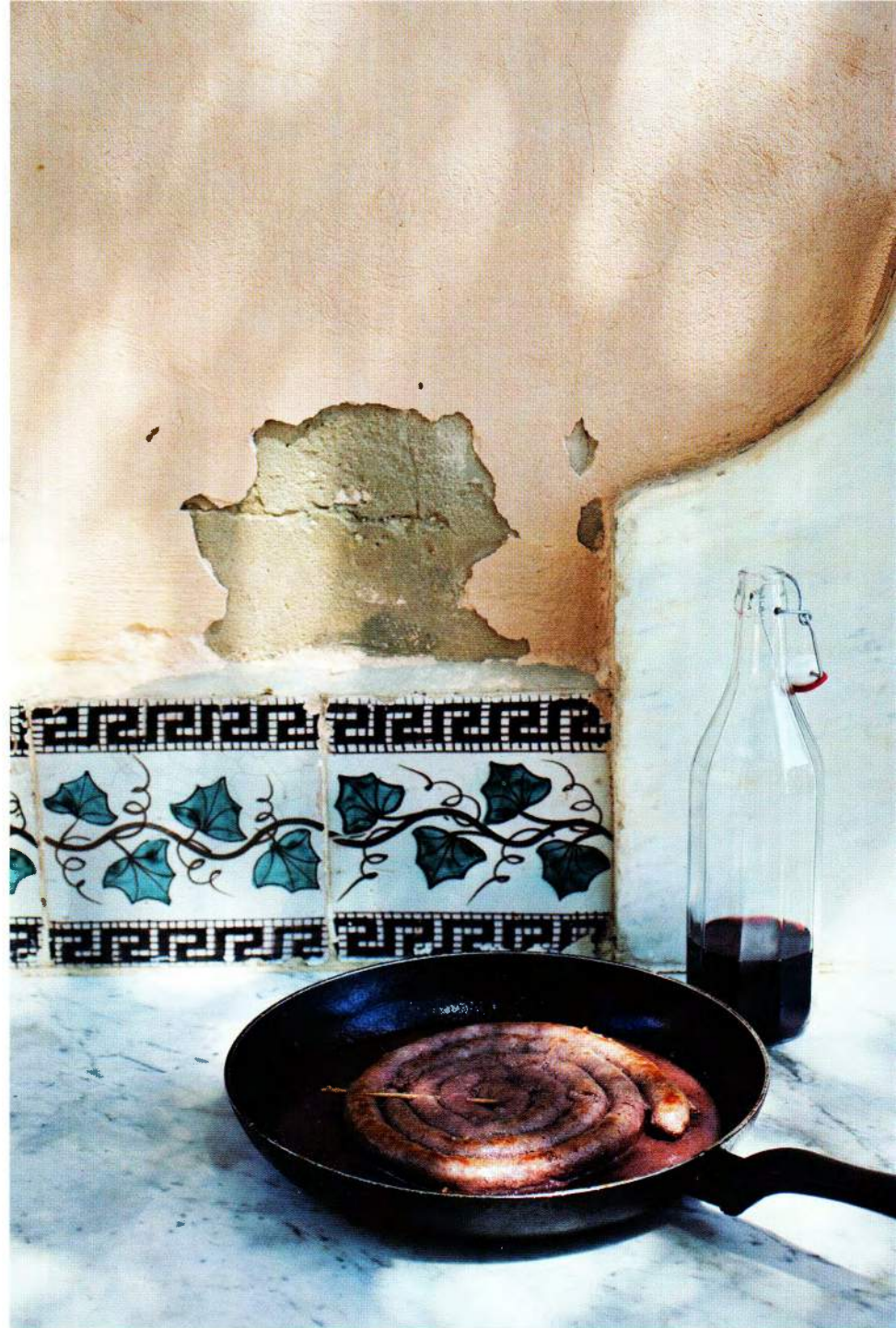
Нагрейте масло в большой жаровне или кастрюле и зажарьте колбаски только-только до готовности. Достаньте и разрежьте на 2-см кусочки. Слейте большую часть жира, добавьте чеснок и перец чили и пожарьте пару минут, после чего добавьте томаты, воду и томат-пюре. Доведите до кипения и забросьте колбаски с лампациони и бобами. Аккуратно, чтобы не поломать картофельные клецки, перемешайте все ингредиенты. Накройте крышкой и потомите на слабом огне 30 минут, до сквозной готовности колбасок. Подавайте в жаровне.

Luganica al vino rosso

Круг колбасы в красном вине

Колбасы *luganica*, *lucanica* или *luganiga* происходят из Базиликата, но теперь изготавливаются во многих регионах. Это длинные и тонкие сырые колбасы из свиной лопатки с сухарями и специями, продаваемые одним длинным куском. Готовить их лучше всего, отломив какую-то длину, свернув спиралью и закрепив одной или двумя шпажками. В таком виде их достаточно перевернуть один раз длинными щипцами, вместо того чтобы возиться с короткими упрямыми колбасками. Итальянцы, как правило, готовят их *alla brace*, на барбекю, а на Сицилии наша подруга Чиара приготовила их на сковороде в прелестном красном винном соусе.

- 500 г колбасы луганика**
- 2 ст. л. оливкового масла**
- 1 мелкая луковица;**
нарезать тонкими ломтиками
- 2 зубчика чеснока; порубить**
- 300 мл красного вина**
- 1 веточка розмарина**
- 2 деревянные**
или 4 коктейльные шпажки



Вымочите деревянные шпажки в течение 30 минут в воде. Сверните колбасу в кольцо или в 4 витка спирали и закрепите шпажками. Нагрейте масло в большой сковороде с антипригарным покрытием и жарьте 5 минут лук и чеснок. Уложите сверху колбасу и слегка зажарьте с обеих сторон. Влейте 200 мл вина и жарьте дальше. Накройте крышкой и потомите 15–20 минут, до сквозной готовности. Выньте колбасу, удалите шпажки и держите в тепле на подогретом блюде. Влейте в сковороду оставшее вино и уварите в течение 5 минут. Полейте соусом колбасу и подавайте с полентой или картофельным пюре.

Stufato di Capretto con Carciofi e Verza

Козленок с артишоками и капустой

Козлятина более распространена на юге Италии. У нее не такой уж сильный дух, как принято считать, и я была приятно удивлена этим прекрасным блюдом в деревенском стиле. Когда мы испытывали его в нашем кафе, все служащие сбежались его попробовать и кричали, как оно напоминает им их дедушек и бабушек. Раньше оно было более популярно, но и сейчас кое-где его подают на Пасху. Через час мясо начинает смягчаться, а через два тает во рту. Мы использовали ребрышки; если возьмете задок, готовьте дольше.

Порций: 6

50 мл оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец
1,5 кг мяса козленка на кости (ребрышки
или задок); нарезать кусочками на один укус
60 г лардо ди колонната или другого сала;
нарезать крупными ломтиками
4 зубчика чеснока, чищенных; слегка раздавить
50 мл белого винного уксуса
горсть петрушки и 1 зубчик чеснока; порубить вместе
2,5 л мясного или овощного бульона
4 молодых артишока;
очистить и разрезать на четвертинки
200 г савойской капусты; крупно нарезать
6 толстых ломтей белого хлеба

Нагрейте масло в толстодонной кастрюле, щедро посолите и поперчите. Пожарьте кусочки мяса с салом и чесноком в горячем масле в течение примерно 10–15 минут, до золотисто-коричневого цвета. Добавьте уксус и накрошенную смесь петрушки с чесноком. Немного пожарьте, чтобы пошел запах, и добавьте бульон и артишоки. Накройте крышкой и оставьте медленно вариться до сквозной готовности мяса, периодически помешивая. Это должно занять 1,5–2 часа. За 15 минут до окончания добавьте капусту и хорошо перемешайте.

Для подачи уложите хлеб в подогретые суповые миски и сверху положите рагу. Если вы любите соус погуще, часть капусты и артишоков можно перемолоть в блендере с соками и вернуть в кастрюлю.

Вариация: Козлятину можно заменить ягнятиной или бараниной, если вам так больше нравится.

Ragu di capretto Рагу из козлятины

Наш шеф-повар Монсеррато, который готовил для меня это блюдо, обожает соленое свиное сало с розмарином. Оно придает его блюдам дивный аромат, и здесь оно используется мелко нарезанным или смешанным с шалфеем и розмарином. Аромат сала с травами, поднимающийся, когда готовится это блюдо, поражает. Сало легко впитывается в мясо и потому служит идеальным ингредиентом для рагу. Если достанете и добавите в рагу потроха, то получите разные текстуры и богатство букетов.

Порций: 6–8

70 г свиного сала
2 больших веточки шалфея (около 20 листьев)
2 веточки розмарина, только листья
100 мл оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец
2 лавровых листа
2 стебля сельдерея; мелко нарезать
1 белая луковица; мелко порубить
2 моркови; мелко нарезать
500 г нежирной козлятины;
нарезать кусочками на один укус
(добавьте кости ноги для богатства вкуса)
козья селезенка, сердце и печень (если достанете)
4 ст. л. с верхом томатного пюре
100 мл белого вина
500 мл мясного или овощного бульона

Мелко нарежьте сало с шалфеем и розмарином и хорошо перемешайте. (Когда режешь все это вместе, зелень не разлетается в разные стороны.) Нагрейте масло с большим количеством соли и перца, несколько минут пожарьте сальную смесь в горячем масле с 2 лавровыми листьями и затем добавьте сельдерей, лук, морковь и мясо с костями. Нарубите селезенку, сердце и печень и добавьте в соффритто. Через 15 минут добавьте томат-пюре и хорошо перемешайте. Влейте вино и уварите в течение нескольких минут. Добавьте бульон, накройте крышкой и дайте повариться 1–1,5 часа. Время от времени проверяйте и размешивайте и, если надо, доливайте воды, чтобы не подгорало. Если не планируете подавать сразу, дайте остыть, а перед подачей подогрейте, подлив при необходимости немного бульона.





*Pollame e
selvaggina*

ЧАСТЬ 8: ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ



Polcame e selvaggina

ВВЕДЕНИЕ

Мое детство значительно отличалось от детства Джанкарло с точки зрения питания. Хотя в его семье не было большого достатка, его родители держали цесарку, цыплят, уток и кроликов, что позволяло в значительной мере разнообразить питание. В нашем доме, из-за того что моя мать работала, в течение недели еда была, как правило, из полуфабрикатов, блюда домашнего приготовления появлялись на столе только по выходным дням.

отя я, как говорится, выросла на жареном мясе и запеканках, утка или фазан в те времена были особым лакомством; мне было за двадцать, когда я впервые попробовала мясо гуся и цесарки. Идея приготовления цыпленка или кролика целиком таким образом, чтобы мясо имело хрустящую корочку и необыкновенный вкус, пришла мне в голову во время путешествия по Италии, когда я писала эту книгу. Рецепты цыпленка запеченного *arrosto misto* (с. 360) и тушеной курицы под бальзамическим соусом (с. 334), которые можно подать с простым салатом, являются теперь моими самыми любимыми.

В Италии и в наше время многие разводят домашнюю птицу и кроликов для употребления в пищу, их откармливают на приусадебных участках пищевыми отходами; однако в Венето мясо кролика употребляют только в виде рагу. Птиц, находящихся на свободном выгуле, называют *ruspante*, то есть «вольными птицами».

И, конечно, не стоит забывать об охоте. Возможно, в наши дни не многие выходят охотиться на птицу, но в Италии есть районы, где, как говорится, «леса больше не поют», потому что на многих мелких птиц, включая певчих, разрешена охота. Черных дроздов или перепелов насаживают на вертел и готовят на гриле. В Тоскане популярен голубь, жаренный целиком, но многие итальянцы поступят так же, как венецианцы, когда дело доходит до кролика, – предпочитают съесть голубя, только если он будет приготовлен в виде рагу (с. 349).

За прошедшие 10–15 лет отношение к охоте в Италии, как в других странах, стало неоднозначным. Сторонники охоты лоббируют решения парламента с целью увеличить продолжительность сезона охоты, в то время как активисты по защите прав животных пытаются донести до общественности мысль, что некоторые виды фауны находятся на грани исчезновения. Например, итальянский кабан больше не существует; кабан, которого можно встретить в Италии в настоящее время, завезен сюда из Восточной Европы.

В течение последних лет в Италии появились *agriturismo venatorio* – «охотничьи отели», где на прилегающей территории выпускают поголовье зайцев или фазанов для охоты за ними и охотник может быть полностью уверен, что ему достанется трофей. По окончании отстрела охотник должен заявить о том, каких животных он убил, и уплатить соответствующий налог. Перепелов и куропаток, как правило, сразу готовят и употребляют в пищу; фазаны могут храниться в свежем виде, но не более 2 дней из-за теплого климата. Вся птица продается непотрошенной.

Блюдо, которое мне особенно нравится и которое отлично подходит для пирушки зимой, называется *скоттилья*. Это старинное охотничье



блюдо (см. с. 362) традиционно готовят из мяса любых мелких птиц, которых удалось добыть, приправляя большим количеством базилика и петрушки. Я сознательно отказываюсь употреблять в пищу певчих птиц и использую в блюдах цесарку, цыпленка, кролика и фазана. Мясо этих птиц и животных обладает удивительным ароматом, который особенно ярко проявляется с большой миской поленты.

Более грубый «материал» – мясо оленя, кабана или зайца, – как правило, вымачивают в вине в течение ночи, а затем готовят в кисло-сладком соусе – *агродольче*. Обычно используют уксус или вино, уравновешивающие сладкие ноты лука, фруктов, изюма или даже шоколада, который добавляют при приготовлении мяса кабана (см. рецепт жареного седла оленя с лесными фруктами на с. 357). Либо можно отведать вяленый окорок кабана или оленя, высушенный тем же открытым способом, каким готовят прошутто. Мясо утки и грудку гуся также иногда коптят и подают тонко нарезанными в качестве *антипасты*.

Блюда из цыпленка популярны в Италии, часто они очень просты в приготовлении. Тосканское блюдо *Pollo al Mattone* (с. 334) – это мясо цыпленка, приготовленное под прессом (в качестве которого используют глиняный кирпич) на гриле с добавлением оливкового масла, соли и розмарина. Итальянских цыплят обычно откармливают зерном, поэтому тушки имеют толстый слой жира, а приготовленные блюда – сильный аромат. Тушки птицы продают с головой, ногами и внутренностями, – все используется в приготовлении пищи.

Степень готовности блюда из домашней птицы можно определить с помощью специального термометра, для этого его следует поместить в самую толстую часть тушки; при температуре 75–80°C блюдо готово к употреблению в пищу. Либо проткните тушку в том же месте шпажкой, чтобы убедиться, что выделяемый сок будет прозрачным.

Cotoletta della domenica Курица летнего воскресенья

Это идеальное блюдо для пикника, поскольку приготовленные куриные грудки хорошо перенесут поездку в сумке-холодильнике. Весной и летом, когда итальянцы направляются в сельскую местность, они часто берут с собой этот продукт. Его можно украсить листиками салата и майонезом. Для приготовления блюда можно использовать традиционную панировку, но мы предлагаем рецепт тети нашего друга Грегорио – Розы с Сицилии, которая добавляет петрушку и пармезан в панировочную массу. Она жарит приблизительно по 20 штук такого лакомства каждое воскресное утро, чтобы накормить многочисленных детей семейства, собирающихся на пик-ик.

Порций: 4

2 куриные грудки
2 яйца
100 г панировочных сухарей для обваливания
30 г пармезана; мелко натереть
2 ч. л. крупно нарезанной плосколистной петрушки
соль и свежемолотый черный перец
2–3 ст. л. муки для обваливания
подсолнечное масло для жарки

Распластайте куриные грудки с помощью специального молотка или днища маленькой кастрюли до толщины примерно 5 мм. Разделите на 4–8 кусков.

Разбейте яйцо в неглубокую миску и слегка сбейте. Во второй миске смешайте панировочные сухари, пармезан и петрушку; в третью миску насыпьте муку. Если вы используете блендер, размельчите хлеб, затем добавьте петрушку и пармезан к полученной смеси.

Хорошо натрите кусок мяса птицы солью и перцем. Обваляйте его в муке, обмакните в яйцо, затем обваляйте в панировочных сухарях. На дно сковороды большого диаметра налейте слой подсолнечного масла толщиной приблизительно 1 см и, когда оно станет горячим, обжарьте каждый кусок по 3 минуты с обеих сторон, до золотистого цвета. Обсушите на бумажной салфетке. Подавайте с салатом и свежими панини.

Совет: Масло готово для жарки, если брошенная в него крошка хлеба быстро приобретает коричневый цвет и вокруг нее образуются пузырьки.

Вариация: Vegetарианцы могут заменить цыпленка кусочками баклажана.

Pollo in umido al limone Курица в лимонном соусе, приготовленная в керамической кастрюле

Куриное мясо и лимон всегда дают замечательную комбинацию. Это очень легкое в приготовлении блюдо замечательно подходит для ужина; кастрюля с содержимым благополучно дожидается в духовке полной готовности и даст возможность вам заняться другими делами.

Порций: 4

1 крупная курица; вымыть и разрезать на куски
соль и свежемолотый черный перец
100 г муки для обваливания
100 мл подсолнечного масла для жарки
2 спелых лимона
100 мл белого вина

для СОФФРИТТО

100 мл оливкового масла extra virgin
1 белая луковица (200 г); нарезать тонкими ломтиками
3 стебля сельдерея (250 г); тонко нарезать
3 моркови средней величины (200 г); мелко нарезать
1 длинная полоска лимонной цедры
3 зубчика чеснока; раздавить
5 веточек розмарина
5 лавровых листьев среднего размера
соль и свежемолотый черный перец

Чтобы приготовить *соффритто*, нагрейте в большой кастрюле или сковороде с крышкой растительное масло и обжарьте в нем ингредиенты, все вместе.

Тем временем натрите куски куриного мяса солью и перцем, обваляйте в муке, стряхнув излишки. Нагрейте подсолнечное масло и обжарьте мясо до золотистого цвета. Когда ингредиенты *соффритто* станут мягкими и курица приобретет золотисто-коричневый цвет, переложите мясо в большую кастрюлю. Оставшееся подсолнечное масло слейте.

Полейте выжатым лимонным соком мясо и положите половинки лимона в кастрюлю. Хорошо помешайте, поставьте на огонь, добавьте белое вино и позвольте вину уменьшиться в объеме в течение нескольких минут, пока сильный запах вина не исчезнет. Добавьте 500 мл воды и готовьте на слабом огне под крышкой приблизительно 1 час, до сквозной готовности курицы, помешивая, чтобы избежать пригорания. Вычерпайте излишки масла ложкой. Украсьте смесью пармезана с *каволо неро* или шпинатом и подавайте.



Pollo all'aceto balsamico Тушеная курица под бальзамическим соусом

Джино учил меня, что в жизни нужно всегда быть храбрым. Я хватала с плиты раскаленную сковороду, боясь, как бы он не спалил блюдо, а он возвращал ее на место и приговаривал: «*Lascia, lascia*» («Оставь это»). Я научилась готовить курицу без многократного переворачивания: нужно выдержать ее на одной стороне до образования корочки, а затем перевернуть, чтобы обжарить таким же образом с другой стороны, на это уходит примерно 15 минут. И никаких ограничений для соли.

Порций: 6–8

1 курица; разрубить на 8 кусков
соль и свежемолотый черный перец
8 ломтиков неопеченой панчетты, бекона с прослой-
ками жира либо сала; нарезать 2-см кубиками
5 больших зубчиков чеснока, нечищенных;
слегка раздавить
1 длинная веточка розмарина
150 мл вина
150 мл крепкого бульона из костей или воды
2 ч. л. бальзамического уксуса

Тщательно натрите курицу со всех сторон приправами.

Влейте растительное масло в сковороду с высокими стенками либо керамическую кастрюлю; когда масло прогреется, добавьте куски курицы, панчетту, чеснок и розмарин. Блюдо готовят на сильном огне, неплотно прикрыв крышкой. Обжарьте мясо с обеих сторон в течение 10–15 минут, до образования коричневой корочки.

Когда мясо подрумянится, добавьте вино; уварите его и влейте в кастрюлю приготовленный бульон. Доведите до кипения, затем уменьшите температуру и готовьте блюдо примерно 1 час, до полной готовности курицы, когда ее мясо станет легко отделяться от костей. При необходимости количество бульона можно увеличить.

Выпарите излишек жидкости в течение 10 минут, сдвинув крышку кастрюли на сторону. Количество соуса берется из расчета не менее 1 ст. л. на человека. Горячую курицу обильно полейте бальзамическим уксусом и немедленно подайте к столу, украсив салатом и большим количеством хлеба для обмакивания в соус.

Вариация: Так же можно приготовить кролика, разделив его на 4 части и завернув каждую в ломтик панчетты для сочности.

Pollo al mattone Цыпленок под прессом

Считается, что у этого тосканского блюда этрусские корни. Основанием для такого вывода послужили рисунки на древних могильных плитах: на них изображен процесс приготовления на открытом огне тушек птиц, придавленных камнями. Сначала курицу маринуют, это означает, что она будет содержать достаточно жидкости и при готовке не потребуются дополнительно добавлять бульон или воду. К тому же маринад придает блюду тот исключительный аромат, заставляющий вас облизывать пальчики и просить добавки еще и еще. Итак, если в вашем саду имеется пара старых кирпичей, почистите их хорошенько и найдите им отличное применение. В ресторанах кирпичи сложены в специальную металлическую сетку, что позволяет свободно брать их с помощью специальных салфеток.

Порций: 4

4 цыпленка
2 стручка красного перца чили; разрезать пополам
1 зубчик чеснока, измельчить
4 веточки розмарина
100 мл оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец

Положите тушки птиц на доску. Вставьте острый разделочный нож внутрь подготовленной птицы, нащупайте спинной хребет. Надавите на нож вдоль одной стороны хребта, прорубите кости тушки, повторите действия с другой стороны хребта. Извлеките хребет и откройте цыпленка, разломив грудную кость. Аналогичным образом распластайте другие тушки. Затем поместите птицу в неметаллическую посуду, перемежая ее слоями перца чили, чеснока, розмарина, растительного масла, соли и молотого перца. Маринуйте 1 час либо оставьте на ночь.

Разогрейте на сильном огне сковороду либо подготовьте гриль или барбекю. Положите цыплят на решетку гриля, сверху придавите кирпичом. Птицу выдерживают на огне в течение 20–30 минут, до сквозной готовности. Проверьте готовность специальным термометром (температура внутри самой толстой части должна быть 85°C) либо проткните тушку: из нее должен выходить прозрачный сок. Подавайте с салатом от Джорджио (см. с. 403).

Совет: Можно приготовить курицу целиком, увеличив время приготовления до 45–60 минут.

Gallina Padovana alla canevera Курица по-падуански в мешочке

Порций: 2–8, в зависимости от размера курицы

1 курица
соль и свежемолотый черный перец

НА НАЧИНКУ

1–2 яблока с удаленной сердцевинкой;
разрезать на 10 частей

1 луковица среднего размера;
разрезать на 10 частей

1 стебель сельдерея;
разрезать на 10 частей

1 морковь среднего размера;
разрезать на 10 частей

1 палочка корицы

1 большой зубчик чеснока;
мелко порубить

10 зерен гвоздики

2 лавровых листа

2 пакета для запекания
ветка тростника длиной 30 см
спагат

Падуя находится в Венето, недалеко от Венеции, – вот одно из характерных для этого региона блюд. Прежде этот рецепт приготовления курицы подразумевал помещение ее в пузырь свины, воздух при этом поддували через тростник, или *canevera* – на местном диалекте. К счастью, сейчас существуют пищевые пластиковые пакеты, поэтому рукава для запекания, которые можно найти в супермаркетах, идеально подходят для приготовления этого блюда. В целях безопасности и чтобы не пролить драгоценный сок, я рекомендую поместить цыпленка в двойной пакет. Ароматы готового блюда имеют ярко выраженные, восхитительные ноты, в частности благодаря яблочной начинке и запаху овощей, подаваемых к блюду.

Вкус мяса птицы наиболее полно раскрывается в этом блюде, так как в рукаве в ходе приготовления он концентрируется и надежно сохраняется. Это действительно легкое в приготовлении блюдо: кроме тростника и полиэтиленового пакета, вам не нужны никаких хитроумных приспособлений. В данном случае вес цыпленка не указывается, хотя, к примеру, для двух порций можно использовать тушку молодого цыпленка и соответствующее количество начинки. В рукав для запекания также добавляют немного грудинки и рубленых овощей, чтобы увеличить количество продукта на выходе. Чтобы накормить большую семью, необходимо взять крупную курицу и уложить внутрь тушки как можно больше начинки – она приобретает просто восхитительный вкус в ходе готовки. Небольшой цыпленок будет готов примерно через час, на приготовление крупной курицы уйдет 2,5 часа.

Тщательно натрите курицу специями и поместите внутрь смесь ингредиентов для фарширования, уложив ее максимально плотно. Кожу на входе в отверстие расправьте, а ноги тушки плотно перевяжите бечевкой, чтобы закрыть отверстие. Поместите курицу в рукав для запекания ногами вниз. Тростинку вставьте в рукав таким образом, чтобы часть ее выступала наружу. После этого крепко завяжите рукав со вставленной тростинкой, сделав несколько витков нитью, и оставьте два конца веревки длиной по 10 см.

Поместите рукав с курицей в кастрюлю. Сверху кастрюли положите длинную деревянную ложку (или еще одну ветку тростника), вокруг нее завяжите концы веревки. (Это делается для того, чтобы рукав не был полностью погружен в воду, вход в него располагался над поверхностью воды, а положение тростника было зафиксировано.) Налейте в кастрюлю воды, чтобы курица внутри рукава была ею покрыта. Тушка всплывет на поверхность, но по мере готовки и отвода пара изнутри через тростник опустится вниз. Доведите до кипения, затем убавьте огонь до слабого и варите до готовности.

Достаньте курицу из рукава и разрежьте на куски. Украсьте овощами, полейте соком, образовавшимся при готовке. Подавайте с горячим картофелем либо дайте остыть до комнатной температуры и подавайте с салатом.



**Petto di pollo farcito
con pesto
e mozzarella**
**Фаршированные
куриные грудки
с соусом песто
и моцареллой**

Это блюдо принято считать чем-то вроде итальянского варианта котлет по-киевски, его можно рекомендовать детям, оно хорошо подходит в качестве легкой закуски с салатом. Блюдо готовится во фритюре; разрезав готовый продукт, вы ощутите изумительный аромат базилика и чеснока в сочетании со вкусом тающей моцареллы. Лучший способ определить, готовы ли куриные грудки, – воспользоваться специальным термометром: температура готового продукта 85°C. Если у вас нет такого прибора, грудки следует слегка обжарить на сковороде и довести до готовности в духовом шкафу. Соус песто легко приготовить самостоятельно – он себя покажет во всей красе в сочетании с этим блюдом.

Порций: 4

4 куриные грудки, без кожи
4 ст. л. соуса песто домашнего приготовления (можно использовать готовый соус хорошего качества)
125 г моцареллы, нарезать на 4 «столбика»
50 г муки для псышки
2 яйца; сбить
200 г панировочных сухарей
соль и свежемолотый черный перец
подсолнечное масло для жарки во фритюре
4 зубочистки

Предварительно прогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6.

Острым длинным ножом сделайте надрез-отверстие в толстой части каждой куриной грудки. Выполняя ножом движения вперед-назад, сформируйте карман внутри куска филе, стараясь не повредить целостности его стенок.

Положите в каждый карман столовую ложку песто и столбик моцареллы и надежно скрепите концы отверстия зубочисткой. Приготовьте на отдельных тарелках муку, яйцо и панировочные сухари.

Разогрейте на сковороде растительное масло для обжарки. Натрите фаршированные полуфабрикаты приправами и опустите их сначала в муку, затем в яйцо и наконец в панировочные сухари. Обжарьте грудки в кипящем масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Почти готовые грудки переложите в жаростойкую посуду и выдерживайте на огне в течение 10 минут, до полной готовности (при прокалывании продукт должен выделять прозрачный сок). Подавайте с салатом по рецепту Джорджио (см. с. 403) и картофелем, жаренным с лимоном (см. с. 390).

Вариация: Грудки можно обжарить по 3 минуты с каждой стороны на среднем огне на сковороде с антипригарным покрытием. Постоянно переворачивайте мясо, следя за тем, чтобы оно не прилипло к сковороде. Закончить приготовление блюда необходимо, поместив его в духовку, разогретую до 180°C/газовая отметка 4, на 15 минут.

Polletto ripieno di uva Цыпленок, фаршированный виноградом

Это еще один рецепт от Франко и Энн Тарушио. Время приготовления зависит от веса цыпленка. Тушки весом 500 г готовятся 60 минут, более мелкие цыплята могут быть приготовлены за 40 минут. Для определения готовности птицы воспользуйтесь специальным термометром. Выбирая виноград, отдайте предпочтение самому сладкому сорту мускат с богатым болотистым запахом, как у хорошего десертного вина.

Порций: 4

4 цыпленка
соль и свежемолотый черный перец
немного оливкового масла extra virgin
1 стакан белого сухого вина
60 г зеленого винограда без косточек (предпочтительно сорта мускат)

НА НАЧИНКУ

1 ст. л. мелко нарезанных листьев петрушки
2 ст. л. мелко нарезанного шалфея
1 ломоть черствого хлеба (приблизительно 50 г); перетереть в крошку
75 г топленого масла
1 небольшая луковица; мелко порубить
4 зубчика чеснока; мелко порубить
200 г зеленого винограда без косточек
100 мл белого вина
соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4.

Подготовьте начинку. Зелень и хлебные крошки соедините в блендере или с помощью комбайна. Нагрейте немного масла в кастрюле и обжарьте лук и чеснок до золотистого цвета. Снимите с огня кастрюлю и добавьте остальную часть ингредиентов начинки. Все хорошо перемешайте.

Натрите цыплят солью внутри и затем наполните начинкой, оставив несколько ягод винограда для украшения блюда. Сбрызните растительным маслом и посыпьте солью и молотым перцем. В зависимости от размера цыплята готовятся 40–60 минут, во время жарки их периодически поливают белым вином. Излишек жира, образовавшегося в соке в ходе приготовления, удаляют.

За 5 минут до подачи на стол добавьте оставшиеся ягоды винограда к выделившемуся соку. Цыплят подают, полив их небольшим количеством собственного сока и украсив несколькими ягодами винограда.



Pollame e selvaggina

МАСТЕР-КЛАСС



Я утратила отделить мясо домашней птицы от костей много лет тому назад, но без постоянной практики этот навык, как и многие другие, был утрачен. Поэтому, готовя к выпуску эту книгу, мне пришлось взять несколько уроков у итальянского мясника. Профессия мясника мне понравилась: я контролирую движения моего ножа и получаю нужный результат — мой обед. Призываю вас попробовать рецепты, помещенный на следующей странице!

Как отделить мясо курицы от костей

Сделайте надрез вдоль грудины с обеих сторон. Располагая нож близко к костям, отделите мякоть от костей.

Высвободите грудину.

Подрежьте шею.

Вытяните наружу верхнюю часть скелета.

Разрубите скелет пополам и удалите его.

Теперь освободите оставшуюся часть скелета, выдавливая его наружу, и выньте его.

Отрежьте крылья и оставьте их, чтобы использовать при готовке.

Потяните на себя кости бедер, при этом подрежьте соединение мяса и кости, срежьте мякоть с костей. Кости голени отложите в сторону.

Удалите грудинную кость и надрежьте грудину, чтобы открыть ее.

Рулет из курицы без костей

Заправьте ноги курицы внутрь, сложив их крест-накрест. Придайте мякоти форму прямоугольника.

Натрите курицу приправами, сверху положите рубленый чеснок, веточки розмарина.

Сверните курицу, подворачивая мякоть внутрь, убедитесь, что мясо покрыто кожей и она не выступает наружу.

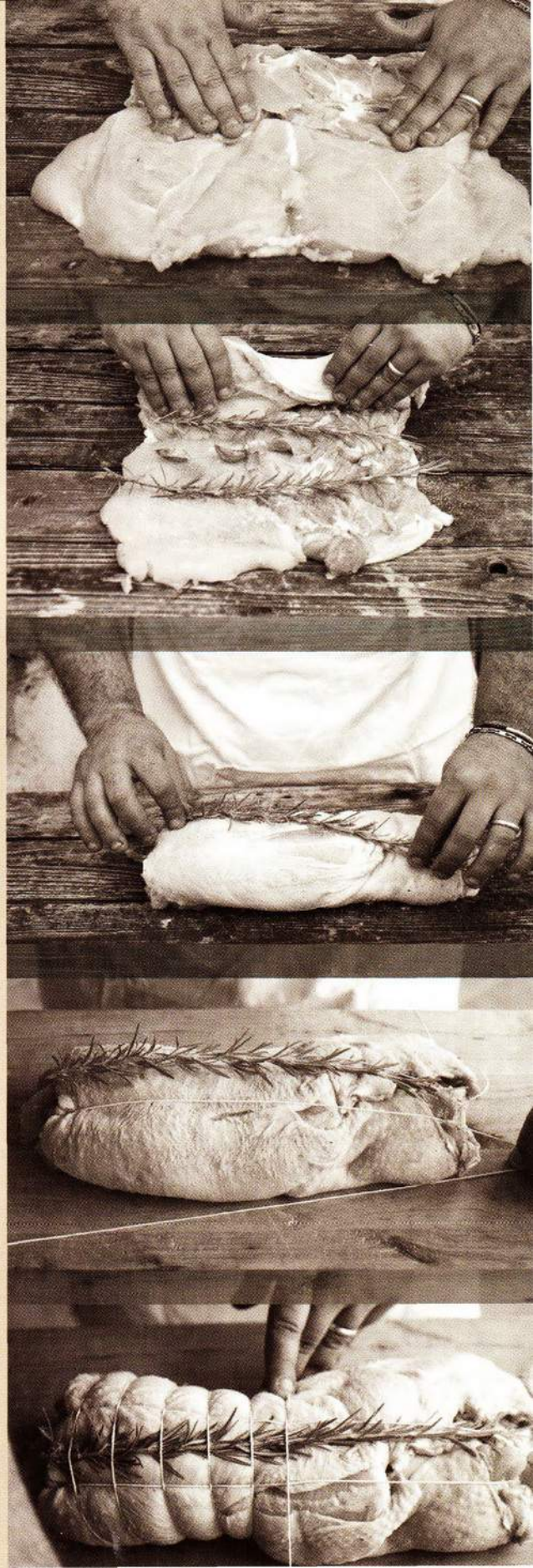
Сверху положите веточку розмарина.

Чтобы курица не развалилась в процессе приготовления, свяжите ее следующим образом: сделайте два витка нитью вдоль тушки.

Затем сделайте несколько витков нитью вокруг тушки, располагая ее с промежутками в 3 см.

Концы поперечной нити надежно соедините с продольными нитями, излишек нити обрежьте.

Описание рецепта на следующей странице.





Pollo e selvaggina

МАСТЕР-КЛАСС

Pollo disossato al forno con rosmarino e aglio Жареная курица без костей с розмарином и чесноком

Этот рецепт, так же как рецепт бараньего рулета с пекорино, мятой и артишоками (см. с. 290), относится к рецептам, в которых, заворачивая в мясо различные начинки, можно легко маскировать любые промахи кулинарии.

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4.

Отделите курицу от костей и фаршируйте, как указано на с. 339. Положите сформированный рулет на противень и сбрызните оливковым маслом. Поставьте рулет в предварительно разогретый духовой шкаф на 1–1,5 часа. Проверяйте готовность блюда с помощью термометра: температура готового блюда внутри составляет 75–80°C.

На том же самом противне или, если вы готовите картофель, отдельно обжарьте оставшиеся от разделки кости курицы с чесноком, морковью, травами и сельдереем и приготовьте подливу (см. рецепт соуса грейви на с. 355).

Вариация: Добавьте к блюду картофель, морковь, лук и чеснок. Припустите овощи до полуготовности, затем доведите до готовности, обжаривая в полученном при жарке курицы соке.

1 курица; отделить от костей
4 веточки розмарина
10 зубчиков чеснока
соль и свежемолотый черный перец
1 ст. л. оливкового масла

для куриной подливы
100 мл оливкового масла
5 зубчиков чеснока, нечищенных;
раздавить
1 мелкая луковица;
крупно порубить
1 морковь, крупно нарезать
1 стебель и 1 корень сельдерея;
крупно нарезать
10 горошков черного перца
30 г муки
2 лавровых листа
1 веточка розмарина
3 л воды



Порций: 6 / выход:
24—30 фрикаделек

700 мл куриного бульона (см. с. 140)

для ФРИКАДЕЛЕК

100 г свежего или немного черствого хлеба

1 большой зубчик чеснока, нечищенный

15 г листьев плосколистной петрушки щепотка соли

400–500 г приготовленной курицы

2 больших яйца

50 г пармезана; мелко натереть

¼ мускатного ореха; мелко натереть мука для посыпки

2–3 ст. л. оливкового масла для жарки

для СОУСА

4 ст. л. белого вина

4–5 листьев шалфея; крупно нарезать кусочек масла (около 2 ст. л.)

1 ч. л. соли

свежемолотый черный перец

Polpettine di Pollo Куриные фрикадельки

Случается, в холодильнике остаются те или иные продукты, к примеру жареная курица. Предлагаю отличный рецепт употребить ее в дело. Мне вообще нравятся рецепты, в которых ничего не пропадает. По этому рецепту кости пойдут на бульон, а мясо – на фрикадельки. Если нет костей, я готовлю овощной отвар или использую бульон-полуфабрикат. Обычно мы доедаем блюда из курицы с разогретым жареным картофелем, но полента или картофельное пюре еще лучше подойдут для этого, так как они могут впитать много соуса. В зависимости от количества имеющихся у вас продуктов в рецепт могут быть внесены некоторые изменения, к примеру, если у вас недостаточно мяса, уменьшите количество хлеба или положите больше яиц, чтобы получить однородную массу, которую можно легко скатать в шарики.

Сварите крепкий костный бульон (см. с. 140) либо воспользуйтесь полуфабрикатом. Пока бульон медленно кипит на плите, поместите хлеб, чеснок, петрушку и щепотку соли в кухонный комбайн и тщательно измельчите. Либо мелко нарежьте петрушку и чеснок большим ножом, а хлеб натрите на терке (см. с. 30). Полученную смесь переложите в большую миску. Пропустите мясо курицы через мясорубку (или мелко изрубите ножом), выложите в миску, добавьте яйца, сыр, мускатный орех, соль и перец.

Тщательно вымесите полученную массу руками, затем смочите руки в воде и сформируйте небольшие шарики, как для игры в пинг-понг. Катать шарики следует слегка их приминая, чтобы масса не расплзлась. Опустите каждый шарик в муку и, удалив излишки муки, переложите на доску.

Процедите бульон, удалив из него кости и лук, и перелейте в большой мерный стакан или миску.

Нагрейте в большой сковороде растительное масло и обжарьте в нем фрикадельки (сразу все либо партиями) до золотистого цвета. Выложите фрикадельки на бумажное полотенце и обсушите. Удалите излишки масла и вытрите насухо противень.

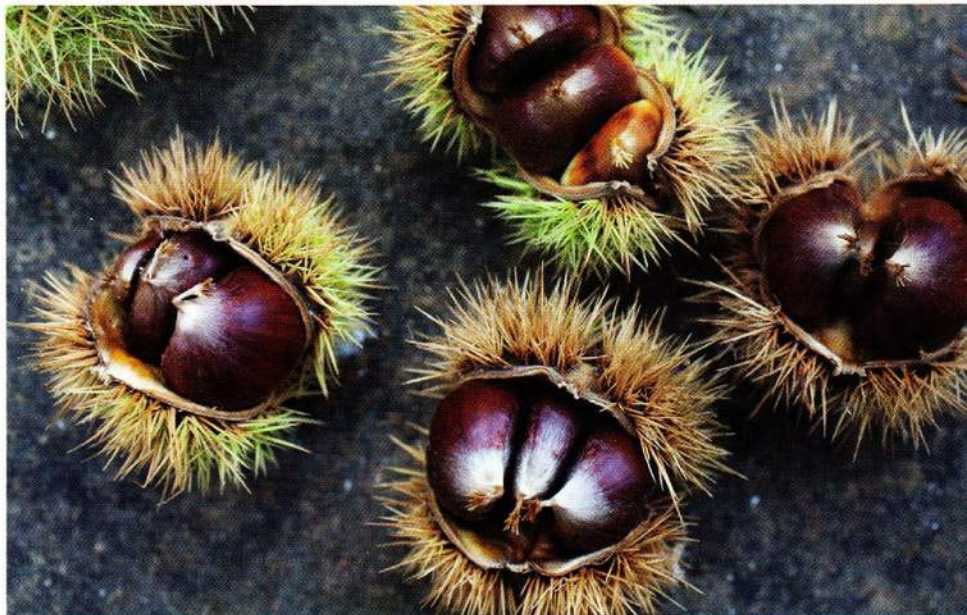
Чтобы приготовить соус, вылейте белое вино на сковороду, добавьте листья шалфея и уварите, чтобы вино уменьшилось в объеме. Добавьте 700 мл бульона и уварите на сильном огне, чтобы объем содержимого кастрюли уменьшился примерно на треть. Поместите фрикадельки в кастрюлю и добавьте масло, чтобы сделать соус более густым. Готовые фрикадельки подают с пюре с сельдереем и хрустящим пармезаном (см. с. 384) или стручковой фасолью с пармской ветчиной и перцем чили (см. с. 387).



**Fagiano in umido
all'arancia con
castagne e uva secca**

**Фазан, тушеный
с апельсинами,
каштанами и изюмом**

Этот рецепт дала мне семья Борелла; тушеный фазан – их любимое рождественское блюдо, традиция подавать его в этот праздник идет с тех времен, когда вся их семья собиралась за столом в крошечной деревушке Ле Борелле, расположенной на холмах близ Пармы. Жаль, что мне не довелось встретить их бабушку. По рассказам, она была потрясающей женщиной: содержала в порядке большую семью, состоящую из семи сыновей и двух дочерей, готовила на всю семью и каждый день относила молоко на местную сыроварню, проходя пешком несколько миль в оба конца. Я уверен, она была кладезем различных рецептов, которые, к сожалению, никогда не записывала. Ее сын Джино и внук Стефано стали прекрасными поварами, поэтому, я уверена, она гордилась бы своей семейной традицией.



Порций: 2–4 (в зависимости от размера фазанов)

пара фазанов

2 больших лавровых листа

2 полосы лардо ди колонната, панчетты или бекона с прослойками жира
соль и свежемолотый черный перец

100 мл оливкового масла

50 мл белого винного уксуса

150 мл белого вина

100 г изюма

цедра 1 апельсина; тонко измельчить

100 мл куриного бульона или бульона из куропаток

250 г каштанов, в герметичной упаковке или свежееобжаренных, чищенных

Свяжите крылышки и ножки фазанов, поместите лавровый лист и часть сала внутрь каждой птицы (см. мастер-класс на с. 346). Натрите солью и перцем. Разогрейте оливковое масло в кастрюле и обжарьте фазанов со всех сторон на сильном огне до образования золотистой корочки. Добавьте уксус и слегка уварите. Затем влейте вино и также частично уварите. Добавьте изюм, апельсиновую цедру, хорошо перемешайте и влейте бульон.

Доведите содержимое кастрюли до кипения, затем убавьте температуру и оставьте на огне для медленного кипения, накрыв крышкой, приблизительно на 1,5 часа, до сквозной готовности. Каштаны порубите крупными кусками и добавьте их в кастрюлю примерно в середине приготовления.

Переложите фазанов из кастрюли на теплое блюдо, покрытое фольгой и салфеткой. Быстро вскипятите соус и одновременно разрежьте фазанов на порционные куски; положите их в соус. Если соус жидкий, всыпьте в него немного муки. Подавайте с картофельным пюре с капустой или шпинатом.

Fagiano arrosto ripieno di castagne

Жареный фазан, фаршированный каштанами

Внимательные читатели, возможно, заметили, что в этой книге содержится два рецепта по приготовлению фазанов с каштанами. Проверив рецепты и дегустируя блюда с фазанами, я пришла к выводу, что оба рецепта настолько восхитительны, что я не смогу расстаться ни с одним из них. В рецепте тушеного фазана со с. 343 каштаны используются для того, чтобы загустить соус, что, по моему мнению, совсем не так тонко рассчитано, так как их умеренный аромат не уменьшает вкус апельсина, но смягчает его и обогащает соус. В этом рецепте фазана жарят. Это часто приводит к тому, что птица получается сухой, однако каштаны являются источником влаги, их аромат прекрасно сочетается со вкусом птицы, при этом каштаны увеличивают выход продукта настолько, что блюдо из небольшой по размерам птицы способно насытить до десяти человек.

Порций: 8—10

пара фазанов
соль и свежемолотый черный перец
4 лавровых листа
50 г сливочного масла
6 ломтиков панчетты или неопеченого бекона с прослойками жира
3 стебля сельдерея; нарезать кусочками длиной 2 см
1 большая красная луковица, чищенная; разрезать на 8 частей
2 моркови; крупно нарезать (2 см)
2 зубчика чеснока, нечищенных; слегка раздавить
75 мл оливкового масла
200 мл красного вина
100 мл куриного бульона или воды
1 ст. л. сливочного джема

для начинки

100 г мягкого хлеба (мякиш)
1 ст. л. нарезанной плосколистной петрушки
1 ст. л. листьев тимьяна
4–5 листьев шалфея; нарезать
250 г каштанов (в герметичной упаковке)
или свежеежаренных, чищенных
2 яйца

Разогрейте духовку до 190°C/газовая отметка 5. Тушки фазанов вымойте, обсушите, натрите солью и перцем.

Смажьте тушку птицы маслом, сверху на каждую положите по два лавровых листа и кусочку панчетты. Свяжите крылышки и ножки птицы, как это рекомендовано сделать для приготовления перепелов на с. 348.

Чтобы приготовить начинку, размельчите с помощью комбайна хлеб вместе с петрушкой, тимьяном и шафраном до частиц среднего размера. Смешайте их с остальными ингредиентами начинки и нафаршируйте тушки птиц. Излишки начинки скатайте в шарики величиной с грецкий орех и отложите в сторону.

Положите фазанов в форму для жарки и обложите их овощами. Сбрызните птицу, овощи и чеснок оливковым маслом. Хорошо посолите и поперчите. Накройте каждую птицу листом фольги, после чего поместите форму в духовку. Выдержав птицу в течение 45 минут в печи, фольгу удаляют, а температуру уменьшают до 160°C/газовая отметка 3. Влейте половину предусмотренного в рецепте объема красного вина. Встряхните овощи и круговыми движениями распределите их в форме таким образом, чтобы они были хорошо покрыты вином и маслом. Положите сформированные из начинки шарики поверх овощей. Выдерживайте блюдо до полной готовности – 30–45 минут (в зависимости от размеров птицы). Для определения степени готовности воспользуйтесь специальным термометром (температура готового фазана внутри составляет 75°C) или проткните шпажкой самую толстую часть птицы вместе с начинкой: готовое блюдо выделяет прозрачный сок. Очень горячий кончик шпажки – еще один признак сквозной готовности блюда.

Выньте из духовки готовое блюдо и переложите шумовкой овощи и сформированные из начинки шарики на подогретое сервировочное блюдо. Разрежьте каждую птицу на 6 или 8 порционных кусков. Положите их поверх овощей и поместите блюдо в теплое место. Слейте две трети жира, выделившегося при жарке, поместите форму для жарки в духовой шкаф и нагрейте ее на среднем огне. Когда блюдо прогреется, добавьте в форму оставшуюся часть вина и уварите его в течение 5 минут. Добавьте в бульон сливочный джем, доведите до кипения, дайте ей прокипеть в течение нескольких минут, после чего добавьте специи по вкусу. Как только соус достигнет необходимой консистенции, вылейте его в нагретый соусник. Подавайте фазана, овощи и соус с полентой или жареным картофелем.

Совет: В конце приготовления соуса добавьте в него 2 ст. л. масла, чтобы придать ему более насыщенный вкус и блеск.



Anatra all'arancia

Утка в апельсиновом соусе

Это, как говорят, было одним из блюд, которые Катерина де Медичи увезла с собой во Францию, когда вышла замуж за Генриха II в 1533 году. Многие, главным образом французы, не слишком доверяют этой легенде, поскольку утка с апельсиновым соусом является традиционным блюдом Франции. Итальянцы, однако, скажут вам, что это блюдо флорентийского происхождения и что сегодня его готовят на всей территории Тосканы. Разумеется, я – на стороне итальянцев! Ниже привожу рецепт Джанкаоло, который и для меня стал самым любимым.

Порций: 4

1 большая утка, потрошенная

соль

8 больших апельсинов

200 г сахара

300 мл куриного бульона (см. с. 140)

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Натрите тушку птицы с внешней стороны солью, разрежьте оба апельсина пополам и поместите их внутрь тушки. Выдерживайте птицу в духовом шкафу 1,5–2 часа, пока кожа утки не станет золотистой и хрустящей (рассчитать время приготовления можно следующим образом: 45 минут на 1 кг веса плюс 20 минут; более длительное время приготовления позволит получить менее жирное мясо).

Для приготовления соуса тщательно срежьте цедру с 2 апельсинов (не захватывая при этом белую мякоть) и разделите ее на тонкие полоски. Подготовленную цедру положите в миску. Белую мякоть, оставшуюся на апельсинах, необходимо удалить. Затем нужно зачистить дольки апельсинов, для этого срежьте их острым ножом с обеих сторон таким образом, чтобы мембрана отделилась от сочной мякоти. Выделившийся сок слейте в цедру. Выдавите сок из 4 апельсинов. Итак, у вас приготовлено: небольшое количество измельченной апельсиновой цедры, отдельно – мембраны апельсиновых долек и много сока.

В кастрюлю с толстым дном положите сахар и нагрейте его на среднем огне до образования пузырьков, сахар приобретет темно-коричневый цвет (цвет кофе). (Осторожно! Горячая карамель может брызгать при нагревании, поэтому при работе с ней воспользуйтесь кухонными перчатками.) Введите в сахар апельсиновую цедру и варите 2 минуты, затем добавьте мембраны долек и варите содержимое еще пару минут. Не волнуйтесь, если в кастрюле появятся сгустки: они растают по мере того, как соус готовится. Добавьте апельсиновый сок и оставьте соус медленно кипеть в течение 10 минут. Влейте бульон и оставьте его медленно кипеть еще 20 минут. Снимите с огня кастрюлю и отставьте ее в сторону.

Готовую утку выньте из духовки и дайте ей немного остыть. (Соберите в отдельную посуду образовавшийся жир – на нем можно приготовить замечательный жареный картофель, см. с. 390.) Чтобы разделить утку на порционные куски, тушку разрезают вдоль хребта, с каждой стороны осторожно отделяют грудку и разрезают на три части. Разламывают бедро и голень (каждая ножка дает по два порционных куска) и после этого отламывают крылья.

Повторно нагрейте соус. Поместите куски утки в большую глубокую кастрюлю и залейте соусом. Кипятите на медленном огне в течение 10 минут, чтобы мясо впитало соус. Утку подают из расчета три куска на порцию, в качестве гарнира – картофельное пюре или жареный картофель и сформато из моркови (см. с. 382).



Anatra al Chianti con ciliegie Утка с вишней в кьянти

Комбинация мяса дичи и сладких, немного вяжущих ягод вишни создает божественный букет. Блюдо было разработано специально для банкета, который сервировали в живописном замке Castello di Gabbiano на юге Флоренции. Проведение мероприятия совпало со временем созревания вишни, поэтому мы залили их Castello Chianti, а затем использовали в качестве соуса к мясу дикой утки, пойманной в этих местах.

Порций: 4

**4 утиные грудки, с кожей
соль и свежемолотый черный
перец**

для соуса

**400 г вишни; косточки удалить,
ягоды разрезать пополам
150 мл апельсинового сока
100 г сахара
500 мл красного вина типа
Gabbiano Chianti**

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4.

Чтобы приготовить соус, выложите вишни на жаропрочное блюдо, залейте апельсиновым соком, посыпьте половиной предусмотренного по рецепту объема сахара. Поставьте в духовку на 25 минут, вишни станут мягкими и приобретут темно-коричневый цвет. Выньте из духовки и дайте остыть.

Влейте в кастрюлю вино с оставшимся количеством сахара и доведите содержимое до кипения. Убавьте температуру и оставьте медленно кипеть минут на 30. Объем жидкости уменьшится до одной трети (около 150 мл).

Натрите грудки солью и перцем. Поставьте сковороду с антипригарным покрытием на огонь; когда она прогреется, пожарьте грудки в течение 6 минут, положив их кожей вниз, затем переверните их и жарьте еще 4 минуты. Мясо будет прожарено наполовину. Если вы предпочитаете мясо, прожаренное полностью, переложите утиные грудки на противень и доведите их до готовности в духовом шкафу (10–15 минут).

Тем временем выложите вишни и влейте вино в большую сковороду и доведите до кипения при высокой температуре. Убавьте огонь и оставьте содержимое медленно кипеть минут 5, чтобы соус уварился и загустел.

Нарежьте утиные грудки кусочками и разложите на подогретых сервировочных блюдах. Полейте соусом и подавайте с большим количеством сливочной поленты или картофельным пюре на гарнир.

Ragù di Piccione Рагу из мяса голубя

Отличный способ использовать мясо птиц, которые были убиты как вредители либо на охоте. Наш повар Монсеррато говорит, что изюминку этого роскошного рагу составляет бульон, который он готовит из костей, пуская в само рагу только грудку птицы. Как большинство хороших поваров, он поступает так с любым другим блюдом из мяса – старается извлечь аромат из костей. Этот секрет могут взять на вооружение домашние повара: вместо того чтобы выбрасывать кости, их можно с успехом использовать.

Для бульона: поместите все компоненты в большую кастрюлю и доведите до кипения. Оставьте кипеть на медленном огне в течение 30–40 минут, чтобы усилить аромат; кастрюлю крышкой не накрывайте.

Мелко нарежьте панчетту либо измельчите ее вместе с травами в комбайне – получится густая паста, которая во время приготовления постепенно распустится. На большой сковороде или в кастрюле нагрейте растительное масло, добавьте сельдерей, морковь, лук, чеснок и лавровый лист, мелко нарезанную панчетту. Обжарьте все в течение 10–15 минут, затем добавьте мясо голубя. Тщательно перемешайте, оставьте подрумяниться (5 минут). Добавьте томатную пасту и вино, проварите жидкость, чтобы она частично уварилась, добавьте 500 мл бульона из птицы. Оставьте

кастрюлю на огне минут на 20, время от времени помешивая ее содержимое, затем добавьте еще 500 мл бульона и оставьте готовиться на 1–1,5 часа.

Порций: 8

ДЛЯ БУЛЬОНА

- кости 6 тушек птицы
- 1 луковица; разрезать пополам
- 2 стебля сельдерея; крупно нарезать
- 1 морковь; крупно нарезать
- 1 большой зубчик чеснока; слегка раздавить
- 2 л холодной воды
- соль и свежемолотый черный перец
- 2 ст. л. томатной пасты

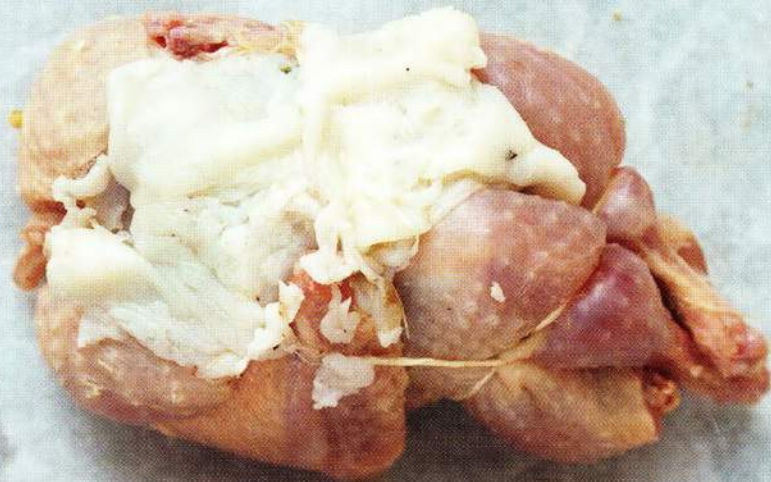
ДЛЯ РАГУ

- 100 г панчетты или неопеченого бекона с прослойками жира
- 8 крупных листиков шалфея
- 2 веточки тимьяна
- 100 мл оливкового масла
- 1 стебель сельдерея; мелко порубить ножом или измельчить при помощи комбайна
- 1 морковь; мелко нарезать вручную или измельчить при помощи комбайна
- 1 луковица; мелко нарезать вручную или измельчить при помощи комбайна
- 1 большой зубчик чеснока; мелко порубить
- 2 лавровых листа
- грудки 6 голубей; нарезать мякоть 2-см кубиками
- 2 ст. л. с верхом томатной пасты
- 150 мл красного вина

Совет: Чтобы нарезать луковицу как можно мельче, сначала сделайте несколько вертикальных надрезов, не прорезая основание, затем несколько надрезов по горизонтали, после этого разрежьте луковицу по ее широкой части.

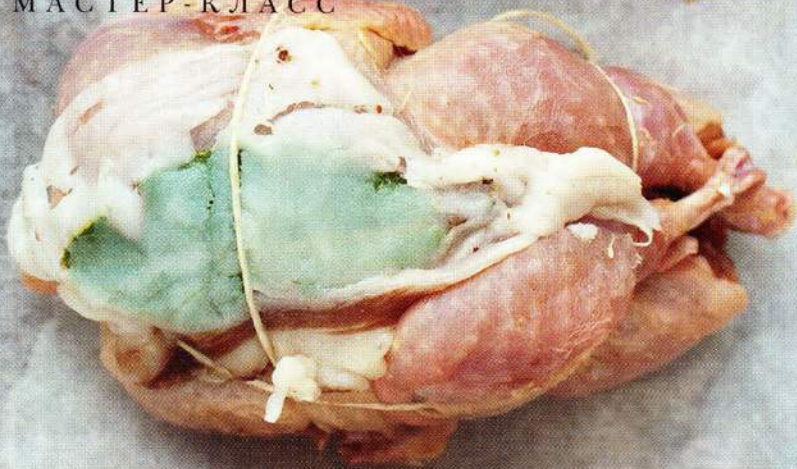


Pollame e selvaggina МАСТЕР-КЛАСС



Как подготовить и связать перепелов и других маленьких птиц

С помощью салфетки протрите птицу, чтобы она не выскальзывала из рук, и заодно удалите остатки перьев. Тушки также можно опалить с помощью паяльной лампы либо над газовой горелкой. На грудку каждой птицы положите лавровый лист.



С помощью пары ломтиков сала прижмите лавровые листья к тушкам птиц. Зафиксируйте кусочки сала на месте с помощью нитки, обмотайте тушку нитью, а затем накрест сверху вниз.

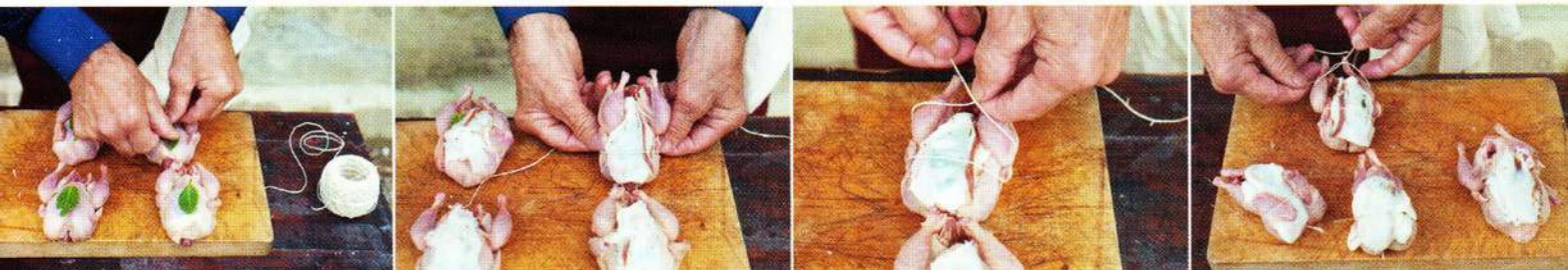
Свободные концы нити, которые оказались внизу, обмотайте вокруг ножек птицы и завяжите узел.

Оберните нить вокруг середины тушки, нить завяжите внизу. Закрепите каждый конец нити по бокам птицы. Потяните плотно нить и закончите связывать тушку, завязав узел внизу, концы нити отрежьте.



Правильная обвязка не дает ломтикам сала сместиться с тушки птицы, а сила ее натяжения позволяет мясу грудки аппетитно подняться.

Попробуйте рецепт блюда из перепелов, помещенный на с. 352.





Arrosto morto Жареные перепела

Пожалуй, тушение крупным куском является лучшим способом приготовления домашней птицы, особенно мелких птиц. Принимая во внимание различное время приготовления, этот рецепт можно рекомендовать для приготовления цесарки, голубя, куропатки или вальдшнепа. Хотя птица готовится дольше, чем в духовке, ее мясо становится настолько нежным, что без труда отделяется от костей и легко жует. Джино Борелла показал мне, как это блюдо готовится, он подавал его вместе с ризотто с шафраном и грибами (см. с. 208). Когда меня спрашивают о моем любимом блюде, я, хотя мне нравится многое, каждый раз одним из первых упоминаю это. Я не встречала никого, кто не был бы поражен богатством ароматов, отличающим это блюдо. Чтобы его приготовить, вам потребуется определенное мужество: экономия на каком-либо ингредиенте способна погубить его. Запаситесь необходимым временем, а также маслом и солью.

Порций: 6

6 перепелов
6 больших лавровых листьев
6 ломтиков лардо ди колошпата, панчетты или бекона с прослойками жира
100 мл оливкового масла
150 мл белого вина
400–500 мл бульона
соль и свежемолотый черный перец
нитки, чтобы обвязать тушки

Возьмите большую кастрюлю с крышкой, которая вместит все 6 перепелов. Не имеет значения, будут ли они плотно лежать, или, наоборот, располагаться свободно, или будут стоять вертикально, их все равно придется время от времени поворачивать.

Приготовьте моток ниток, положите его в коробку или кастрюлю, важно, чтобы он был под рукой и вы не бежали бы за ним по кухне, словно котенок.

Удалите концы крыльев, шеи и остатки перьев у перепелов. На разделочной доске уложите птиц таким образом, чтобы ножки располагались на груди, а крылья были скрещены поверх грудки. Свяжите птиц, поместив лавровый лист и ломтик лардо на грудку каждой тушки (см. с. 350).

Нагрейте в кастрюле оливковое масло и, когда оно станет горячим, хорошо обжарьте птицу со всех сторон. Держите крышку закрытой, но проверяйте каждые 5 минут. Это как раз тот случай, когда вы должны проявить мужество и довериться Джино: продолжайте обжаривать птицу до образования коричневой корочки, воспользуйтесь щипцами, чтобы гарантировать ровный цвет тушек.

Теперь снимите крышку и держите ее, как щит, в то время как вы вливаете вино: оно может шипеть и брызгаться. Будьте осторожны! Уварите вино, пусть его объем уменьшится более чем вдвое, а затем добавьте 400 мл бульона, плотно накройте кастрюлю крышкой и продолжайте готовить на среднем огне в течение приблизительно 1 часа, до полной готовности мяса, когда оно станет легко отделяться от костей. Если жидкости будет недостаточно, добавьте оставшееся количество бульона через 30 минут после начала варки. Подавайте перепелов с грибным ризотто или картофельным пюре, полив сверху соусом.

Как отделить мясо кролика от костей

Печень и почки отложите в сторону: их можно использовать для начинки. Удалите передние и задние ноги кролика, для этого нащупайте пальцами места их соединения со скелетом и отсеките конечности острым ножом в этих местах.

Концом ножа срежьте мясо с грудной клетки.

Таким же образом обрежьте спинной хребет, оставляя немного мяса на костях.

Не переживайте, если мясо не сходит единым куском со спины: эти неровности позднее можно будет «залатать» с помощью панчетты.

Соскоблите мясо с костей ног.

Закончите обрезку мяса с костей.



Как фаршировать кролика

Выложите на пищевой пленке прямоугольник из нарезанной полосами панчетты.

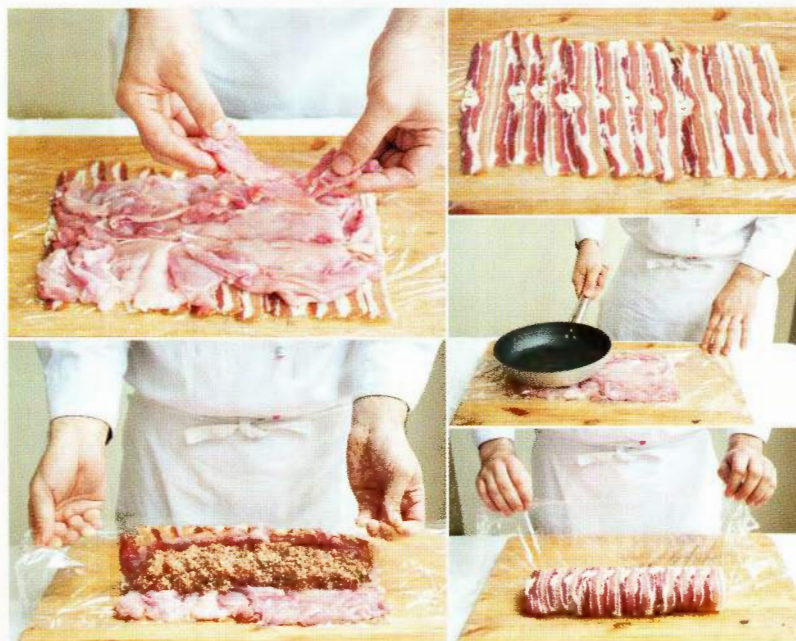
Сверху положите филе кролика, повторяя форму прямоугольника, выложенного из панчетты. Распределите мясо ровным слоем.

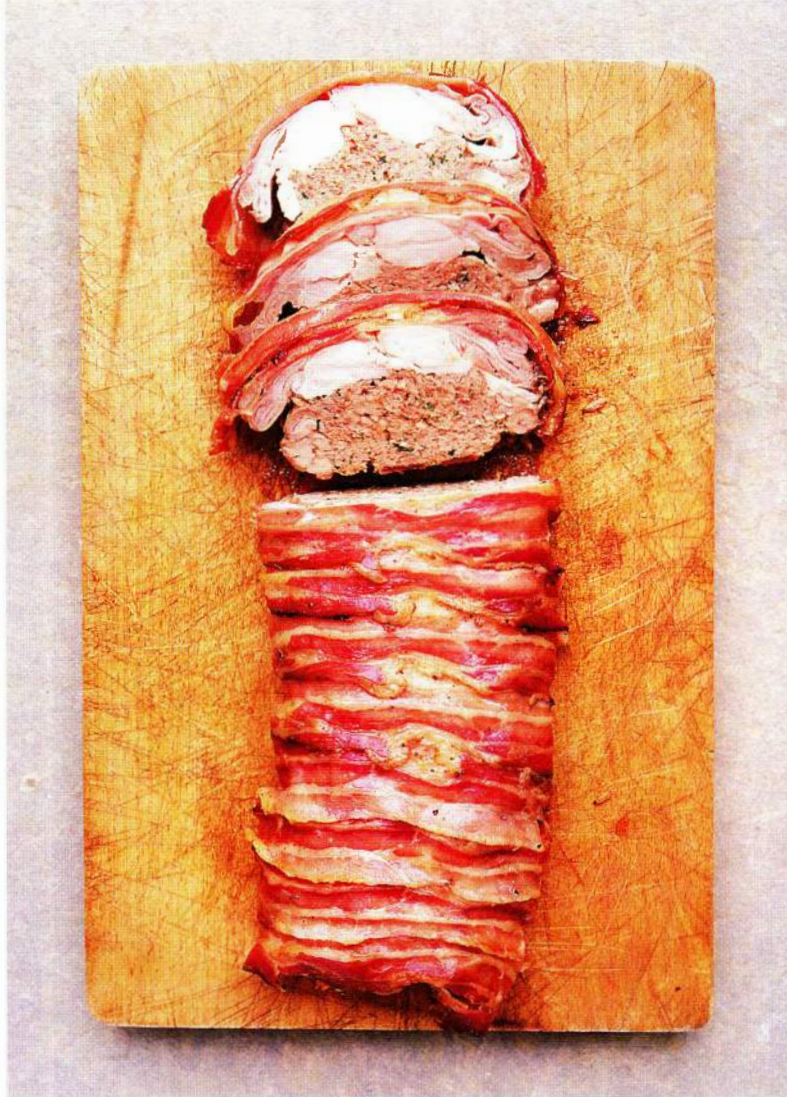
Накройте сверху пищевой пленкой, возьмите небольшую кастрюлю и используйте ее как пресс для того, чтобы утрамбовать слой мяса кролика и панчетты, прижимая их друг к другу.

Снимите верхний слой пленки, выложите начинку. Используя нижний слой пленки, придайте блюду нужную форму и уплотните его.

Удалите пленку – фаршированный кролик готов отправиться в печь.

Pollame e selvaggina МАСТЕР-КЛАСС





Coniglio ripieno al forno Фаршированный кролик от Сабии

Это блюдо может быть приготовлено из целого кролика или из кролика, отделенного от костей. Попросите мясника разделить кролика или сделайте это сами, следуя инструкциям со с. 353: это очень кропотливая работа, но так существенно облегчается сервировка блюда. Автором рецепта является Сабиа из Абрुццо, что в центре Италии. Фарширование придает сытности блюду, поскольку кролик, особенно дикий, может оказаться достаточно постным. Остатки этого блюда хорошо нарезать тонкими ломтиками и употребить холодными с салатом, заправленным соусом.

Порций: 6

1 кролик (отделить от костей, кости и ливер оставить для подливки) или 1 целый кролик; очистить и выпотрошить соль и свежемолотый черный перец оливковое масло для смазывания

для начинки

**200 г говяжьего, свиного или телячьего фарша или их смесь
100 г пармезана; мелко натереть
1 зубчик чеснока;
мелко нарезать
2 ст. л. мелко нарезанных листьев петрушки
2 яйца
¼ ч. л. молотого мускатного ореха
12 ломтиков панчетты
100 мл белого вина
соль и свежемолотый черный перец**

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Посолите и поперчите кролика внутри и снаружи. Если вы используете кролика без костей, убедитесь, что мясо примерно одинаковой толщины, заполните все полости мясом лап и расположите его на доске в форме прямоугольника.

Смешайте в миске ингредиенты для фарша. Если ваш кролик без костей, ложкой выложите начинку в середину прямоугольника, выложенного из кроличьего мяса, затем плотно закатайте начинку в мясо. Разложите ломтики панчетты на лист пищевой пленки. Положите скатанного в рулет кролика сверху (см. с. 349) и с помощью пищевой пленки плотно оберните рулет в панчетту. Уберите пленку и поместите завернутое мясо в форму для жарки, слегка смазанную оливковым маслом. Если используете целого кролика, то просто выложите начинку внутрь и оберните середину тушки полосками панчетты перед тем, как положить его в сковороду.

Поставьте сковороду в духовку на 30 минут. Полейте кролика сверху белым вином и убавьте температуру до 150°C/газовая отметка 2. Выпекайте еще 15–20 минут, пока мясо не пропечется и панчетта не станет хрустящей. Подавайте с соком, который выделился при запекании, или с подливой из костей, а также с жареным картофелем и хрустящим салатом.

Fondo di Cottura Соус грейви



Выход: 300 мл / порций: 6

немного костей, до 1 кг
1 морковь; разрезать на 4 части
1 черешок сельдерея; разрезать на 4 части
1 луковица, чищенная; разрезать на 4 части
1 веточка розмарина
100 мл оливкового масла
100 мл красного или белого вина
2 лавровых листа
500 мл овощного, куриного, мясного
бульона или воды
2 ч. л. муки
2 ч. л. сливочного масла
до 2 ст. л. меда или джема

Поместите кости, морковь, лук, сельдерей и пряности в неглубокую сковороду, сбрызните сверху маслом и запекайте в предварительно нагретой до 220°C/газовая отметка 7 духовке до тех пор, пока они не станут коричневого цвета (40–60 минут). Выньте овощи из духовки и слейте большее количество масла. Поставьте сковороду на варочную поверхность на сильный огонь. Если вы используете сок, выделившийся при готовке блюда, уберите кости и отложите их на время, накрыв фольгой и салфеткой. Разогрейте сковороду на огне. Когда кости начнут приставать ко дну, добавьте вино и лавровый лист. Оставьте все это увариваться, соскребая все кусочки со дна сковородки, затем добавьте бульон и доведите до кипения, кипятите 5–10 минут. Смешайте муку и сливочное масло в пасту и вбейте это в соус – делать это надо быстро, пока соус не загустел. Пропустите соус через мелкое сито, снова разогрейте, приправьте медом или джемом по вкусу и подавайте в подогретом кувшине.

Pollame e selvaggina МАСТЕР-КЛАСС



Как разделать кролика

С помощью острого поварского ножа отделите передние ноги. Нашупайте пальцами сустав на передней ноге и поставьте нож на точку посередине между двумя костями. Помогите себе второй рукой, чтобы прорезать сустав до конца.

То же самое проделайте с задними ногами.

Удалите тонкие стенки распоротого брюшка с каждой его стороны.

Поставьте заднюю часть ножа с края грудной клетки и прорубите ее, надавив другой рукой на нож. Разрежьте тушку на три части.

Ты отличный мясник, Стефано!



Coniglio alla cacciatora Тосканский кролик с оливками

Этот рецепт принадлежит матери директора нашего ресторана, Николетте Сальвато. В одну из наших недель «Кухня итальянской мамы» она приехала из Тосканы, чтобы научить нас рецептам блюд любимых ее сыном Марко, и этот рецепт был одним из них. Это типично тосканский рецепт: сытное и ароматное блюдо, приготовленное из дешевых продуктов. Учитывайте, что более крупный дикий кролик готовится дольше, чем меньший по размеру кролик, выращенный на ферме, и корректируйте время приготовления.

Порций: 6

**кролик весом 1,2 кг;
разделать на 8 частей**
**соль и свежемолотый черный
перец**
мука для панировки
200 мл оливкового масла
50 г сливочного масла или сала;
нарезать на 3-см кусочки
400 г красного репчатого лука;
мелко нарезать
5 зубчиков чеснока;
слегка раздавить
3 веточки тимьяна
(используем только листья)
2 веточки розмарина
(используем только листья)
150 мл красного вина
750 г итальянских
консервированных
сливовидных томатов;
размять руками
500 мл овощного или куриного
бульона или воды
120 г черных оливок

Поперчите и посолите кусочки кролика и обваляйте их в муке. (Для этого лучше поместить кролика и муку в пластиковый пакет и потрясти.) Разогрейте оливковое и сливочное масло в самой большой жаровне, которая у вас есть (или используйте две). Обжарьте кусочки кролика со всех сторон в течение примерно 10 минут, чтобы они подрумянились и покрылись хрустящей корочкой. Не переворачивайте их более одного раза. Добавьте лук, чеснок и тимьян или розмарин и жарьте их до размягчения.

Влейте вино, подождите некоторое время, пока вино не отделится от масла, затем добавьте томаты и бульон или воду. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и оставьте вариться на 30 минут. Добавьте черные оливки и продолжайте готовить еще 40 минут, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Добавьте соль и перец по вкусу и подавайте с нежной полентой.

Sella di capriolo con erbe e salsa ai frutti di bosco

Жареное седло оленя с лесными фруктами и соусом из красного вина

Это действительно хорошее блюдо для торжественных случаев: оно вас не развеселит, но благодаря своему изумительному богатому вкусу впечатлит ваших гостей. На мой взгляд, это то ресторанное блюдо, которое вы сможете приготовить дома. Наши предки на зиму консервировали ягоды в алкоголе или делали джем; сейчас мы можем заскочить в супермаркет и купить там пакет замороженных фруктов, но идея консервирования летних фруктов на зиму по-прежнему жива. У наших друзей есть небольшой сад, они замораживают часть урожая малины, и позже, в сезон, мы собираем ежевику и замораживаем ее для подобных случаев.

Порций: 10

4,5-кг седло оленя, без костей (если мясо будет разделять мясник, попросите его отдать вам ребра)
10 мл оливкового масла
каменная соль

для соуса

оленьи ребра, для жарки
2 моркови; крупно нарезать
2 луковицы; крупно порубить
3 черешка сельдерея; крупно нарезать
1 бутылка хорошего красного вина
соль и свежемолотый черный перец
500 г замороженных лесных фруктов
100 г сливового джема
1 л воды
100 мл бальзамического уксуса

для начинки

6 зубчиков чеснока, нечищенных; слегка раздавить
1 ст. л. свежих листьев тимьяна
соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4.

Сначала приготовьте соус. Положите оленьи кости в жаровню и выдержите их в духовке в течение 1 часа. Достаньте из духовки и переложите их в большую кастрюлю вместе с выделившимся соком. Добавьте морковь, лук, сельдерей и красное вино, приправьте солью и перцем. Доведите до кипения и тушите 45 минут, затем процедите жидкость, отделяя кости и овощи. Снова влейте жидкость в кастрюлю и добавьте замороженные лесные фрукты, джем, воду и бальзамический уксус. Уваривайте жидкость в течение 1 часа, пока ее объем не уменьшится вдвое, попробуйте и добавьте приправы по вкусу.

Тем временем приготовьте оленье мясо, отделенное от костей, для фарширования и жарки. Срежьте весь жир и переложите все кусочки филе, снятые с костей, в центр пласта – таким образом, вы получите сочный и нежирный участок в центре. Распределите по поверхности мяса чеснок, тимьян, соль и перец по вашему вкусу. Поработав с шеф-поварами и итальянцами, я стала более щедрой на приправы. Думайте, как итальянская «мамма», и кладите много соли – разница будет потрясающей! Скатайте мясо в рулет и перетяните нитью.

Положите свернутое седло в жаровню, сбрызните сверху оливковым маслом и присыпьте каменной солью. Запекайте в духовке 40–45 минут, пока не приготовится (пользуйтесь специальным термометром для мяса, если у вас есть: температура внутри рулета должна составлять 55–65°C).

Достаньте мясо из духовки и оставьте его остывать минут на 20. Подавайте нарезанным на ломтики, поливая каждую порцию соусом из красного вина. На стол можно поставить дополнительную порцию соуса.

Bistecca di cervo al Vin Santo e cipolline

Стейки из оленины с Вин Санто и луковками

Вин Санто – это тосканское десертное вино, которое мы используем в больших количествах, поскольку Джанкарло родом из Тосканы. Мой тесть хранил бочки с *Вин Санто*, на которых снаружи был приклеен пластырь, а на нем были обозначены даты изготовления вина. Тесть никогда не пил его сам, но угощал меня, когда я приезжала в его дом. Если у вас нет возможности раздобыть *Вин Санто*, используйте марсалу или десертное вино.

Порций: 2

2 стейка из оленины, примерно по 120 г каждый

10 г семян кунжута

1 ст. л. оливкового масла

соль и свежемолотый черный перец

для соуса

200 мл Вин Санто

4 ягоды можжевельника; немного раздавить

4 горошка черного перца

2 лавровых листа

1 ч. л. меда

1 ч. л. сахарной пудры

для карамелизованного лука

12 маленьких луковок, чищенных

500 мл воды

10 г сливочного масла

10 г коричневого сахара

Сначала приготовьте соус, уварив Вин Санто с можжевельными ягодами, перцем горошком и лавровым листом в маленькой кастрюле на умеренном огне в течение 40 минут до состояния жидкого сиропа.

Отварите лук в кипящей воде в течение 10 минут, до размягчения. Достаньте из воды и отложите. Разогрейте духовку до 220°C/ газовая отметка 7.

Положите лук, сливочное масло и сахар вместе в сковороду и обжарьте 3–4 минуты, пока лук не подрумянится со всех сторон. Отложите на жаропрочное блюдо.

Посыпьте кусочки оленины семенами кунжута. Обжарьте на сковороде в оливковом масле со всех сторон. Накройте крышкой, пока мясо жарится, поскольку семена кунжута будут стрелять и подсакивать.

Соедините оленину и лук, посолите, поперчите и запекайте еще 5 минут или до такой степени готовности, которая нравится вам. Подавайте с соусом из Вин Санто, а на гарнир – капусту с панчеттой и жареным картофелем.

Stufato di cervo con cannella e ginepro

Оленина, тушенная с корицей, красным вином и ягодами можжевельника

Сочетание корицы и можжевельника типично для кухни гористых северных регионов Италии. Это темное бархатистое блюдо часто подается голодным лыжникам в Доломитах. Оно сытное и вкусное, но его букет складывается в течение продолжительного времени. Начните готовить это блюдо за день до того, как собираетесь его есть, поскольку эта часть оленины вкуснее, если маринуется в течение ночи.

Порций: 6

1,5 кг оленьей лопатки;
нарезать кубиками для тушения

для МАРИНАДА

2 моркови; крупно нарезать
1 большая красная луковица; крупно порубить
2 черешка сельдерея; крупно нарезать
10 ягод можжевельника; слегка размять
10 горошков черного перца
1 веточка шалфея
1 веточка розмарина
1 бутылка красного вина
5 лавровых листьев

для ТУШЕНИЯ

100 мл оливкового масла
4 зубчика чеснока; немного раздавить
соль и свежемолотый черный перец
200 г розмарина; мелко нарезать
4 лавровых листа
300 мл крепкого красного вина
200 мл мясного бульона или воды
1 ч. л. молотой корицы или 1 длинная палочка
(разломать на 3 части)

Срежьте весь жир и все сухожилия с оленины, если это необходимо. Мясо должно быть постным.

Смешайте все ингредиенты для маринада вместе с мясом в большой неметаллической миске, накройте и оставьте мариноваться на ночь в холодильнике или холодном месте. На следующий день выньте мясо и овощи и отцедите жидкость, шалфей, розмарин и лавровые листья. Ножом или в блендере измельчите овощи, ягоды можжевельника и перец горошком, чтобы приготовить *соффритто*.

Разогрейте масло в сковороде, обжарьте чеснок с солью и перцем в течение пары минут, затем добавьте *соффритто*. Жарьте 5 минут, затем добавьте розмарин и лавровый лист. Продолжайте жарить еще 10 минут, затем добавьте мясо. Подрумяньте все и жарьте еще примерно 15–20 минут, пока из мяса не выпарится вся вода. Добавьте вино, оставьте на 5 минут увариваться, затем добавьте бульон и корицу. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите 50–60 минут, пока мясо не станет очень нежным. Подавайте с нежной полентой и *кавало неро*.



Arrosto misto Трофей охотника, тушенный целиком

Это один из тех старых рецептов, которые нужно готовить в котелке. В нашем распоряжении по-прежнему котелок прабабушки Джанкарло, который устанавливается над открытым огнем на треногу. В этом рецепте используются наиболее постные куски мяса, и вам не обязательно использовать несколько видов мяса: цыпленок вполне подойдет. Как следует поджаривайте мясо: темный цвет гарантирует хороший вкус. Традиционно в этом блюде используются кусочки *лардо ди колонната*, которые плавятся в ходе приготовления блюда.

Порций: 6

- 100 мл оливкового масла extra virgin
- 150 г сливочного масла (или 75 г сливочного масла и 75 г сала; нарезать на 3-см кусочки)
- 1,5 кг мяса (например, 1 кролик или цыпленок, разделанный на 8 частей, 2 утиные ножки и 400 г свиного филе, поделенного на 4 части)
- 2 черешка сельдерея; нарезать на 2-см кусочки
- 2 большие моркови; нарезать на 2,5-см куски
- 1 большая белая или красная луковица; разрезать на 8 частей
- 4 зубчика чеснока; слегка раздавить
- 2 веточки розмарина; поломать на маленькие кусочки
- 5 лавровых листьев
- 100 мл белого вина
- 200–300 мл куриного бульона
- 2 большие картофелины; очистить и разрезать на 4 части

Разогрейте вместе оливковое масло, сливочное масло и сало (если используете) в большой кастрюле на среднем огне. В горячую смесь добавьте различные виды мяса и обжаривайте примерно 30 минут, до зарумянивания, переворачивая мясо с костями только один раз за время жарки.

Добавьте сельдерея, морковь, лук, чеснок, розмарин и лавровый лист и обжарьте смесь до золотистого цвета. Влейте вино и бульон в количестве, достаточном, чтобы покрыть мясо. Неплотно прикройте крышкой, чтобы выходил пар, и тушите примерно 1,5 часа, пока жидкость почти полностью не уварится. Когда блюдо будет наполовину готово, добавьте картофель.

Жидкость должна увариться до вязкой консистенции, а мясо и картофель хорошо прожариться и приобрести коричневатый цвет. Если жидкость уварится до того, как мясо приготовится, добавьте бульона, и наоборот, если жидкости слишком много, уберите крышку и прибавьте огня.





Scottiglia Охотничье жаркое по-тоскански

Состав *скоттильи* полностью зависит от времени года и удачи охотника. Кустовые пряности, такие как розмарин и тимьян, часто используются в тосканской кухне, но в это рагу горстями кладут нежную травянистую зелень. Выбор трав и смешение разных видов мяса придает *скоттилье* необычную глубину вкуса, а поскольку это блюдо готовится медленно, мясо легко отстает от костей.

Порций: 8

100 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока;
крупно нарезать
600 г красного лука;
мелко порубить
очень большая горсть
плосколистной петрушки
(около 60 г); оборвать листья
и крупно порубить
очень большая горсть базилика
(около 60 г); крупно нарезать
большая ветка розмарина;
оборвать листья и крупно
нарезать
1,2 кг различного мяса
(голубь, кролик, цесарка,
фазан, куропатка или перепел);
крупных птиц разрубить на 4
части, мелких оставить целыми
соль и свежемолотый черный
перец
300 мл красного вина
250 г томатного пюре
1 кг итальянских
консервированных
сливовидных томатов;
размять пальцами
4 больших лавровых листа
600 мл куриного бульона
1 буханка хлеба с толстой
коркой; нарезать толстыми
ломтями

Сначала сделайте *соффритто*. Разогрейте оливковое масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте чеснок и лук, обжарьте их 5 минут, затем добавьте приправы и обжарьте еще 5–10 минут, до мягкости лука.

Тем временем посолите и поперчите все мясо, добавьте в кастрюлю и подрумяньте со всех сторон. Влейте вино и уваривайте его, часто помешивая. Добавьте томатное пюре и помешивайте еще некоторое время. Затем добавьте консервированные томаты и лавровый лист. Оставьте блюдо на огне до полного загустения томатного соуса и сквозной готовности мяса. Время приготовления зависит от выбранного мяса и размера кусков, но рассчитывайте приблизительно на 3 часа. Время от времени добавляйте понемногу бульона; бульон должен впитаться, а томаты потемнеть. Добавьте соль и перец по вкусу.

Подрумяньте хлеб и положите на подогретое сервировочное блюдо или в порционные чашки. Разложите мясо вместе с соусом поверх хлеба и подавайте.

Bollito misto Отварное мясо

Блюдо традиционно для Северной Италии. Этот рецепт, являющийся основой для многих блюд, принадлежит Джино Боралле. Он использует луковую шелуху для придания цвета бульону, в котором затем подает *каппеллетти* или *тортеллини*. Вся семья с удовольствием будет есть их с соусом, когда они сервированы на маленьких терракотовых тарелках. В ресторанах *боллито мисто* иногда сервируется на тележке, что позволяет выбрать мясо и соус из предложенного ассортимента.

Хватит на компанию из 20 человек!

- 1 коттекино или дзампоне (фаршированная свиная нога)
- 1 кг телячьего языка
- 2,3 кг говяжьей грудинки
- 2 куриных окорочка (около 700 г)
- 250 г моркови; очень крупно нарезать
- 400 г сельдерея; очень крупно нарезать
- 1 большая луковица, нечищенная; разрезать пополам
- 20 зерен гвоздики; вдавить в лук
- 50 г стеблей петрушки
- 60 г соли крупного помола
- 7 л холодной воды
- 2 томата; крестообразно надрезать верхушки

Поместите *коттекино* в большую кастрюлю с холодной водой и доведите до кипения. Варите 3,5 часа (это готовится отдельно от остальных ингредиентов, иначе испортится вкус основы блюда). Если вы используете *дзампоне*, готовьте ее в соответствии с указаниями производителя – обычно это занимает около 30 минут.

Положите остальные ингредиенты, кроме томатов, в две большие кастрюли и залейте холодной водой. Доведите до кипения; снимайте ложкой пенку, которая будет образовываться. Продолжайте варить на медленном огне, без крышки, еще примерно 2 часа, до готовности мяса. Через 1 час добавьте томаты. Это позволит сохранить бульон прозрачным и придать ему красивый цвет. Если уровень воды уменьшается, открывая мясо, добавьте горячей воды. Возможно, вам придется добавить до 1 л воды – главное, чтобы она всегда покрывала мясо. Когда мясо станет очень мягким, оно готово; достаньте его из бульона.

Очистите и нарежьте язык ломтиками и порционно грудинку. Подавайте куриные ножки целиком, горячими, с *сальса верде* (см. с. 232) и фруктовой горчицей.

Cinghiale con olive Мясо кабана с маслинами

В Тоскане охота на кабанов остается очень популярным видом спорта. Мясо кабана напоминает свинину, но по составу более жесткое, постное и полезнее для здоровья. Мы обычно используем ногу кабана и очищенные от косточек маслины *таджаска* – они придают блюду аромат.

Порций: 8

1,6 кг мяса кабана; очистить и разрезать на куски

для МАРИНАДА

- 1 бутылка красного вина
- 1 морковь, примерно 50 г; разрезать на 3 части
- 1 стебель сельдерея, ок. 50 г; разрезать на 4 части
- 1 луковица, примерно 50 г; разрезать на 8 частей
- цедра 1 апельсина; нарезать полосками
- 2 веточки розмарина
- 10 горошков черного перца
- 10 ягод можжевельника
- 10 зерен гвоздики
- 6 лавровых листьев

для ТУШЕНИЯ МЯСА

- 100 мл оливкового масла
- 2–3 веточки розмарина без листьев; мелко нарезать
- 2 зубчика чеснока
- 5 лавровых листьев
- 2 ст. л. томатной пасты
- 400 г консервированных итальянских сливовидных помидоров
- 0,5–1 л мясного или овощного бульона
- 100 г черных маслин без косточек

Поместите куски кабана в большую неметаллическую емкость с маринадом, накройте и оставьте на ночь в прохладном месте или холодильнике.

На следующий день мясо и овощи выложите в дуршлаг, дайте стечь жидкости. Нарежьте овощи вручную или в кухонном комбайне, чтобы сделать *соффритто* (см. с. 125).

Налейте в сковороду растительное масло и жарьте *соффритто*, часто помешивая, 15–20 минут, до образования золотистой корочки. Добавьте мясо, розмарин и чеснок и жарьте еще 45–60 минут, пока вода не испарится. Влейте вино, уварите его в течение нескольких минут, добавьте лавровый лист, томатную пасту, консервированные помидоры, маслины и бульон и готовьте примерно 3 часа, до мягкости, добавляя бульон, если надо. Готовое мясо хорошо подавать с полентой.



Verdure



e mоsаtе

ГЛАВА 9: ОВОЩИ И САЛАТЫ

Verdure e insalate

ВВЕДЕНИЕ



На итальянском зеленщик называется *fruttivendolo*. Я люблю это слово. В нем есть что-то настолько красочное и страстное, что очень точно описывает продавцов фруктов и овощей, которых я встречала, особенно на Сицилии и Сардинии, где *fruttivendolo* действительно верят, что именно их продукты самые лучшие.

дин сицилийский зеленщик однажды рассказал мне, почему его овощи отличаются таким насыщенным вкусом и почему нам приходится так много за них платить! Он поведал мне, что дважды в неделю он ездит в то самое место, неподалеку от Этны, где растут его помидоры. А так хороши они потому, что дождевая вода, стекающая вниз по горе, собирает по пути все минералы и питает ими ростки в долине. Эти минералы в сочетании с ярким солнцем и придают овощам такой глубокий вкус.

Итальянцы активно возвращают урожай еще со времен *террамар* – ранних поселенцев, которые в XV–VIII веках до н. э. выращивали бобы, виноград и пшеницу, используя все преимущества солнечного света и плодородной земли. Этруски и римляне также были заядлыми фермерами – плоды их трудов видны в Италии и по сей день. Путешествуя по стране, вы вряд ли встретите хотя бы один отрезок необработанной земли – от Лигурии на севере, где земледельцы вгрызались в крутые склоны и превращали их в плоские поля с овощами, травами и цветами, до самых южных берегов Сицилии. У многих итальянцев есть свой огород или участок земли, называемый *orto*. Там они выращивают достаточно овощей, чтобы хватило на все лето. Многие, используя традиционные методы консервации, заготавливают овощи на зиму. Даже в городах люди выращивают перцы чили и базилик прямо на своих балконах. Я никогда не могла понять стремления употреблять овощи прямо с грядки, пока однажды мы вместе с детьми не вырастили в своем саду морковь и не ощутили ту невероятную волну вкуса, которой отличаются свежесобранные овощи. У наших друзей есть приусадебный участок, и они частенько притаскивают нам овощи прямо в землю, утверждая, что корнеплоды наверняка быстро теряют сахар после того, как их срывают. Мне раньше никогда не доводилось проверить это утверждение, а тут мы как-то с детьми вырвали из земли морковки и буквально помчались в дом, промыли их под проточной водой и начали есть. Они были такими сладкими! Я поразились, что оба моих ребенка уплетали морковь за обе щеки.

Во многих ресторанах в Италии вам подадут корзинку с местными овощами, например с сырой морковью, фенхелем или сельдереем с *пинцимонио* (соусом из масла, перца и соли), – такое сочетание «срабатывает» только с исключительно свежими овощами.

Особое отношение к овощам в Италии было подмечено еще в конце XVI – начале XVII века итальянским шеф-поваром по имени Кастельветро, жившим в Англии. Пытаясь поощрить включение большего количества овощей и салатов в английскую кухню, для которой характерно обилие мясных блюд и популярных сладостей, он написал «Краткий список всех

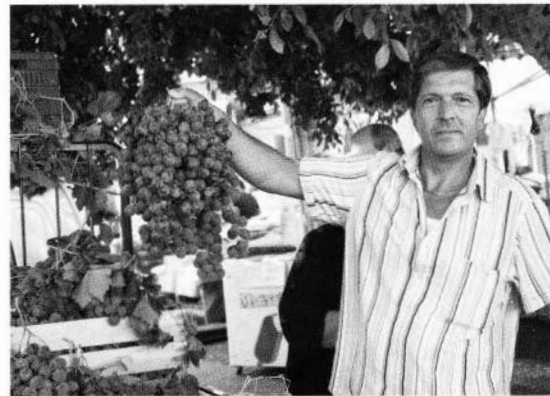
корнеплодов, трав, овощей и фруктов, которые употребляются в Италии в сыром или ином виде». Этот труд так и не был опубликован, но несколько копий все же распространились по стране и позднее были переведены Джиллиан Райли, писательницей, которая разделяет итальянскую идею о «готовке с любовью». Она утверждает, что «эта короткая рукопись по-прежнему актуальна и в наши дни: как и в далеком 1614 году, сезонный урожай, приготовленный и поданный просто и со вкусом, – это то, к чему мы стремимся и чем наслаждаемся в Италии».

Каждый торговец на рынке знает, что свежий урожай должен быть отличного качества, ведь итальянские покупатели знают в них толк. Итальянки не стесняются проверять товар на предмет его свежести и соответствия цене. Они готовы пробовать все, что только возможно, и перебрать все пучки с фенхелем, груды перца, персиков и вишни, чтобы найти лучший товар.

На севере зеленщики обычно дополняют ассортимент местных овощей и фруктов плодами, которые выращиваются в более благоприятном климате на юге страны. Другого импорта тут не встретишь. Кроме ананасов и бананов, которые обычно привозят из-за границы, на прилавках вы увидите исключительно итальянские фрукты и овощи по сезону. Повар из Тосканы, хорошая подруга нашей семьи, однажды зимой приехала к нам погостить и поразила ассортименту овощей и фруктов, которые можно найти у нас даже в самом крошечном супермаркете. И хотя покупка овощей не по сезону всегда была ей чужда, она все же не пожалела времени и как следует закупила свежими перцами чили, которые отвезла домой друзьям.

Несмотря на всю любовь итальянцев к свежим овощам, эта глава стала одной из самых трудных во всей книге. Вероятно, именно из-за того, что местные овощи обладают таким насыщенным вкусом, итальянцы предпочитают готовить их по отдельности и подавать очень просто. Овощи часто предлагаются в качестве гарнира к мясу и подаются не на тарелке с основным блюдом, а на небольшой тарелочке. Овощи для антипасты обычно готовят на гриле, консервируют в масле или уксусе или варят намного дольше, чем обычно это делают многие из нас, а затем подают с оливковым маслом и солью. Должна признаться, я и сама полюбила вареные зеленые бобы с соусом из оливкового масла, винного уксуса и кусочков чеснока, как их годами готовили в семье Джанкарло. Подобные овощные блюда обычно подаются *tepido*, то есть комнатной температуры, а не из холодильника, что позволяет раскрыться всем их вкусовым качествам.

В наших ресторанах я долгое время работала с поварами, поощряя их использовать итальянские овощи, фрукты, а также соусы в необычных комбинациях, к примеру соус *сальса verde* с горячим молодым картофелем или соус из обжаренного красного перца с жареным картофелем (можно даже полить картофель соусом и заново зажарить). Кстати, известный пьемонтский соус *банья кауда* превосходно сочетается с жареным красным перцем.



САЛАТЫ

Что касается салатов, то, на мой взгляд, итальянские салаты совсем не похожи на те, к которым привыкли мы. В то время как по всей планете создают новые интересные рецепты салатов, итальянцы в большинстве своем придерживаются более консервативных взглядов (исключение составляют, пожалуй, самые современные рестораны).

Мы можем смешать маринованные артишоки с листьями салата и, скажем, с поджаристым беконом, но в большинстве итальянских домов такое сочетание неприемлемо. Вместо этого итальянцы подадут вам артишоки на одной тарелке, *мистиканзу*, салат-латук, цикорий и эндивий – на другой, а в последнюю минуту заправят все оливковым маслом, солью и винным уксусом.

В ресторанах вы можете встретить смешанные салаты, но в них обычно будут только салат-латук, помидоры, огурцы и порой тертая морковь или кукуруза (моя вариация этого рецепта – салат от Джорджио на с. 403).

Итак, повторяю, что, хотя некоторые рецепты в этой части книги и являются традиционными, многие другие были разработаны в наших ресторанах. В этих рецептах итальянские овощи и фрукты готовятся и сочетаются необычным для Италии образом.

Италию захлестнула волна моды на здоровое питание и легкую кухню (*La Cucina Leggera*). В продаже появилось бесчисленное множество журналов, посвященных этой теме, однако все они обычно фокусируются на рецептах из других стран, и даже сети недавно открывшихся «салатных» ресторанов, предлагающих различные альтернативы пасте, не могут похвастаться по-настоящему широким ассортиментом блюд.

СПЕЦИИ

Богатые римляне обильно использовали экзотические заморские специи, возможно, для того чтобы скрыть запах гнилого мяса, а может быть, потому, что ассортимент таких дорогих ингредиентов свидетельствовал о богатстве хозяина. Я придерживаюсь второй точки зрения, потому что богачи, несомненно, могли позволить себе свежее мясо.

Во времена мрачного Раннего Средневековья специи исчезли из повседневного меню и только в разгар Средних веков вновь прибыли в Италию: на север – через торговые пути в Венецию и на юг – через Сицилию, под влиянием арабского мира. В Средние века и эпоху Возрождения специи вновь стали считаться символом благосостояния.

Такие специи, как корица, ваниль, перец чили, мускат, шафран, гвоздика, анис, черный перец, имбирь, кориандр и горчица, часто использовались в больших количествах и комбинациях, больше напоминающих индийскую кухню. Специи, как и травы, ценили за их медицинские свойства, считалось также, что они способны влиять на настроение. Специи часто сочетались с сахаром, даже в пикантных мясных блюдах.

В 1700-е годы в моду вошла французская кухня, о специях почти забыли, и многие века итальянская кухня обращалась с ними весьма консервативно. В наши дни новое поколение поваров снова вводит в моду такие специи, как кориандр, тмин, имбирь и звездчатый анис.

Горчица, senape

Хотя большинство специй используются в итальянской кухне весьма осторожно, исключением из этого правила стала горчичная эссенция, которая является ключевым ингредиентом в блюде *мостарда ди фрукта* (фрукты в горчичном сиропе). *Мостарда ди фрукта* – похожее на сироп кушанье из фруктов с горчицей и сахаром, которое обычно подается с *bollito misto*. В Италии существуют различные версии этого блюда, наиболее известная из них – *Mostarda di Cremona*, идущая из города Кремона в Ломбардии.



ТРАВЫ

Ароматные травы, называемые *erbe aromatiche*, особенно дикие травы (*erbe selvatiche*), играют важную роль в итальянской кухне и обильно присутствуют в таких известных итальянских рецептах, как песто и *сальморильо* (*salmoriglio* – сицилийский соус для рыбы, который готовится из орегано, лимона и петрушки). В Лигурии и Тоскане, где обильно произрастают травы, можно видеть людей, собирающих их целыми корзинами.

С древнейших времен травы также ценились за свою укрепляющую и лечебную силу. У поваров и аптекарей было много общего, и самые первые рецепты частенько записывались как предписания врача (итальянское слово *ricetta* означает одновременно и медицинское, и кулинарное предписание, как, впрочем, и русское «рецепт»).

Джанкарло вспоминает, как мама лечила его с помощью *poultice* – припарок из раствора лекарственных трав, когда он был маленький. *Digestivi* – горькие настойки из таких трав, как полынь, рута и горькая полынь, а также настойка *Fernet-Branca* из 27 трав и специй до сих пор популярны в Италии, так как считается, что они способствуют пищеварению.

Римские писатели Апикус и Плиний писали о роли трав в приготовлении пищи. Апикус описал одно-единственное блюдо, состоящее из 60 трав! Позже итальянский писатель Джакомо Кастельветро говорил об *insalata di mischianza* – салате, полном трав. Свою книгу он посвятил Люси, графине Бедфордской и заядлой огороднице, с пожеланием, чтобы она, проживая в Англии, ела больше фруктов и овощей.

Его *инсалата* состоял из «первых листиков круглолистной мяты, настурции, перечной мяты, эстрагона, листьев и цветков бурачника, цветков молодого фенхеля, листьев нежной руколы и щавеля, сладких цветков розмарина и лепестков фиалки, промытых и заправленных оливковым маслом». Несмотря на то что многие разновидности, например асофетида, больше ассоциируются с современной индийской кухней, в Италии все же используют много трав, которые не так просто встретить в каком-либо другом месте. К примеру, в Апулии я ела варенные кусочками листья мака с перцем – очень вкусно. Я думаю, что нам пора начать выращивать травы, например мирт и можжевельник, в горшочках или приоконных ящиках, как делают это итальянцы.

СОВЕТЫ К ЭТИ

Приверженцы традиций скажут вам, что пасты из трав, как например песто, необходимо готовить по старинке со ступой и пестиком, так как металлические ножи кухонного комбайна портят весь вкус. На нашей кухне мы готовили песто обоими способами, и я бы не сказала, что использование техники сильно ухудшает вкус, – просто меняется текстура. Я думаю, что каким бы способом вы ни готовили песто – нажатием кнопки на комбайне или вдоволь намучившись с тяжелым пестиком, – главное, чтобы на столе был свежий соус из трав, а не банка из супермаркета. Если за ступу браться нет желания, то я обеими руками за молотилку или кухонный комбайн. Прошу у «пуристов» прощения.

Заготовка трав

Орегано, тимьян и иногда майоран – это единственные травы, которые идут на приготовление итальянских блюд в сушеном виде. Все остальные травы либо используются свежими, либо, если не сезон, не используются вообще. Однако травы можно заготавливать и другими способами: я видела, как люди смешивают тонко рубленный розмарин с солью, которая не только его сохраняет, но и сама получает от розмарина прекрасный аромат. Песто, конечно же, это исключительный пример консервации летнего вкуса базилика в банке: он отлично хранится под слоем масла в холодильнике. Травы, например нарезанную петрушку, можно хранить в морозильной камере, а розмарин, перец чили или нарезанные листья лавра сохранять в масле.

Основные травы

Лигурийцы считаются лучшими огородниками Италии, многие из перечисленных ниже трав часто встречаются в блюдах этого региона.

Петрушка, *prezzemolo*, использовалась еще с античных времен, когда считалось, что она помогает при проблемах с почками. Плиний утверждал, что петрушка излечивает даже большую рыбу в пруду. В эпоху Возрождения гуманист и библиотекарь Ватиканской библиотеки Бартоломео Сакки, известный как Платина, автор кулинарной книги под названием «*De honesta voluptate et valetudine*» («О правильных удовольствиях и добром здравии»), заявлял, что петрушка заживляет укусы собак и скорпионов. Плосколистная петрушка – это самая обычная разновидность петрушки, которая используется в таком количестве блюд (сальса верде – это соус в основном из петрушки), что итальянское слово *prezzemolo* (петрушка) также обозначает человека, от которого нигде нет спасу и который появляется на всех мероприятиях.

Мирт, *mirto*, используется повсеместно на Сардинии. Самое типичное сардинское блюдо – молочный поросенок, приготовленный с листьями мирта в земляной яме. Считается, что подобный способ приготовления пищи изначально использовался в феодальные времена – чтобы прятать от хозяина прибылых поросят.

Базилик, *basilica*, – эта трава так сильно ассоциируется с итальянской кухней, что наш повар Монсеррато говорит, что стоит ему только начать рубить базилик с чесноком, как он сразу перемещается назад, в прошлое, на его домашнюю кухню в Италии, где все блюда готовили всей семьей. Эта трава, обладающая наиболее сильным ароматом во время цветения, слегка различается от региона к региону. К примеру, лигурийский базилик мягче и листочки у него меньше, чем у южного собрата, который отличается

некоторым мятым вкусом. Базилик считается отличным средством от болей в животе и тошноты и является основным ингредиентом песто. Летом вы вряд ли встретите блюдо с помидорами и без базилика. Брускетта, пицца Маргарита, *инсалата капрrese* (эти блюда имеют цвета государственного флага) – все они содержат базилик. **Бурачник, *boraggine***, произрастает дикарем в Лигурии. Его маленькие голубые соцветия добавляют в салаты. Листья необходимо варить перед едой, они обладают мягким вкусом, напоминая огурцы. Бурачник – основной ингредиент в *пансоти* (*pansoti* – ravioli с сыром и травами), которые обычно готовят с *preboggion* (смесью таких диких лигурийских трав, как петрушка, бурачник, кервель, рукола, крапива, одуванчики, дикая свекла). *Preboggion* также используют в приготовлении *фритатты* и рагу. Считалось, что бурачник излечивает душу и успокаивает напряженные мышцы.

Бузина, *sambuco*, – это растение обильно произрастает в Италии. Цветки бузины добавляют в тесто и пекут из него оладьи. Кроме того, бузину используют для приготовления напитка *самбуки*.

Фенхель, *finocchio*. Дикий фенхель представляет собой длинное тонкое растение, которое произрастает в деревнях и на обочинах дорог. Тонкие стебли режутся и добавляются к рыбе и прочим блюдам. Семена фенхеля собирают и высушивают на зиму, чтобы приправлять ими колбасы, салями – и, в Тоскане, рагу. На Сардинии дикий фенхель варят и используют для лечения зубной и головной боли и воспалений. Плотные луковички культурного фенхеля используют как в сыром, так и в вареном виде. Его насыщенный анисовый вкус отлично сочетается с рыбой.

Можжевельник, *ginepro*. Ягоды можжевельника до сих пор собирают на горных склонах и исполь-

зуют при приготовлении оленины и дичи. Можжевельником приправляют джин (см. Морской ангел с джином и ягодами можжевельника на с. 225).

Мята, *menta*, используется при приготовлении баранины, в различных бобовых блюдах, в сицилийских соусах и иногда в салатах. Особая разновидность мяты – *непетелла* (*Calamintha nepeta*), или котовник (кошачья мята), имеет небольшие листья, а пахнет и выглядит как нечто среднее между мятой и тимьяном.

Майоран, *maggiorana*, – эта сладковатая травка обильно встречается в лигурийских блюдах. Лигурийцы добавляют ее в *пансоти*, овощные пироги и фаршированные овощи.

Крапива, *ortica*, появляется в супах и *ризотто*. Раньше крапиву варили, охлаждали, а затем использовали для лечения болей в животе.

Розмарин, *rosmarino*, произрастает на всей территории Италии, используется при приготовлении мяса, особенно баранины, говядины, куриного и кроличьего мяса. Его редко добавляют к рыбе, так как он обладает слишком сильным вкусом.

Шалфей, *salvia*, является необходимым ингредиентом в *поркетте*, его нарезают с чесноком и солью. На юге шалфей готовят с маслом и используют как соус к пасте, иногда его смешивают с кедровыми орехами. Считается, что шалфей обладает антисептическими свойствами и помогает при больном горле.

Тимьян, *timo*, отлично сочетается с рыбой или мясом, произрастает повсеместно в диком виде и, говорят, помогает при похмелье!

Полынь, *dragoncello*. Обожаю это итальянское слово! Иногда полынь также называют *serpentaria*. Чаще всего используется в тосканской кухне, особенно в Сиене, при приготовлении соусов.



Pomodori essiccati al forno **Помидоры, вяленые в духовке**

В Тоскане я вялю резаные помидоры на солнце, предварительно покрыв их сеткой от мух, которая пропускает свет, но не пропускает насекомых. В течение дня помидоры доходят до готовности и приобретают великолепный насыщенный вкус. Мы подаем их с напитками или добавляем в focaccia перед выпеканием. Вяленые помидоры также можно добавлять в салат. Вы можете приготовить довольно неплохие вяленые помидоры в обычной духовке. Лучше всего этим заниматься в конце лета, когда помидоры спелые, сладкие и обладают насыщенным вкусом. Используйте самые лучшие помидоры, которые только сможете отыскать.

Порций: 4–6

300 г помидоров черри;
разрезать пополам
1 ч. л. сахарной пудры
1 ч. л. соли
1 ч. л. розмарина или тимьяна;
мелко нарезать

Нагрейте духовку до температуры 110°C/газовая отметка ¼. Выложите помидоры на противень срезанной стороной вверх. Посыпьте сахаром, солью и розмарином и пеките 1–2 часа в зависимости от размера помидоров.

Peperoni ripieni di soufflé al formaggio Запеченные перцы, начиненные суфле из четырех видов сыра

Это легкое для желудка и простое в приготовлении блюдо, его подают с листьями салата и соусом. Можно использовать любые виды сыра, но один из них обязательно должен быть с плесенью — для вкуса.

Порций: 4

4 красных перца романо
или средних болгарских перца
150 мл молока
½ маленькой луковицы, чищенная
1 лавровый лист
щепотка мускатного ореха
соль и свежемолотый черный перец
25 г масла
20 г обычной муки
75 г пармезана; мелко натереть
50 г рикотты
50 г таледжо; нарезать кусочками
75 г горгонцолы; нарезать кусочками
2 яйца (белки и желтки отдельно)

Нагрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4. Разрежьте перцы вдоль пополам. Уберите семена и перегородки. Поместите на противень и пеките 7 минут.

Возьмите кастрюлю среднего размера, налейте в нее молоко, положите лук, лавровый лист, мускатный орех, поперчите и посолите. Доведите до кипения. Растопите масло на небольшой сковороде и смешайте с мукой. Достаньте из кастрюли лавровый лист и лук. Варите несколько минут, затем добавьте смесь к молоку и сбейте. Когда все полностью перемешается, замените венчик деревянной ложкой. Добавьте сыры и помешивайте, пока они не растворятся.

Перелейте смесь в глубокую миску, накройте пищевой пленкой и оставьте на несколько минут остывать. Сбейте яичные



белки в миске. Сбейте желтки, добавьте к соусу бешамель. Затем добавьте сбитые белки к остальным ингредиентам в кастрюле. Выложите суфле в перцы и запекайте в течение 25 минут.

Caponata Кисло-сладкий баклажан (капоната)

На Сицилии существует как минимум 40 вариаций этого рецепта. Это блюдо обычно подают как часть *антипасты*, с вяленным мясом. Оно довольно трудоемкое: все надо нарезать и постоянно помешивать. Вы можете сразу приготовить двойную порцию и хранить в холодильнике несколько дней. Очень важно в этом рецепте посолить баклажаны – тогда они впитают меньше масла при жарке.

Порций: 4–6

1 большой баклажан; нарезать кубиками
соль и свежемолотый черный перец
150 мл оливкового масла
6 стеблей сельдерея; нарезать
1 луковица; порубить
1 ст. л. томатной пасты
400 г итальянских консервированных сливовидных
томатов
3 ст. л. сахарной пудры
3 ст. л. красного винного уксуса
1 ст. л. с горкой каперсов
12 оливок или маслин без косточек; нарезать
2 ст. л. нарезанной плосколистной петрушки
овощной бульон или вода (по мере надобности)

Разложите кусочки баклажана в дуршлаг, посыпьте солью и поставьте на тарелку на 1–1,5 часа. Легонько надавите на кусочки, чтобы из них по максимуму вышла влага. Промойте баклажаны и обсушите на салфетке или на чистом вафельном полотенце.

Нагрейте 4 ст. л. оливкового масла в сковороде с толстым дном. Добавьте сельдерей и пассируйте до буроватого цвета. Достаньте шумовкой сельдерей и отставьте в сторону. Добавьте еще 2 ст. л. масла в сковороду и жарьте кабачки, пока не станут бурыми и мягкими. Возможно, вам придется добавить еще масла, потому что баклажаны его сильно впитывают. Еще раз достаньте кусочки шумовкой и оставьте охлаждаться.

Налейте оставшееся масло в сковороду и пассируйте лук, пока он не станет золотистым. Добавьте на сковороду томатную пасту и помидоры и жарьте на медленном огне, пока содержимое не уварится и не загустеет. Добавьте сахар и уксус, жарьте еще 10 минут, чтобы получился насыщенный кисло-сладкий соус. Добавьте немного соли и побольше перца. Смешайте каперсы, оливки, петрушку, баклажаны и сельдерей.

Если смесь слишком сухая, добавьте поварешку овощного бульона или воды. Попробуйте блюдо, добавьте приправ по необходимости. Помните, что вкус смягчится, как только капоната остынет. Подавайте блюдо остывшим до комнатной температуры.

Совет: При подаче посыпьте кусочками мяты или добавьте жареный арахис.

Melanzane alla Parmigiana con riso allo zafferano Слоеные баклажаны с моцареллой и шафрановым рисом, запеченные в духовке

Раньше баклажаны приходилось солить, чтобы они не гнили, пока один ботаник по имени Чарльз Хейлз экспериментальным путем не отобрал семена баклажанов, которые не давали гнильцу и имели крупные плоды. Современные сорта баклажанов солить необязательно. Рассказывает, что один известный сицилийский повар несколько столетий тому назад приехал с юга работать на знатную семью в Парме. Именно он привил северянам любовь к баклажанам и создал рецепт блюда из баклажанов с местным сыром *пармиджано реджано*. Это классическое итальянское вегетарианское кушанье, которое подают как закуску или как основное блюдо, родом с юга, но распространилось повсеместно. На западе Сицилии в середине кладут слой шафранового риса. С рисом или без – одинаково вкусно!

Порций: 6 как основное блюдо или 8 в качестве закуски

для ШАФРАНОВОГО РИСА
3 ст. л. оливкового масла
50 г белого лука; мелко порубить
200 г риса арборио
4 пачки шафрана по 125 мг
150 мл белого вина
1,2 л овощного или куриного бульона
соль и свежемолотый черный перец

для ЗАПЕЧЕННЫХ КАБАЧКОВ
30 г масла
подсолнечное масло для жарки
3 крупных кабачка (около 800 г)
мука для обсыпки
1 л томатной пассаты от Франки (см. с. 166)
2 пачки моцареллы буффало (по 125 г);
каждую разрезать на 8 частей
100 г пармезана; натереть



Смажьте маслом жаропрочное блюдо размером около 30x20 см.

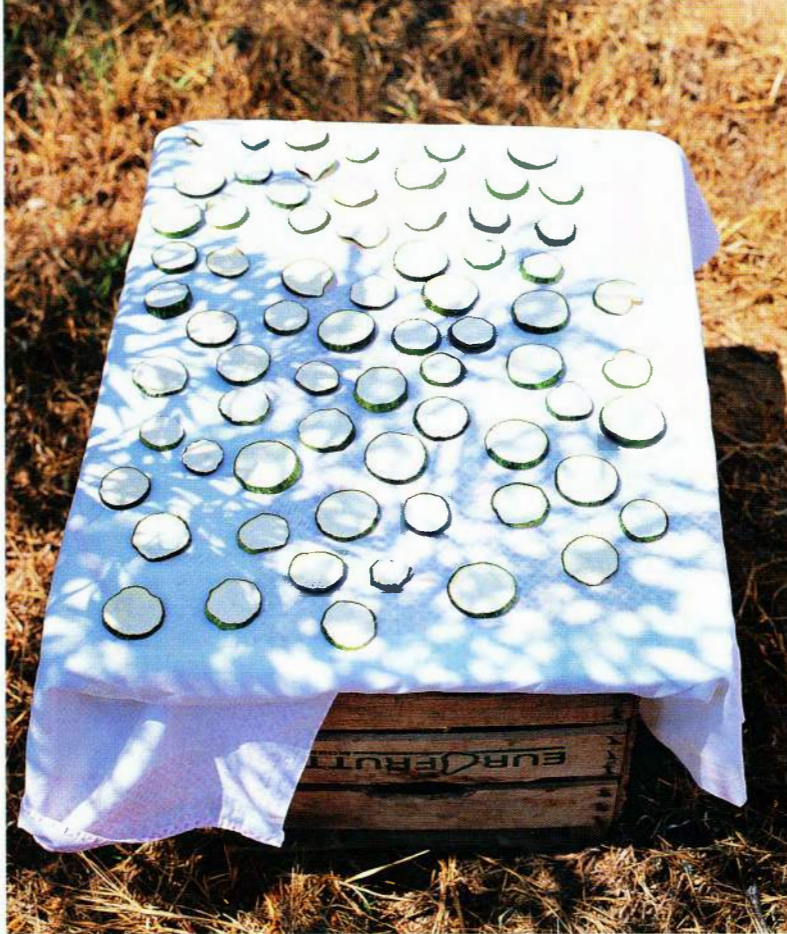
Чтобы приготовить шафрановый рис, нагрейте оливковое масло в большой кастрюле и жарьте лук, пока он не станет мягким. Добавьте в кастрюлю рис и оставьте на 3 минуты подрумяниться, затем добавьте шафран. Помешивайте около 1 минуты, затем добавьте вино. Подождите, пока вино закипит, уменьшите огонь на пару минут и подождите, пока сильный запах вина не улетучится. Затем добавьте в кастрюлю бульон и приправы, доведите до кипения. Оставьте на огне минут на 20, пока рис полностью не сварится. Снимите с огня и дайте остыться. Все остатки бульона в кастрюле впитаются в рис.

Нагрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Налейте в глубокую жаровню или большую сковороду слой масла толщиной около 3 см и поместите в духовку. Подождите, пока масло не нагреется до температуры 170°C (брошенный в него кусочек хлеба быстро зажаривается, а вокруг него образуются пузырьки). Нарежьте кабачки ломтиками толщиной в 5 мм и обжа-

ляйте в муке. Стряхните излишки муки и поджаривайте ломтики в масле, пока они не покроются золотистой корочкой с обеих сторон. Выньте шумовкой и разложите на салфетке, которая впитает излишки масла.

Выложите на дно жаропрочного блюда четверть томатной пасты. Покройте четвертью кусочков моцареллы, а затем четвертью пармезана. Затем слой баклажанов. На баклажаны выложите весь рис и покройте его следующим слоем моцареллы. Затем еще один слой баклажанов и еще слой томатной пасты. Слой моцареллы и слой пармезана, последний слой кабачков, слой томатной пасты, слой моцареллы и завершающий слой пармезана. Поместите блюдо в духовку и запекайте около 30 минут, пока блюдо не приобретет золотисто-коричневый цвет и не покроется пузырьками.

Совет: Если баклажаны вы готовите на сковороде, то ни в коем случае не экономьте на масле, иначе будете до конца жизни отскребать от дна пригоревшие частички муки. Если такое случится, то вылейте масло, почистите сковороду и начните сначала. Горелая мука подпортит вкус баклажанов.



Zucchine alla Poverella Цукини а-ля поверелла

Это блюдо родом из Пульезе. Его подают как антипасто или как овощной гарнир к мясу или рыбе. Традиционно цукини высушивались на солнце в течение дня. В нашем климате такое вряд ли возможно, поэтому я высушиваю цукини в духовке. Разница минимальная, к тому же вам не придется бороться с полчищами насекомых!

Порций: 6

4 цукини
1 полная ст. л. оливкового масла
1 ст. л. бальзамического уксуса
8 листьев мяты
соль и свежемолотый черный перец

Нагрейте духовку до температуры 110°C/газовая отметка 1/4. Нарезьте цукини кружочками толщиной в 1 см. Разложите на противне и сушите в духовке около 2 часов, периодически переворачивая. Кабачки должны сморщиться и подсушиться с обеих сторон. Достаньте готовое блюдо и дайте ему остыть.

Нагрейте масло на большой сковороде и пожарьте в нем кабачки с обеих сторон до золотистой корочки. Переложите их шумовкой на тарелку и сбрызните бальзамическим уксусом. Приправьте солью, перцем и мятой.

Zucchini fritti Пассированные цукини с чесноком и перцем чили

Это простое овощное блюдо мы часто готовим дома и подаем к куриным или мясным основным блюдам. Не ужасайтесь количеству масла – если масла будет мало, то кабачки просто-напросто подгорят. Большая часть масла остается в сковороде после жарки, а вкус у блюда просто великолепный.

Порций: 4

100 мл оливкового масла extra virgin
1/2 стручка красного перца чили; тонко нарезать
2 зубчика чеснока; раздавить
2 средних кабачка-цукини; нарезать на ломтики толщиной 5 мм
соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте масло на сковороде, добавьте чили и чеснок, жарьте около минуты. Затем выложите на сковороду ломтики кабачков, посолите, поперчите и пассируйте около 10 минут, до золотистого оттенка.

Не переворачивайте ломтики: пусть сперва подрумянятся с одной стороны, а затем с другой.

Carciofi alla Giudia **Жаренные во** **фритюре артишоки** **по-еврейски**

В еврейском квартале Рима раньше был ресторан под названием Sora Margherita. Теперь его переделали в клуб, потому что назойливые санинспекторы и инспекторы по технике безопасности заявили, что там слишком много столов. На дверях нет вывески, а на входе необходимо заполнить членскую карту. Столы до сих пор стоят тесно друг к другу, и посетителям приходится ждать свободного места. Однако ожидание того стоит. Более чем дружелюбный персонал встречает вас у стола и советует, что лучше выбрать из фирменного меню. Моим первым угощением в этом ресторане стал артишок во фритюре, который выглядел как огромный золотой цветок. Внешние листья напоминали хрустящий картофель, а сердцевина – нежное сердце.

Порций: 4

4 артишока
1 лимон
подсолнечное масло для жарки
соль

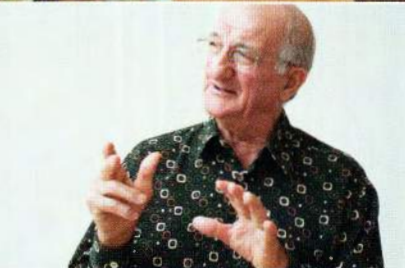


Сперва подготовьте артишоки. Оторвите грубые внешние листья. Подрежьте стебель, оставив «хвостик» не длиннее 5 см. Очистите стебель от темных волокон острым ножом. Обрежьте кончики листьев острым ножом, срезая около 1,5 см. Удалите все волокна, которые могут быть на внутренних листьях.

Держа артишок в одной руке, другой аккуратно раскройте листья, словно вы раскрываете цветок, лепесток за лепестком. Сразу же положите артишок в миску с холодной водой, чтобы она покрыла все растение. Выжмите в воду лимон: лимонный сок не даст артишоку потемнеть. Таким образом подготовьте все 4 артишока.

Приступая к готовке, достаньте артишоки из воды и переверните стеблями вверх, чтобы вода стекла. Вытрите растения насухо салфеткой и положите на разделочную доску цветком вниз. Так артишоки смогут максимально раскрыться.

Нагрейте подсолнечное масло в жаровне или кастрюле с толстыми стенками до достаточно высокой температуры (проверить температуру можно с помощью кусочка хлеба: если он шипит и подрумянивается за 30 секунд, масло готово). Осторожно опустите артишок (их легче готовить по одному) в масло и аккуратно переверните деревянной ложкой. Листья должны раскрыться и стать хрустящими. Жарьте около 10 минут, пока артишок не потемнеет. Готовый артишок положите на салфетку стеблем вверх, чтобы впитались излишки масла. Посолите и подавайте горячим.



Verdure e insalate

МАСТЕР - КЛАСС



Как чистить артишок

Удалите все внешние листья – они слишком жесткие для использования в пищу. Остановитесь, когда дойдете до гибких и мягких листьев. Обычно их бледно-зеленый цвет сильно отличается от темно-лиловой окраски внешних листьев.

Подрежьте кончики стеблей и соскребите темную кожуру с оставшихся стеблей. Подрежьте жесткие места у головки артишока. Натрите надрез лимонным соком.

Наполовину укоротите оставшиеся листья. В конце концов у вас в руках окажется сердцевина артишока с тонким слоем листьев и небольшим стебельком.

Соскребите все ворсистые частички из сердцевины артишока, так как они не отличаются приятным вкусом. Натрите артишок лимонным соком изнутри и снаружи, чтобы он не потемнел. Оставьте артишоки в воде с лимонным соком, пока вы готовите остальные ингредиенты.

Carciofi alla Romana Римские артишоки

Такие артишоки я впервые попробовала в Ristorante Alfredo в Риме. В Италии сезон артишоков начинается в декабре или январе, когда их привозят из таких солнечных регионов, как Сицилия, Сардиния, Лацио и Лигурия. На рынках сердцевинки нежных молодых артишоков часто продают уже очищенными, они плавают в тазиках с водой и лимоном.

Порций: 6

- 12 маленьких или молодых артишоков
- 1 маленький зубчик чеснока; мелко порубить
- 3 веточки плосколистной петрушки (5 г); мелко нарезать
- 10 листиков мяты; мелко нарезать
- 3 ст. л. оливкового масла
- 100 мл воды
- соль и свежемолотый черный перец

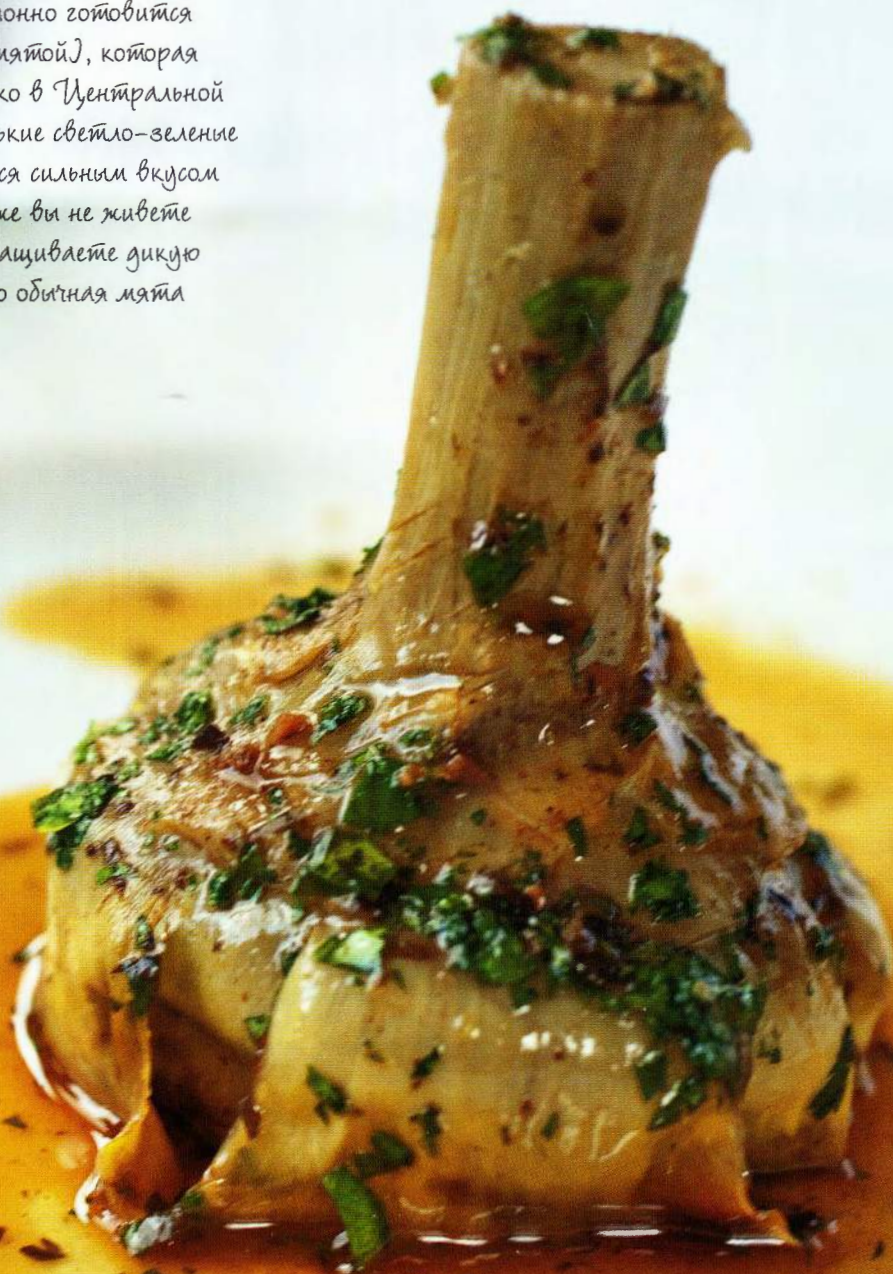
Оторвите грубые внешние листья артишоков. Сердцевина – это самая нежная часть растения, а для этого рецепта вам понадобятся максимально мягкие артишоки, а не упругие листья. Подрежьте кончики стеблей и очистите их от темных волокон острым ножом. Подрежьте кончики листьев, отрезая около 1,5 см. (Следуйте подробным инструкциям, описанным слева.)

Смешайте мелко рубленые чеснок и травы и начините сердцевинки артишоков.

Выберите кастрюлю, в которую плотно поместятся сразу все артишоки и налейте туда оливковое масло. Осторожно поместите артишоки в кастрюлю головками вниз, а стебельками вверх. Добавьте воды и травяной смеси, если она у вас осталась.

Поставьте кастрюлю на средний или медленный огонь, накройте крышкой, доведите до кипения и держите на медленном огне в течение 45 минут. Время от времени встряхивайте кастрюлю, чтобы артишоки не прилипали ко дну. Если будут подсыхать, добавьте немного горячей воды. Подавайте теплыми или комнатной температуры.

Это блюдо традиционно готовится с *ментиссия* (дикой мятой), которая произрастает только в Центральной Италии. Ее маленькие светло-зеленые листочки отличаются сильным вкусом и ароматом. Если же вы не живете в Италии и не выращиваете дикую мяту на огороде, то обычная мята тоже подойдет!



Insalata di verdure grigliate Овощной салат на гриле

Это блюдо настолько простое, что вы можете удивиться, зачем я вообще включила его в эту книгу. Я попробовала его в баре Реск в Милане. После долгой дороги мне хотелось чего-то легкого и свежего, но, должна признаться, почувствовала разочарование, когда мне принесли какие-то сухие колечки баклажана с такими же перцами и кабачками. Однако, как только салат заправили бальзамическим уксусом и оливковым маслом, вкус оказался бесподобным. Все свои овощи я теперь готовлю на гриле, на решетке или в духовке именно таким способом, уменьшив количество масла. Такие овощи подаются либо как антипасты, либо как *contorni* (гарниры).

Порций: 4—6

1 баклажан
2 красных перца
3 кабачка
30 мл оливкового масла
пучок тимьяна
4 зубчика чеснока, нечищенных; слегка раздавить
соль

для соуса

50 мл оливкового масла
20 мл бальзамического уксуса
соль и свежемолотый черный перец

Нагрейте духовку до температуры 200°C/газовая отметка 6. Нарезьте баклажаны кружочками толщиной около 1 см и поместите их на противень, выложенный пергаментом для выпечки. Отложите противень и подготовьте остальные овощи.

Перцы нарежьте вдоль на ломтики толщиной 2 см: из каждого перца должно получиться около 8 кусочков. Разрежьте кабачки вдоль на 2 части, затем разрежьте каждую половинку на 4 длинных ломтика. Выложите кабачки и перцы на другой противень и смажьте 30 мл масла. Посолите и подложите под перцы веточки тимьяна. Воткните чеснок между овощами.

Запекайте 20 минут. Когда овощи поджарятся и слегка

потемнеют на концах, выньте их из духовки. Разложите на тарелке, сбрызните маслом и бальзамическим уксусом, посолите и поперчите по вкусу. Подавайте блюдо теплым или охлажденным до комнатной температуры, но ни в коем случае не из холодильника. Перед подачей можно добавить базилик или мяту, а для более сытной трапезы моцареллу или козий сыр.

Cavolo rosso al forno con mele e cumino Запеченный красный кабачок с яблоками и тмином

Это блюдо родом прямо с итальянско-австрийской границы, с лыжных курортов Трентино и Альто-Адидже, где его подают с жареной свиной, колбасой или более сухим мясом, например с отбивной. Маслянистые яблоки и изюм подслащивают кабачок, в то время как тмин, который в этом регионе обычно добавляется в ржаной хлеб, придает блюду пикантный аромат.

Порций: 4—6

40 г масла
30 мл оливкового масла extra virgin
300 г красных кабачков;
измельчить или тонко нарезать
соль или свежемолотый черный перец
1 полная ст. л. тмина
2 яблока, очистить и нарезать
20 г изюма (по желанию)
5 ст. л. красного вина

Нагрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4. Растопите сливочное масло с подсолнечным в большой сковороде. Когда масло нагреется, добавьте на сковороду красный кабачок, посолите, поперчите и жарьте в течение 5 минут, постоянно помешивая. Добавьте тмин, кусочки яблок и изюм. Продолжайте жарить на среднем огне, часто помешивая, пока яблоки не начнут размягчаться и не станут розовыми от кабачкового сока.

Влейте в сковороду вино и уменьшите огонь на пару минут, затем переложите кабачок в кастрюлю с крышкой (или в блюдо для лазаньи и накройте фольгой). Запекайте в духовке от 45 минут до 1 часа, пока кабачок не размякнет и не потемнеет.

Листья каволо nero



Стебли
каволо nero



Cavolo nero con peperoncino e aglio **Каволо nero с чили и чесноком**

Этот представитель семейства *Brassica*, или капуст, родом из Тосканы. *Каволо nero* – превосходный источник витаминов и железа, лучше всего ее потреблять после первых заморозков. Все бережливые тосканские хозяйки режут и варят плотные белые стебли в подсоленной воде в течение 20–30 минут, затем добавляют листья и подают их с кусочком масла. *Каволо nero*, приготовленную по этому рецепту, можно также подавать на поджаренном хлебе, сбрызнув его хорошим оливковым маслом.

Отделите зеленые листья от плотных стеблей каволо nero и промойте их под холодной водой. Тонко нашинкуйте листья и поместите их на 5–7 минут в пароварку или в кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Слейте воду, оставив пару столовых ложек капустного отвара.

Разогрейте масло на большой сковороде, затем добавьте чеснок, чили, соль и перец. Жарьте в течение нескольких минут, пока ингредиенты не размягчатся, но следите, чтобы смесь не подгорала. Добавьте вареные листья и жарьте минут 5, постоянно помешивая. Если необходимо, добавьте немного оставшегося отвара, чтобы содержимое не прилипло к сковороде. Листья должны поникнуть и смешаться с перцем чили и чесночной смесью.

1 кочан каволо nero
3 ст. л. оливкового масла
2 зубчика чеснока;
слегка размять
½–1 перец чили; крупно нарезать
соль и свежемолотый
черный перец

Вариация: Таким же образом можно готовить шпинат. Молодой шпинат можно просто жарить без предварительной варки.

Sformato di spinaci Сформато из шпината

Sformato можно примерно перевести с итальянского как «сформированный» или «формованный». Другим словом передать его значение практически невозможно, потому что это и не суфле, и не пюре, а что-то среднее. Овощи варятся, протираются через ситечко и смешиваются с бешамелем, сыром и яйцом. В результате получаются легкие формочки, по консистенции похожие на суфле, которые можно подавать на одном большом блюде или доставать из формочек. Это блюдо часто подается на закуску, например *sformato* из шпината с соусом из пекорино или *sformato* из картофеля с сырным соусом с радиккио (красным цикорием) и нутом. Формочки при приготовлении можно проложить сыром или панировочными сухарями, чтобы закуски выглядели еще более аппетитно после того, как вы их извлечете из формочек.

Разогрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4. Пальцем промаслите все формочки. Отрежьте небольшой кружок пергамента и поместите его на дно каждой формочки. Затем покройте поверхность мелкими панировочными сухарями или мелко натертым сыром (можно остановиться на одном масле).

Подогрейте молоко в средней кастрюле с лавровым листом, мускатом, солью и перцем. Растопите масло в другой, маленькой кастрюле, добавьте туда муки и постоянно помешивайте. Варите примерно 2 минуты, пока не исчезнет запах муки. Когда молоко начнет закипать, добавьте туда смесь из муки и масла, постоянно помешивайте. Держите на огне, пока соус не загустеет, затем снимите с огня и отложите кастрюлю, предварительно накрыв ее пищевой пленкой (иначе на поверхности соуса образуется пленка).

Теперь выжмите вареный шпинат (или подготовьте те овощи, которые собираетесь добавить в соус, см. вариации). Какие бы овощи вы ни выбрали, в них должно быть как можно меньше влаги. Добавьте шпинат (или другие овощи) и пармезан к бешамелю, хорошенько перемешайте. Добавьте сбитый яичный белок. Влейте смесь в подготовленные формочки или в форму для выпечки, маленькие формочки выпекайте 20 минут, а большую – 25–30 минут.

Чтобы достать закуску из формочек, пройдитесь ножом по краям *sformato* и переверните их на блюдо. Подавайте с соусом пекорино в качестве закуски, или вегетарианского основного блюда, или вегетарианского гарнира.

*Вы можете также поэкспериментировать с фенхелем, грибами и сельдереем, но овощи с менее выраженным вкусом, такие как, например, кабачок, не годятся для *sformato* из-за их водянистости.*

Выход: 6 форм для вишечки 6x6 см (120 мл), или 6 форм 8x4 см, или одно жаропрочное блюдо 17x22x6 см

20 г масла для подготовки формочек
25 г мелких панировочных сухарей или мелко натертым пармезан для обсыпки (необязательно)
250 мл молока
1 лавровый лист
¼ свежемолотого мускатного ореха
25 г масла
20 г муки
400 г вареного шпината, вареного; отжать (свежий шпинат уваривается в половину первоначального объема)
20 г пармезана; мелко натереть
2 яичных белка; сбить
соль и свежемолотый черный перец

Вариации:

Sformato di carote Сформато из моркови

Вместо шпината можно использовать 400 г вареной и протертой моркови. Такого объема хватит на 6 кулинарных формочек или на одну размером 20x28x5 см.

Sformato di pastinaca Сформато из пастернака

Вместо шпината можно использовать 400 г вареного и протертого шпината. Такого объема хватит на 6 кулинарных формочек или на одну размером 20x28x5 см.



Verdure e insalate

МАСТЕР-КЛАСС



Purè di fave e radicchio Пюре из бобов с радиккио

Пульезе выращивают отличные бобы и сочетают их с любимыми продуктами. После короткого сезона бобы высушивают и едят в течение всего года, даже когда уже созревают свежие бобы. Традиционно бобовое пюре едят с местным цикорием – дикорастущим растением с длинными зелеными листьями. Бывает, что цикорий отыскать нелегко, но бобовое пюре также отлично сочетается с другими горькими растениями, например с радиккио или, как обнаружила моя подруга Каролина из Апулии, с жареным красным перцем. Очень важно заправить пюре наилучшим оливковым маслом. Этот дуэт всегда подается как *primo* – основное блюдо, а не *contorno* – гарнир, а жаль, ведь оно бы отлично подошло к жареной свиной отбивной или жареной рыбе. Сушеные бобы можно купить в китайских магазинчиках или в лавках с ближневосточной едой, так как они являются основным ингредиентом в *foul medames* – популярном блюде в Судане и Египте.

Порций: 4

для БОБОВОГО ПЮРЕ

250 г сушеных бобов, с кожицей или без
1 крупная картофелина (около 200 г), мытая, в кожуре
1 л воды (или более, если необходимо)
5 ст. л. оливкового масла extra virgin
соль

для РАДИККИО

3 ст. л. масла
половина белой луковицы; нарезать кольцами
1 средний кочан радиккио (красного цикория), длинный или круглый;
тонко нарезать
50 мл овощного отвара или воды
соль и свежемолотый черный перец

Замочите бобы на ночь, затем слейте воду. Бобы необходимо очистить, если вы еще это не сделали: после вымачивания кожица должна сниматься очень легко. Поместите бобы и картофель в кастрюлю, залейте 1 л прохладной воды, посолите и доведите до кипения. Затем уменьшите огонь и варите на медленном огне, не накрывая крышкой, около 1 часа, пока бобы не размягчатся. Снимите образовавшуюся пену. Добавьте еще немного воды при необходимости, но не слишком много – отвар понадобится вам для приготовления пюре. Если переборщите, получится суп. Снимите кастрюлю с огня и почистите картофель. Затем пропустите бобы, картофель и воду через *лассатутто* или кухонную мельницу, или толките до образования однородной массы. Добавьте специй по вкусу, затем добавьте 3 ст. л. оливкового масла, а остатками сбрызните блюдо сверху. Подавайте отдельно в подогретом блюде.

Чтобы приготовить радиккио, нагрейте масло в большой сковороде и жарьте лук 5–10 минут, пока он не размягчится. Выложите на сковороду радиккио и жарьте еще несколько минут, постоянно помешивая. Добавьте специй по вкусу. Залейте отваром и оставьте на медленном огне на пару минут. Подавайте с пюре.

Purè di patate con sedano e croccante di Parmigiano

Пюре с хрустящим пармезаном и сельдереем

Порций: 8–10

1 порция хрустящего пармезана
(см. ниже)
1 кг картофеля, мытого, с кожурой
соль
100 г масла
500 г сельдерея; мелко нарезать
¼ ст. л. мускатного ореха
мелкого помола
до 250 мл молока
свежемолотый черный перец

Варите картофель в мундире в подсоленной воде, пока клубни не станут мягкими. Тонко измельчите сельдерей ножом или в кухонном комбайне. Растопите масло в сковороде и жарьте сельдерей в течение примерно 10 минут, пока он не размягчится. Снимите с огня и отставьте в сторону. Как только картофель сварится, очистите его от кожуры и пропустите через *лассатутто* или кухонную мельницу в кастрюлю. Понемногу вливайте в кастрюлю молоко, пока у вас не получится однородное пюре. Варите на среднем огне, добавив соль, перец, мускатный орех по вкусу. Смешайте с сельдереем и половиной хрустящего пармезана, выложите в подогретое блюдо и украсьте остатками пармезана.

Хрустящий пармезан

Лопаточкой разложите 125 г пармезана слоем толщиной 0,5 см на противне, предварительно выложенном пергаментом. Выпекайте при температуре 200°C 5–8 минут, пока сыр не приобретет бледно-золотистый оттенок. Остудите и разломайте на кусочки. Подавайте в качестве закуски к напиткам или вместе с картофельным пюре.

Fave, cipolle e pancetta Бобы с панчеттой

Чистить или не чистить бобы? Я имею в виду бледную серо-зеленую морщинистую кожицу, которая покрывает ярко-зеленый боб. Я думаю, что наша жизнь слишком коротка, чтобы заниматься чисткой бобов, и если бобы молодые и нежные или замороженные, то чистить их совсем необязательно. Возможно, строгие приверженцы традиций будут настаивать на том, что чистить бобы необходимо. Итальянцы же об этом особо не задумываются и буквально сходят с ума по бобам, поедая их в сыром виде с солью или сыром весной, или в вареном виде, или, зимой, в виде пюре — из высушенных на зиму бобов.

Порций: 6

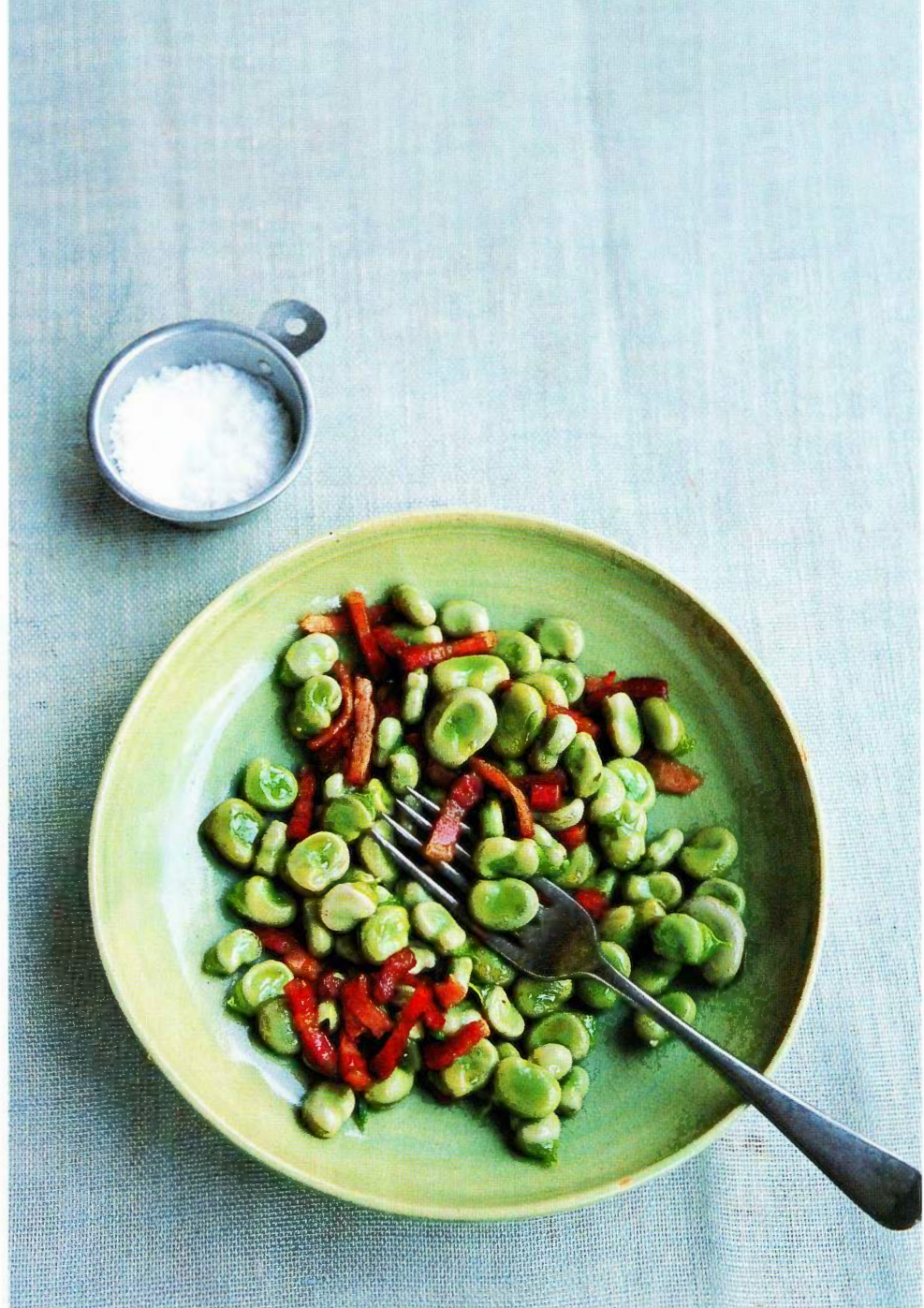
**500 г бобов, свежих
или мороженых
соль**

**50 мл оливкового масла
extra virgin**

**100 г панчетты; нарезать
свежемолотый черный перец**

**200 мл овощного отвара
или воды**

*К панчетте добавьте
немного нарезанного
лука, чтобы придать
блюду сладость.*



Доведите кастрюлю с соленой водой до кипения и варите бобы 15 минут, пока они не размякнут.

Тем временем разогрейте масло в сковороде и жарьте панчетту с перцем. Как только бобы сварятся, слейте из кастрюли воду и очистите их от кожицы, если хотите (после варки кожица отходит намного легче). Добавьте бобы к панчетте и жарьте несколько минут, часто помешивая. Влейте отвар или воду, доведите до кипения и оставьте на медленном огне на 10–15 минут, пока бобы полностью не сварятся.



Taccole con prosciutto di parma e peperoncino

Стручковая фасоль с пармской ветчиной и перцем чили

Еще один рецепт от Джино Бореллы. Стручковая фасоль нечасто встречается в Италии, но все же она там есть. Это блюдо мне впервые подали как закуску, но я предпочитаю его в качестве гарнира к запеченному или жареному мясу, курице или колбасе. Джино использует пармскую ветчину, но вы можете заменить ее панчеттой, гуанчале или беконом.

Порций: 6 как гарнир или 4 в качестве закуски

500 г фасоли, чищенной; разрезать на 3 части по диагонали
2 ст. л. оливкового масла extra virgin
2 зубчика чеснока; крупно порубить
½ зеленого перца чили; мелко нарезать
100 г пармской ветчины или др.; нарезать соломкой
100 мл белого вина
2 веточки свежего тимьяна
100 мл томатной пасты (см. с. 166)

Варите фасоль в кипящей подсоленной воде, пока она не размягчится, затем слейте воду. Тем временем разогрейте масло на большой сковороде и жарьте чеснок, перец чили и ветчину в течение 5 минут, пока ветчина не станет хрустящей. Налейте на сковороду вина и уменьшите огонь на пару минут. Деревянной ложкой соскребите со дна все поджарки – они добавят соусу вкуса. Затем добавьте тимьян, томатную пасту и затем фасоль. Все хорошенько перемешайте. Жарьте еще минут 10, чтобы все вкусы перемешались.

Purè di patate con Parmigiano

Картофельное пюре с пармезаном и мускатным орехом

Порций: 6–8

1 кг картофеля; сварить в мундире
100 г пармезана; мелко натереть
100 г соленого масла
250 мл молока
¼–½ ст. л. свежемолотого мускатного ореха (по желанию)
соль и свежемолотый черный перец

Как только картофель как следует остудится, очистите его от кожуры и протрите через *лассатутто*, или пропустите через пресс-пюре, или потолките в кастрюле. Поместите кастрюлю на средний огонь и добавьте туда пармезан, масло, молоко и мускат. Посолите и поперчите по вкусу.

Insalata di zucca e cipolle rosse

Салат с жареной тыквой и красным луком

Я просто обожаю этот осенний сладкий салат с хрустящими кедровыми орешками. Подавайте его как самостоятельное блюдо, как гарнир к жареному мясу или как антипасто. В Италии выращивают огромные длинные тыквы с ярко-оранжевой мякотью, которые можно жарить и использовать как начинку для равиоли. Ближайшим эквивалентом этой тыкве является мускатная тыква, которая обладает похожим сладким и насыщенным вкусом.

Порций: 6

800 г обычной или мускатной тыквы; разрезать на 8 одинаковых кусков
8 зубчиков чеснока, нечищенных; слегка раздавить
5 ст. л. оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец
20 г кедровых орехов (по желанию)
2 красные луковицы; каждую разрезать на 8 частей
6 веточек тимьяна
400 г салата-латука, мытого
25 г стружки пармезана

Нагрейте духовку до температуры 200°C/газовая отметка 6. Выложите кусочки тыквы и зубчики чеснока на противень и сбрызните 2 ст. л. оливкового масла. Посолите, поперчите и запекайте в духовке в течение 20 минут. Тем временем поджарьте кедровые орешки на сковороде, если вы хотите включить их в салат.

Выложите на противень лук и опять сбрызните оливковым маслом, снова посолите и поперчите. Подоткните веточки тимьяна под кусочки лука и тыквы, пеките еще минут 20, пока тыква не размякнется, а лук слегка не карамелизуется. Остудите до комнатной температуры.

Отделите листья салата-латука и заправьте 1–2 ложками оливкового масла, немного посолите и поперчите. Выложите на листья тыкву и лук, из которых предварительно необходимо убрать чеснок и тимьян. Сбрызните бальзамическим уксусом и оливковым маслом. Посыпьте пармезаном и кедровыми орешками (по желанию).

Topinambour gratinate Запеченный топинамбур

Топинамбур набирает все большую популярность в Италии. Необычный вкус этих плодов отличает их от остальных продуктов, а в паре с простым жареным мясом топинамбур просто восхитителен. Это блюдо может стать потрясающим вегетарианским основным блюдом.

Порций: 4–6 в качестве гарнира

700 г топинамбура, нечищеного
соль
500 мл молока
1 лавровый лист
большая щепотка муската
свежемолотый черный перец
60 г масла
50 г муки
40 г пармезана; мелко натереть

Нагрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4.

Варите топинамбур с кожурой в кипящей соленой воде в течение примерно 5 минут, если корнеплоды небольшие, или около 15–20 минут, если большие. Готовые топинамбуры должны стать мягкими, как вареный картофель. Слейте воду, снимите кожуру (после варки она очень легко отходит). Нарежьте на кусочки по 5 мм.

Налейте в кастрюлю молока, добавьте туда лук, лавровый лист, щепотку молотого мускатного ореха и перец. Медленно доведите до кипения.

Чтобы сделать соус ру, растопите масло в небольшой кастрюле, затем добавьте туда муку. Постоянно помешивайте на огне в течение 3–4 минут, чтобы мука обжарилась. Как только молоко закипит, снимите кастрюлю с огня, выбросьте лук и лавровый лист и сбейте ру с молоком. Сбивайте, пока соус не загустеет и не приобретет однородную консистенцию. Посолите и поперчите по вкусу.

Выложите слой соуса на дно среднего блюда для лазаньи (примерно 28 см), затем выложите слой нарезанных топинамбуров. Посыпьте пармезаном, затем чередуйте слои, пока не используете все ингредиенты. Завершите слоем пармезана. Выпекайте от 45 минут до 1 часа, до золотисто-коричневого цвета и бульканья.

Verdure ripiene di Livia Фаршированные «лодочки» из цукини от Ливии

Наша подруга Ливия живет на небольшой ферме в Тоскане и использует в этом рецепте собственные овощи, хлеб и травы. Мясо — говядину кьянина от крупных белых тосканских коров — она покупает у местного мясника. Я покупаю лучшее мясо, которое только могу найти, — не слишком постное, так как прожилки жира дают более насыщенный вкус. Из остатков мяса можно приготовить фрикадельки. Мои дети вообще-то не едят кабачки, но с радостью поедают фрикадельки, даже не подозревая, что в них скрывается мякоть кабачков!

Порций: 10–12

3 баклажана
5 цукини
5 ст. л. оливкового масла extra virgin

для начинки

500 г говяжьего фарша
5 зубчиков чеснока; мелко порубить
3 средних яйца, сбить
2 ст. л. соли
свежемолотый черный перец
½ ст. л. молотого мускатного ореха (по желанию)
150 г свежих панировочных сухарей
1 ст. л. с верхом трав, например петрушки,
майорана, орегано или свежего тимьяна
100 г пармезана; мелко натереть

Нагрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4.

Разрежьте баклажаны на 4 части, вырежьте сердцевину и отложите. Разрежьте цукини пополам, сперва по вертикали, потом по горизонтали. Столовой ложкой выньте мякоть и отложите. В центре должна образоваться выемка с бортиками по краям, чтобы начинка не выпадала: ваши цукини должны напоминать маленькие каноз.

Мелко порежьте мякоть кабачков и смешайте с остальными ингредиентами в большой миске.

Заполните начинкой полости в баклажанах и кабачках, чтобы возвышалась горкой. Поместите фаршированные овощи на противень, сбрызните оливковым маслом и запекайте в духовке в течение 15–20 минут, пока овощи не потемнеют, а мясо не пропечется.



Patate e cipolle al forno **Картофель, запеченный с луком**

Это блюдо мне впервые показали в Чиленто в сезон сбора лампашioni (*Muscari comosum*) – растения семейства гиацинтовых. Их луковицы имеют легкий, слегка горьковатый вкус, который высоко ценится в северных регионах Италии. По одному из рецептов их готовят с картофелем. Мне рассказали, что таким же образом можно готовить и лук.

Порций: 4

100 г картофеля, с кожурой; нарезать на 1-см кубики
2 красные луковицы, чищенные; нарезать на 1-см кубики
100 мл оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец
2 веточки розмарина или тимьяна
100 г панчетты; крупно нарезать (по желанию)

Нагрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4. Распределите ингредиенты по противню и запекайте 25–35 минут, до готовности. Встряхните и тщательно перемешайте.

Patate arrosto con grasso di anatra e salvia Сочный жареный картофель с шалфеем

Это блюдо мы попробовали в одном ресторане в Тоскане, в горах. Нас так впечатлил его вкус, что мы попросили владельца ресторана поделиться с нами своим секретом. Он рассказал, что секрет его знаменитого картофеля заключается в жире, который остается от жареного мяса. Он собирает этот жир, смешивает с картофелем, а затем добавляет в блюдо немного рубленого шалфея. Я тут же вспомнила, что моя мама тоже пользовалась этим методом. В холодильнике у нее стояла небольшая коричневая кастрюлька, в которую она сливала остатки жира от мяса. (На нем мы также делали самый вкусный жареный хлеб, пока не стали приверженцами здорового питания!) Марко – один из наших неаполитанских поваров – рассказал, что в Неаполе они всегда бланшируют картофель в белом винном уксусе. Он утверждает, что благодаря этому картофель не разваривается и приобретает великолепный вкус. Бланшируя картофель дольше, как итальянцы, вы сократите время жарки.

Порций: 8–10

1 кг картофеля; очистить и нарезать на 3–4-см кусочки
2 лавровых листа
10 горошков черного перца
5 ст. л. белого винного уксуса
100 мл жира от жарки мяса или оливкового масла
4 зубчика чеснока, нечищенных; слегка размять
2 веточки розмарина
морская соль грубого помола и свежемолотый черный перец
большая горсть листьев шалфея; крупно нарезать

Нагрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4.

Бланшируйте картофель в подсоленной воде с лавровым листом, горошками черного перца и белым винным уксусом в течение 20 минут, пока картофель не будет легко протыкаться шпажкой. Нагрейте жир или масло с розмарином и чесноком на жаропрочном блюде, затем добавьте отжатый картофель. Уберите лавровые листья и перец. Щедро посыпьте морской солью и свежемолотым черным перцем. Отделите картофелины друг от друга, чтобы они подрумянились со всех сторон. Запекайте в течение 20–30 минут, пока картофель не приобретет золотисто-коричневый оттенок. Через 10–15 минут перемешайте блюдо металлической лопаткой. За 5 минут до готовности добавьте листья шалфея и перемешайте с картофелем. Подавайте в подогретом блюде.

Patate arrosto al limone Картофель, жаренный с лимоном

Это адаптация рецепта от Валентины Харрис. Она утверждает, что ее рецепт жареного картофеля лучший в мире, но мне больше нравится картофель в мундире. Меньше усилий и больше питательных веществ – вот мой девиз!

Порций: 8–10

1 кг картофеля, с кожурой; промыть и нарезать на 3-см кубики
8 зубчиков чеснока, нечищенных; слегка раздавить боковиной ножа
4 веточки свежего тимьяна или розмарина; не резать, но слегка размять
3 лимона, без цедры; разрезать на 2 части
6 ст. л. оливкового масла extra virgin
5 ст. л. соли
свежемолотый черный перец

Кубики картофеля поместите в большую миску с водой и оставьте на 30 минут, чтобы из них вышла часть крахмала. Слейте воду и обсушите на чистом вафельном полотенце. Нагрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4.

Выложите картофель на противень, добавьте зубчики чеснока и травы. Очистите лимоны от кожуры. Выжмите лимонный сок на картофель, затем разрежьте лимоны на четвертинки и добавьте к блюду вместе с полосками цедры. Сбрызните оливковым маслом, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте.

Поместите противень в духовку и запекайте в течение 20–30 минут, пока картофель не потемнеет. Через 10–15 минут полейте картофель жиром и аккуратно перемешайте, чтобы он не превратился в пюре. Выньте травы и лимоны перед подачей.



Insalata agrodolce Горько-сладкий салат

Этот салат сочетает в себе овощи с севера и фрукты с юга. Наш друг, повар Грегорио, сделал его в сицилийском стиле, добавив немного свежих апельсинов к листьям салата. В результате получилось очень вкусное, горько-сладкое сочетание. Как настоящий шеф-повар, Грегорио нарезал овощи соломкой – получившаяся комбинация цветов стоит затраченных усилий. Конечный результат не только вкусен, но и красив!

Выход: 4 большие порции или 6 маленьких

Очистите апельсины от кожуры и белой прослойки острым ножом. Отделите мякоть от перегородок и отрежьте все оставшиеся белые волокна. Выложите мякоть в большую миску, а сверху выжмите сок оставшихся апельсинов. Добавьте к апельсинам все остальные ингредиенты и перемешайте руками. Добавьте специй по вкусу и переложите в чистую миску для подачи.

- 2 апельсина
- 50 г листьев руколы
- $\frac{1}{2}$ белого или красного эндивия;
нарезать соломкой
- 10 черных маслин без косточек
- $\frac{1}{2}$ маленькой красной луковицы;
нарезать соломкой
(по желанию)
- $\frac{1}{2}$ стебля сельдерея;
нарезать соломкой
- 8 редисок; тонко нарезать
- 3 ст. л. оливкового масла
extra virgin
- 1 ст. л. красного винного уксуса
- соль и свежемолотый черный
перец

Г Р И Б Ы

По всей Италии по выходным вам встретятся семьи самых разных социальных слоев и уровня достатка, которые припарковывают свои современные автомобили или выдавшие виды фиаты на тропинках, достают корзинки и отправляются на свои излюбленные грибные места. Я обожаю саму идею «тихой охоты», кроме того, мне, как любительнице выгодных сделок, очень нравится то ощущение, что нечто ценное можно получить практически бесплатно! Итальянцы обожают дикорастущие грибы, они жарят их на гриле и подают с оливковым маслом, петрушкой, чесноком, солью и перцем или режут и обжаривают в смеси оливкового и сливочного масла, как в рецепте грибов от Джанкарло (см. с. 395). Грибы играют такую важную роль в итальянской кухне, что овощи, приготовленные аналогичным способом, называются *al funghetto*, что означает «нарезанные, как грибы». В сезон грибы добавляют в ризотто и соусы к пасте или мясу. Кроме того, их часто заготавливают на зиму – высушивают, консервируют в масле (*sott'olio*) или солят в уксусе (*sott'aceto*).

Грибная охота по-итальянски – это очень захватывающий процесс. Однажды мне сказали, что хороший грибник должен быть отличным вруном! Дело в том, что если вы обнаружите отличное грибное место, то никогда об этом не кричите – просто положите сокровища в корзинку и накройте чем-нибудь на случай, если вам по дороге встретятся другие грибники. После удачного похода за грибами помалкивайте о своем счастливом месте, а то в другой раз вас кто-нибудь опередит. Такая секретность служит и другой важной цели: чем меньше людей будет вторгаться в леса, тем лучше они будут сохраняться, создавая условия для роста новых грибов. Серьезные грибники помогают природе, срезая грибы ножом, а не выдергивая их с грибницей.

С О В Е Т Ы К Э Т И

Никогда не собирайте грибы без сопровождения специалиста, так как у съедобных грибов часто имеются несъедобные двойники, очень похожие на них с виду. Когда я в Италии пошла собирать *порчини*, старый грибник указал мне на гриб, который он назвал «стражем *порчини*». Внешне этот гриб был очень похож на *порчино*, и я бы обязательно сорвала его, если бы специалист меня не предупредил. По всей вероятности, мне бы тогда не поздоровилось.

Грибы лучше чистить щеточкой, а не промывать водой.

Жарьте грибы на сильном огне, чтобы из них испарилась влага.

Джанкарло говорит, что при приготовлении культивированных, а не дикорастущих грибов, приходится «возвращать им частичку леса», то есть придавать им дополнительный вкус. Для этого он использует тимьян или розмарин (см. рецепт грибов от Джанкарло на с. 395).

Дикорастущие грибы часто продаются в корзинках, выложенных листьями того дерева, под которым они были найдены. Такие листья не только служат красивым подкладом для ценного сбора, но могут также рассказать вам о самих грибах. *Порчини* часто продаются с непетеллой – кошачьей мятой, которая отлично сочетается с грибами.



Основные виды грибов

Porcini – белые грибы; итальянцы считают их бессменными королями грибного царства. Итальянское слово *porcino*, которое переводится как «поросята», в полной мере описывает эти грибы с их толстыми округлыми ножками под мясистыми коричневыми шляпками. Несмотря на то что из грибов можно готовить ризотто, соусы, рагу и салаты, многие итальянцы предпочитают их нарезать и готовить в сливочном или оливковом масле с петрушкой и чесноком. Грибы также высушивают и добавляют в такие блюда, как ризотто, в течение всего года.

Cantarelli – лисички, как называют их у нас. Лисички несколько популярны в Италии, что эти симпатичные желтоватые грибочки в виде воронок, которые пахнут, как абрикос, по-разному называют в различных регионах страны – *finferlo*, *gallinaccio*, *galletta* и даже *margherita*. В Италии лисички часто консервируют в уксусе и подают в составе антипасты.

Cardarello – вешенки, самые известные грибы семейства устричных, которые также называют *cardoncello*. Шляпки этих бледных, коричнево-серых грибов по своей форме напоминают устриц. Вешенки произрастают на пеньках на юге Италии, кроме того, их также выращивают в мешках. В Апулии вешенки часто готовят в панировке с петрушкой.

Chiodini – это итальянское слово переводится как «маленькие гвоздики», потому что именно так и выглядят опята. Иногда их также называют «медовыми грибами», или *famiglioli* (маленькие семейки), так как растут они кучками на деревьях и на старых трухлявых пнях. Эти грибы необходимо готовить перед употреблением, их часто бланшируют, а затем консервируют в масле или уксусе.

Spugnoli (сморчки) восхваляются французами. Это любимая разновидность грибов в регионе Эмилия-Романья. Шляпки этих грибов похожи на губки или медовые соты – они внутри полые, поэтому их можно фаршировать. Кроме того, из сморчков готовят пасту и ризотто, а на зиму их сушат.

Ovoli – маслята; оранжево-красные шляпки этих грибов с тонким вкусом вырастают из белых мешочков, из-за чего они похожи на яйца. Латинское название маслят – *Amanita caesarea* – свидетельствует, что эти грибы были излюбленным кушаньем римского императора. Маслята произрастают в то же самое время, что и другая дорогая разновидность грибов – белые трюфели, поэтому они часто подаются вместе.

Crimini – эти культивируемые грибы с коричневой шляпкой очень похожи на шампиньоны. Самый крупный вид шампиньонов под названием *portobello* пользуется большой популярностью.

Prataioli – это луговые шампиньоны с белой шляпкой.



Insalata di rucola, pinoli e melagrana **Салат с руколой, кедровыми орешками** **и гранатом**

Этот симпатичный и изысканный салат отлично сочетается с жареным мясом или сырными блюдами, например *сформато* (см. с. 382) или печеной рикоттой (см. с. 108).

Порций: 4—6

1 пучок руколы, без длинных стеблей
85 г кедровых орехов; слегка обжарить
½ граната, только зерна
2 ст. л. листьев плосколистной петрушки;
крупно нарезать, для соуса
2 ст. л. меда
2 ст. л. оливкового масла extra virgin
1–2 ст. л. медового уксуса или лимонного сока
соль и свежемолотый черный перец

Смешайте ингредиенты для соуса в большой миске, посолив и поперчив по вкусу. Добавьте руколу, кедровые орешки и зерна граната и перемешайте. Переложите в чистое блюдо и подавайте сразу же, посыпав петрушкой.

Funghi alla diavola **Грибы с перцем** **чили в красном вине**

Джанкарло постоянно готовит это блюдо у нас дома. Его мать раньше готовила что-то похожее как часть антипасты, но мы едим такие грибы либо с тостами на завтрак, либо, как овощной гарнир к стейку.

Порций: 4—6 или больше, если подавать как антипасту

4 ст. л. оливкового масла
2 зубчика чеснока;
раздавить боковиной ножа
½–1 перец чили
соль и свежемолотый черный
перец
1 большая луковица;
мелко нарезать
600 г шампиньонов, нерезанных;
промыть и обсушить
150 мл красного вина

Разогрейте масло в большой кастрюле на среднем огне и добавьте в нее чеснок, перец чили, посолите и поперчите. Жарьте 1 минуту, чтобы пропитать маслом, затем прибавьте огня, добавьте лук и жарьте еще 3 минуты, постоянно помешивая, чтобы содержимое не подгорало.

Добавьте грибы и жарьте, постоянно помешивая, пока они не начнут терять влагу и менять цвет. Затем добавьте красного вина и варите на медленном огне около 20 минут, помешивая время от времени, пока вино не уварится, а луковый соус не станет густым и насыщенным.



Funghi trifolati alla Giancarlo Грибы от Джанкарло

Trifolati или *al funghetto* означает «нарезанье, как грибы». Если вы встретите такие слова в меню, то знайте: это грибы или овощи, нарезанные и пожаренные с добавлением чеснока и трав. Грибам часто не достает насыщенного вкуса, и, как говорит Джанкарло, им «приходится возвращать частичку леса». Под этим он подразумевает аромат темных влажных лесов, где произрастают грибы, который можно воссоздать у обычных магазинных грибов, добавив в блюдо тимьян и розмарин. Я лишь могу подтвердить, что его рецепт грибов с травами, которые жарятся на большом огне, отлично работает. Такой рецепт можно использовать для фриттаты, ризотто, в качестве топпинга к *кростини* (по 50 г на ломтик), ньокки (добавьте 4 ст. л. сливок, и у вас получится потрясающий грибной соус) или в *Filetto di manzo* (см. с. 297).

Выход: 300 г / порций: 4 в качестве гарнира

4 ст. л. оливкового масла extra virgin

2 зубчика чеснока; раздавить

3 большие веточки тимьяна

3 веточки розмарина

½–1 красный перец чили

(в зависимости от жгучести); тонко нарезать

500 г различных грибов (например, белых, вешенок, шампиньонов); промыть и обсушить

при необходимости, крупно нарезать
большая щепотка соли и свежемолотого черного перца

Разогрейте масло на большой сковороде на большом огне, затем добавьте чеснок, тимьян, розмарин, перец чили, посолите и поперчите. Жарьте 1 минуту, затем добавьте грибы и жарьте содержимое на сильном огне, постоянно встряхивая и помешивая. Как только влага из грибов испарится, а сами они станут бурыми и слегка хрустящими, блюдо готово.

Insalata di pasta, mozzarella e pesto **Салат с пастой и соусом песто**

Это простое, но вкусное блюдо совмещает в себе все лучшее в итальянской кухне. Оно пользуется невероятным успехом в меню нашего ресторана Caffè Caldesi и на моих кулинарных курсах. Наш сын Флавио очень любит его и готовить, и есть. Он может тихонько придвинуть к себе целое блюдо и съесть большую его часть еще до того, как все остальные его попробуют.

Порций: 4

200 г пасты;
сварить, слить воду и остудить под холодной проточной водой
50 г песто (см. с. 164)
2 шарика моцареллы по 100 г; порвать на кусочки
200 г помидоров черри; каждый разрезать пополам
4 больших листа базилика; порвать на кусочки, для украшения

Поместите все ингредиенты в миску, хорошенько смешайте и подавайте, посыпав листьями базилика.

Carpaccio di carciofi **Салат из сырых артишоков, пармезана и лимонов**

Для этого блюда лучше всего подойдут первые свежие артишоки. Они отличаются маленькими головками, длинными стеблями и малиново-зеленым цветом. Купите побольше артишоков, так как большую часть листьев вам придется оторвать или подрезать, чтобы оставшуюся сердцевину можно было мелко нарезать и подавать в сыром виде. Артишоки – это собратья кардонов (вкусных овощей с длинными стеблями) и входят в семейство артишоковых.

Порций: 4

4 артишока; очистить и нарезать
сок ½ лимона
25 мл оливкового масла
большая щепотка соли
25 г свеженатертого пармезана
50 г руколы

Почистите артишоки, следуя инструкциям на с. 378. Мелко нарежьте съедобные части, а кусочки по мере готовки складывайте в неметаллическую миску с лимонным соком, маслом и солью, чтобы они не потемнели. Маринуйте артишоки в миске от 15 минут до 2 часов.

Переложите артишоки на блюдо, добавьте руколу, сверху посыпьте свеженатертым пармезаном и подавайте на стол.

Verdure arrosto **di Franca** **Жареные овощи** **от Франки**

Я наблюдала, как это блюдо готовится в ресторане Франки Ristorante Sabatino в Риме. Мне очень понравилось, как Франка пальцами сбрызгивала овощи томатным соусом, словно Джексон Поллок. А уж вкус овощей мне понравился еще больше!

Порций: 4

2 ст. л. оливкового масла
небольшая горсть плосколистной петрушки
25 г панировочных сухарей
10 г пармезана
10 г пекорино романо
большая щепотка соли
1 баклажан;
нарезать вдоль 1-см ломтиками
1 кабачок;
нарезать вдоль 1-см ломтиками
2 красных или желтых перца;
каждый разрезать на 6 кусков,
семячки вынуть
125 г томатной пассаты от Франки
(см. с. 166)

Нагрейте духовку до температуры 200°C/газовая отметка 6 и смажьте противень оливковым маслом.

В кухонном комбайне смешайте петрушку, панировочные сухари, сыр и соль.

Разложите нарезанные овощи на противень и посыпьте панировочными сухарями.

Окуните пальцы в пассату и сбрызните ею кусочки овощей. Сбрызните оливковым маслом. Посолите сверху (по желанию) и поместите в духовку. Выпекайте в течение 30 минут, до сквозной готовности – пока овощи не приобретут золотисто-коричневый оттенок.



Tortini di patate ripieni di formaggio Картофельные пирожки с сыром

В Апулии мне подавали *tortino di patate* с кусочками сыра и пармской ветчины. Я поделюсь с вами основным рецептом (сыры можно варьировать).

Выход: 8 средних форм для выпечки (125 мл) или 24 маленькие формы

600 г картофеля
50 г масла для шпоре плюс еще немного масла для промазки противня и украшения
20 г мелко натертого пармезана для верхнего слоя и еще 50 г для шпоре (по желанию)
2 яйца; сбить
100 г таледжо, моцареллы, страккино или молодого пармезана (на выбор)
1 ст. л. мелко нарезанного розмарина
3–5 ст. л. молока

Промойте картофель и варите в кастрюле с подсоленной водой. Тем временем нагрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4. Промаслите формочки изнутри. Вырежьте кружочек пергамента и поместите на дно каждой формочки. Затем посыпьте формочки пармезаном.

Когда картофель сварится, слейте воду и, предварительно остудив, очистите его от кожуры. Затем пропустите овощи через пресс-пюре обратно в кастрюлю. Добавьте яйца, сыр и розмарин, поместите на средний огонь. Понемногу добавляйте в кастрюлю масло и молоко, сбивая содержимое деревянной ложкой. Количество необходимого молока будет зависеть от картофеля – суховатый он или влажный. Посолите и поперчите.

Выложите половину картофельной смеси в подготовленные формочки, затем положите в каждую формочку по маленькому кусочку сыра (по желанию) и закройте остатками смеси. Крепко прижмите содержимое формочек, чтобы там не образовалось воздушных полостей. Сверху положите по кусочку масла. Запекайте в духовке в течение 20–25 минут (15 минут, если вы используете маленькие формочки), пока пирожки не поднимутся и не приобретут золотисто-коричневый оттенок. Выньте противень из духовки и пройдитесь по краям формочек ножом, чтобы их отлепить. Переверните и уберите бумагу. Подавайте сразу же или подогрейте перед подачей. Доставать пирожки из форм лучше в последнюю минуту, иначе они подсохнут.

Insalata di indivia con miele, pinoli e gorgonzola Салат из эндивия с горгонцолой, кедровыми орешками и медом

Эндивий – это растение из рода цикориевых с легкой горчинкой, которая в этом рецепте компенсируется медом. Листья эндивия обладают идеальной формой, поэтому мы часто едим этот салат руками, используя его листья, как большие ложки. Будучи ярким фанатом черного перца, я добавляю в этот рецепт щепотку перца, но после своих недавних поездок по Италии я поняла, что большинство людей не добавляют перец в такие нежные салаты, как этот. Оставляю это на ваш выбор. Мягкий сыр *горгонцолла долече* – идеальный выбор для этого рецепта.

Порций: 4

2 стебля эндивия
100 г горгонцоллы (долече)
2 ст. л. хорошего жидкого меда
½ ст. л. оливкового масла
30 г кедровых орехов
черный перец (по желанию)

Срежьте корни эндивия и аккуратно оборвите листья, один за другим. Листья разложите на блюде таким образом, чтобы они напоминали маленькие лодочки, в них вы будете выкладывать компоненты салата.

Выложите сыр поровну на каждый листочек. Сбрызните медом: поднимите ложку с медом над блюдом и вращательными движениями создайте на тарелке медовую паутину. Таким же образом полейте блюдо оливковым маслом.

Под конец слегка поджарьте кедровые орешки на сухой сковороде (будьте осторожны, потому что орешки очень быстро подгорают). Посыпьте ими салат и, приправив черным перцем (по желанию), подавайте.



Bietole con pomodori, pinoli e olive

Мангольд с помидорами, кедровыми орешками и оливками

Мангольд обладает мягкими зелеными листьями и очень твердым стеблем. Обе части растения употребляются в пищу, но готовятся отдельно. В этом рецепте используются помидоры, но мангольд также хорошо сочетается с лимонным соком, который придает готовому блюду приятную кислинку. Попытайтесь найти оливки сортов *таджаска* или *гаэта* и самостоятельно извлеките из них косточки – так будет намного вкуснее.

Порций: 4

- 1 листовая свекла;
отделить зеленые листья от стеблей
- 3 ст. л. оливкового масла *extra virgin*
- 1 средняя белая луковица; мелко нарезать
- 2 зубчика чеснока; крупно порубить
- 50 г оливок; вынуть косточки, крупно разломать
- 50 г жареных кедровых орешков
- овощной отвар (по необходимости)
- 3 ст. л. с верхом итальянских консервированных сливовидных томатов или сок 1 лимона
- соль и свежемолотый черный перец

Острым ножом нарежьте жесткие стебли мангольда на небольшие кубики, варите в соленой воде в течение 15 минут, затем слейте воду. Тем временем хорошо промойте листья и крупно нарежьте.

Разогрейте оливковое масло на большой сковороде и жарьте лук с чесноком, солью и перцем, пока он не станет мягким. Выложите на сковороду нарезанные оливки без косточек и жареные кедровые орешки. Добавьте зеленые листья мангольда, накройте сковороду крышкой и жарьте в течение 5 минут. Затем откройте крышку, помешайте и жарьте еще минут 5. Добавьте вареные стебельки и перемешайте. Под конец добавьте помидоры и жарьте 5 минут или добавьте лимонный сок для вкуса непосредственно перед подачей. Снимите пробу и добавьте специй, если необходимо.

Melanzane e pomodorini di Maria

Рагу с баклажанами и помидорами от Марии

Как жаль, что в русском языке нет слова для обозначения блюда с несколькими функциями, ведь итальянская кухня так ими богата!

Мария – это наша хорошая подруга, которая владеет несколькими магазинами в Неаполе. Она вечно занята, буквально разрываясь между своими магазинами и домашними хлопотами, поэтому предпочитает быстрые и простые рецепты, которые уж точно понравятся всем членам семьи. Вот один из них.

Порций: 4

- 2–3 баклажана, в зависимости от размера
- 150 мл подсолнечного или оливкового масла для жарки
- соль по вкусу
- 3 зубчика чеснока; слегка размять
- 10 средних спелых помидоров; крупно нарезать (или 400 г итальянских консервированных помидоров, желательно черри)
- 1 веточка базилика

Нарежьте баклажаны соломкой шириной 1 см, предварительно вырезав сердцевину с семенами. Разогрейте масло на большой сковороде, а затем добавьте баклажаны. Жарьте в течение примерно 5 минут, пока баклажаны не приобретут золотисто-коричневый оттенок и не станут хрустящими. Шумовкой извлеките баклажаны из кастрюли и обсушите на пергаменте для выпечки. Посолите.

Слейте две трети масла и немного поджарьте чеснок в оставшейся трети, затем добавьте помидоры и базилик. Если вы используете свежие помидоры, то жарьте их несколько минут, чтобы выпарить влагу. Если вы используете консервированные помидоры, жарьте их около 20 минут. Вновь поместите баклажаны на сковороду, перемешайте и добавьте специй по вкусу. Подавайте в качестве гарнира к пасте или как вегетарианское основное блюдо.

Вариация: Добавьте немного нарезанного проволы и тертого пармезана, поставьте на огонь и постоянно помешивайте, пока сыры не превратятся в соус.





Panzanella di Livia **Салат с хлебом и луком от Ливии**

Этот старый рецепт был, без сомнения, придуман, чтобы приготовить блюдо, когда в доме нет ничего, кроме хлеба и трав. По мере того как благосостояние населения росло, к этому рецепту добавлялись другие ингредиенты, например огурцы, помидоры, редис и сельдерей. Наша подруга Ливия до сих пор использует черствый хлеб именно так. Скорее всего, вам придется поэкспериментировать с различными видами хлеба, потому что не все они подойдут для этого рецепта: некоторые виды хлеба отказываются возвращаться к жизни и остаются рыхлыми. Лук Тропери слаще, чем обычные красные луковички, но если вы не сможете их купить, то возьмите обычный красный или весенний лук. Используйте самый лучший уксус, который только сможете отыскать.

Порций: 4

$\frac{1}{2}$ буханки вчерашнего тосканского хлеба, сухая масса 500 г
1 небольшая красная луковичка Тропери; мелко нарезать горсть крупно нарезанных листьев базилика плюс несколько веточек, для украшения
2 помидора «Бычье сердце»; крупно нарезать
3–5 ст. л. красного или белого винного уксуса
5–7 ст. л. оливкового масла extra virgin
соль и свежемолотый черный перец

Разломайте хлеб на куски и замочите в воде на 10–15 минут. Тем временем почистите и нарежьте лук, базилик и помидоры, смешайте все руками в большой миске. В маленькой миске смешайте уксус с маслом и добавьте специи по вкусу. Начните с 3 ст. л. уксуса и 7 ст. л. масла – необходимое количество будет зависеть от поглощающей способности хлеба.

Отожмите хлеб, чтобы он был влажным и упругим. Руками смешайте хлеб с остальными ингредиентами в миске. Действуйте аккуратно, иначе хлеб раскрошится. Снимите пробу и добавьте еще уксуса или масла, если необходимо, особенно если хлеб впитал всю жидкость в миске. Подавайте в большой миске, украсив листьями базилика.

Insalata di Giorgio Салат от Джорджио

Это блюдо особенно нравится детям, но придется по вкусу и взрослым. Салатом в Италии называют различные блюда – от искусной и цветастой, но почти лишенной вкуса смеси различных ингредиентов до простой комбинации помидоров и салата-латука. Мои дети обожают тертую морковь и кукурузу, да и я могу съесть пару ложек. Я готовлю свою собственную версию этого салата, чтобы дети ели больше овощей. Джорджио уже и сам его готовит.

Порций: 4

1 пучок молодого салата-латука
150 г помидоров черри;
каждый разрезать на 4 части
5 ст. л. кукурузы
небольшая горсть крупно
нарезанной петрушки
½ зеленого перца чили
или ¼ красного; мелко нарезать
2 ст. л. оливкового масла
extra virgin
1–2 ст. л. красного винного
уксуса
соль и перец

Отрежьте стебли салата-латука и разложите листья на большом блюде кончиками вверх. Смешайте все прочие ингредиенты в миске, посолите и поперчите по вкусу. Выложите получившуюся смесь на листья салата и подавайте.

Вариации: Добавьте в соус кусочки авокадо и столовую ложку лимонного сока.

Добавьте 2 ст. л. мелко нарезанного красного лука, 1 ст. л. крупно нарезанных листьев базилика или 1 тертую морковь.

Вместо кукурузы добавьте шарик моцареллы, нарезанный кубиками.

Insalata di arance rosse Салат из корольков

Этот салат стал вторым блюдом, которое мне посчастливилось испробовать в потайном еврейском ресторанчике в Риме (см. жаренные во фритюре артишоки на с. 377). Зачем усложнять простые и вкусные ингредиенты дополнительными вкусами? Используйте самое лучшее оливковое масло extra virgin и лучшие маслины, которые только сможете отыскать. Этот салат я также делала с обычными апельсинами – получалось довольно неплохо, но апельсины корольков смотрятся эффектнее.

Порций: 4

3 апельсина корольков (красные апельсины); очистить и нарезать 1-см кружками
20 мл оливкового масла extra virgin
12 маслин
свежемолотый черный перец

Выложите апельсины на блюдо, сбрызните оливковым маслом и посыпьте щепоткой черного перца. Сверху выложите маслины и подавайте на стол.



Fagiolini con aceto

Стручковая фасоль в красном винном уксусе

Итальянцы варят овощи дольше, чем мы. Если от этого правила и отходят в современных ресторанах, то очень медленно, ведь итальянцы предпочитают хорошенько проваренные овощи. Я к этому уже привыкла, и мне даже нравится вкус и фактура мягкой фасоли. Это летнее блюдо, которое готовят в сезон урожая фасоли. Фасоль маринуют в уксусе и затем подают комнатной температуры. Это отличный гарнир к жареному мясу или барбекю.

Порций: 4

200 г стручковой зеленой или огненно-красной фасоли
2 ст. л. красного винного уксуса для вкуса
3 ст. л. оливкового масла extra virgin
1 зубчик чеснока; мелко порубить соль и свежемолотый черный перец

Варите фасоль в подсоленной воде в течение 5–8 минут, до готовности. Слейте воду и, пока фасоль еще не остыла, добавьте красный винный уксус, оливковое масло, чеснок, соль и перец. Добавьте специй и уксуса по вкусу. Оставьте на пару минут, чтобы фасоль настоялась. Подавайте комнатной температуры.

Verza con pancetta e porri

Капуста с панчеттой и луком-пореем

Отличный рецепт приготовления этого полезного овоща – даже отчаянные привереды начинают любить капусту!

6 ст. л. оливкового масла
1 средняя красная луковица; мелко порубить
6 ломтиков панчетты или 3 ломтика копченого бекона; мелко нарезать
1 кочан савойской капусты; мелко нашинковать соль и свежемолотый черный перец
2 куска масла (по желанию)

Разогрейте масло на сковороде и жарьте лук, пока он не станет мягким и прозрачным. Добавьте панчетту или бекон и жарьте до готовности. Затем добавьте капусту,

посолите, поперчите и хорошенько перемешайте. Постоянно помешивайте, пока капуста не приготовится, – на это потребуется примерно 5–10 минут, в зависимости от размера сковороды. Добавьте 1–2 кусочка масла (если используете) и подавайте на стол.

Carciofi alla Gino

Салат из артишоков и бобов от Джино

Это было одно из первых блюд, которые для меня приготовил Джино Борелла. В этом рецепте артишоки получаются невероятно мягкими и нежными. Лучше всего подойдут небольшие молодые артишоки таких сортов, как *Viotto*, *Catanese* или *Romanesco*.

Порций: 6

12 маленьких артишоков, нечищенных (примерно 2 кг)
½ лимона
20 г плосколистной петрушки
2 филе анчоуса
2 зубчика чеснока
100 мл белого вина
100 мл оливкового масла extra virgin
200 мл воды
300 г молодого картофеля, в кожуре или без
300 г бобов

Избавьтесь от жестких внешних листьев артишоков и подрежьте оставшиеся листики наполовину. Подготовьте артишоки, как описано в мастер-классе на с. 378.

Нарежьте петрушку, анчоусы и чеснок в миску. Залейте вином и маслом, перемешайте.

Окуните артишоки в полученную смесь и поместите в большую кастрюлю стебельками вверх. Добавьте картофель и бобы. Залейте все остатками смеси из петрушки, промойте миску из-под смеси 200 мл воды и влейте эту воду в кастрюлю. Накройте поверхность артишоков куском алюминиевой фольги, чтобы сохранить пар.

Накройте кастрюлю крышкой и варите на среднем огне, регулярно встряхивая, 45 минут – 1,5 часа, в зависимости от мягкости артишоков. Если вода испарится раньше времени, долейте еще.

Подавайте блюдо горячим или комнатной температуры, в качестве салата.



tartufo

Т Р Ю Ф Е Л И

Моя первая встреча с трюфелями произошла в Альбе, поздно ночью в небольшой гостинице. Владелец дождался нашего приезда и спросил, не голодны ли мы. И хотя в тот момент мне хотелось только добраться до кровати, как только я узнала, что на ужин предлагают свежую тальолини с маслом и белыми трюфелями, я мгновенно передумала. Этот потрясающий момент, когда я сидела за деревянным столом, попивая местное *Barolo* и вкушая элегантное яство, я не забуду до конца своих дней.

Вкус трюфелей не сравним ни с каким другим, от их запаха веет сексуальностью и соблазнительностью, которые практически невозможно объяснить. Слова «влажный древесно-мускусный» лишь отчасти описывают тот аромат, рождающий столь всепоглощающее чувство, что, попробовав трюфели однажды, вы захотите еще и еще! Цена трюфелей делает это блюдо еще более желанным.

Что же такое трюфели? Трюфели – это клубни, относящиеся к царству грибов. Они произрастают под землей и никогда не появляются на поверхности. Их можно обнаружить только в определенных почвах, неподалеку от таких деревьев, как ива, тополь, дуб, каштан и сосна, на мицелии, которая представляет собой паутину волокон меж древесных корней. Трюфели растут в симбиозе с корнями растений, фильтруя воду и, в свою очередь, получая от дерева питательные вещества. Разновидность деревьев и почвы определяют вкус и аромат трюфелей. Эксперты могут определить вид дерева по отметинам на трюфелях.

Паста с черными и белыми трюфелями



С О В Е Т Ы К Э Т И

Белые трюфели хранятся до 5 дней, если каждый гриб обернуть в тряпочку и положить в баночке в холодильник при температуре +3°C. Тряпочки необходимо менять каждый день. Кроме того, единственный способ продлить короткую жизнь белых трюфелей – это сделать из них пасту или сливочное масло или ароматизировать с их помощью оливковое масло. Эти продукты можно использовать, например, чтобы приправлять пасту, употреблять на кростини или добавлять к соусам, но при этом важно выбирать трюфели хорошего качества.

Черные трюфели хранятся немного дольше, чем белые, – больше недели, если обернуть их тряпочкой и хранить в холодильнике, как описано выше. Запах трюфелей настолько силен, что передается другим продуктам в холодильнике. Если вы хотите приготовить ризотто из трюфелей, то поместите трюфели в сухой рис на день-два, чтобы они передали ему свой вкус. Яйца также отлично впитывают запах. Яичница-болтунья со стружкой из трюфелей – шикарное начало любого дня.

Ф Е С Т И В А Л И И Я Р М А Р К И

Ежегодные фестивали трюфелей проходят в регионах, где собирают эти замечательные грибы, – они стоят вашего внимания. Воздух наполняется запахами свежих трюфелей, кроме того, там вам предложат испробовать местные блюда из трюфелей (они обычно стоят здесь намного дешевле, чем аналогичные блюда в ресторанах), а также другие местные продукты, например сыр, мед и вина.

Некоторые мероприятия носят подпольный характер. Они проходят рано утром после сбора грибов. Я хотела поприсутствовать при покупке-продаже трюфелей, но мне твердо сказали, что смотреть там не на что. Как оказалось, сборщики трюфелей собираются в одном месте, руки в карманах, весы под куртками, и совершают тайные сделки, которые ведутся только за наличные.



Где и когда искать трюфели

Основные области по сбору трюфелей – это Умбрия, Пьемонт и Молизе, но трюфели также можно найти в определенных местах в Марке и Тоскане. Одиночные трюфели встречаются по всей стране. Трюфели собирают, или «охотятся» на них, круглый год, но самые знаменитые белые трюфели (ит. *tartufo bianco*; лат. *Tuber magnatum Pico*) можно найти только в течение 16 недель – с сентября по декабрь.

Наш друг Бруно Джорджи (см. портрет) годами снабжал наши рестораны трюфелями, но, как и другие грибники, никогда не раскрывал свои тайные тропы. Сборщики трюфелей – *trifolau* – обычно ищут трюфели при помощи собак. Раньше для этого использовали свиней, но те часто поедали трюфели! Собаки же легко поддаются дрессировке. Трюфельная ищейка может стоять целое состояние, бывают даже случаи кражи или отравления собак другими грибниками.

Однажды я собирала трюфели в Альбе и просто поразилась, как собака, почуяв запах, остановилась и начала яростно копать. По команде хозяйина она отошла в сторону, и грибник осторожно разгреб землю в поисках первого черного трюфеля. Маленькие трюфели он отдал мне, а крупные оставил на продажу. В тот вечер я приготовила пасту с трюфелями.

Périgord



Tuber albidum (Borchii)



Tuber aestivum (Scorzzone)

ВИДЫ ТРЮФЕЛЕЙ

Трюфели разделяются на две основные группы – черные и белые, которые, в свою очередь, включают в себя различные сорта. В Италии произрастает 17 съедобных сортов трюфелей.

Белые трюфели *Tuber magnatum Pico* встречаются реже, чем черные. Они отличаются более пикантным и тонким вкусом и ароматом, благодаря чему и носят титул «королей трюфелей». Белые трюфели стоят дороже, так как реже встречаются в природе. Белый трюфель очень редко достигает веса более 1 кг, обычно они намного меньше. Эти грибы обладают бледно-бежевой или коричневой мякотью с белыми крапинками. Белые трюфели никогда не готовят – их подают только в сыром виде, нарезав и выложив поверх теплых или холодных блюд. Существуют две разновидности белого трюфеля: *Tuber magnatum Pico* и *Tuber albidum* (Borchii) – весенний белый трюфель, который стоит дешевле.

Черные трюфели, или *Tartufo nero*, встречаются чаще, чем

белые трюфели, кроме того, они не такие вкусные и ароматные. Размер черных трюфелей варьируется от 20 до 100 г, а собирать их можно дольше, чем белые трюфели. Выделяют следующие основные разновидности: черный летний трюфель *Tuber aestivum* (Vitt.) – собирают с июня по сентябрь, зимний трюфель *Tuber uncinatum* (A. D. Chatin) – собирают с сентября до середины-конца декабря и *Tuber melanosporum* (Vitt.) – собирают с начала декабря до начала марта. Последнюю разновидность во Франции называют Périgord. Летние трюфели отличаются менее насыщенным вкусом и ароматом, чем зимние. Черные трюфели не такие нежные, как их белые собратья, поэтому их можно готовить. Их подают не только поверх блюд в сыром виде, но и в составе соусов и прочих блюд. Черные трюфели иногда консервируют в банках, хотя я бы не рекомендовала пробовать их в таком виде.



Dolci

ЧАСТЬ 10: ДЕСЕРТЫ



Пешая прогулка (*la passeggiata*) остается неотъемлемой частью итальянской жизни. Я люблю принарядиться после семейного ужина и выйти, побродить, а завершая прогулку, обязательно зайти в кафе-мороженое, пропустить стаканчик-другой и пообщаться. Мне представляется полезным для пищеварительной системы встать и немного пройтись после ужина. Итальянцам повезло с теплым климатом, возможно, если бы у нас были такие теплые летние вечера, мы бы проделывали то же самое.

Итальянцы очень разборчивы в выборе мороженого, и можно сказать, что каждый из них – ценитель и гурман. В любое время они готовы назвать любимый *gelateria*, и рассказать, почему мороженое, которое там подают, – самое лучшее. В наши дни очень немногие рестораны готовят собственное мороженое; но даже сейчас, когда существуют великолепные готовые пасты из фруктов и орехов (к примеру, из фисташек и лесных орехов) и вам нет необходимости перетирать их самостоятельно, а смеси просто добавляют к собственному рецепту на сливках и яйцах, несмотря на все эти новшества, всегда есть поле для творчества.

Поскольку *la passeggiata* является неотъемлемой частью итальянской культуры, большинство семей не затрачивает много времени на изготовление каких-то особых десертов. В домашнем кругу прием пищи, скорее всего, закончится свежими фруктами или крошечной (открытый порционный пирог с тонким слоем теста и фруктовой начинкой). В Тоскане тесто для украшения выпечки режут на полоски и скручивают, чтобы украсить пирог решеткой. Хорошим украшением могут также стать консервированные фрукты, например вишня, собранная в сезон и законсервированная в алкоголе. Если вы в воскресенье или по особому случаю захотите попробовать более изысканный десерт, то сможете купить его в местной кондитерской – *пастичерии*. Особое место занимают Неаполь и Сицилия, где существует давняя традиция приготовления десертов с рикоттой, цукатами и орехами (влияние арабского правления в IX столетии).

В ходе моего изучения вместе с семьей Джанкарло десертов нам удалось установить, что в Тоскане, например, большинство рецептов изготавливают на основе бисквита, который некогда был очень популярен. Забавный случай произошел, когда мы с Джанкарло несколько лет назад для ВВС снимали фильм «Возвращение в Тоскану». Его тетя Джина очень увлеченно рассказывала о рецепте специального десерта, который она приготовила из слив, собранных в собственном саду; и уже на половине отснятого эпизода я понял, что она рассказывает о «сливовой версии» классического рецепта 1970-х – «перевернутом» пироге с ананасами!

Тот факт, что у итальянцев нет большого разнообразия рецептов пудингов домашнего приготовления, вовсе не означает, что их нельзя назвать сладостями. Проснувшись утром, они предпочитают сразу выпить чашечку кофе с чем-нибудь сладеньким, примером их завтрака может быть чашечка капучино и выпечка с джемом или пончик с заварным кремом, в то время как привычный для нас завтрак может вызвать у них отвращение.



Существуют тысячи традиционных рецептов пирожных и печений, в которые, как правило, добавляют миндаль и лесной орех (как в знаменитое миндальное печенье *Amaretti*), и по всей Италии рецепты немного отличаются друг от друга. В Венеции местное печенье с миндалем, называемое *кантуччи*, должно быть пропитано знаменитым сладким вином региона – *Вин Санто*. Мед, подсластитель, используемый римлянами на протяжении многих веков до тех пор, пока с Востока к нам не прибыл сахар, – другой основной ингредиент для приготовления бисквитов.

Не в моих правилах обижать итальянцев, но их бисквиты мне всегда кажутся скучными и сухими, однако куда бы вы ни поехали, вы обнаружите, что местным жителям присущ эмоциональный контакт с любым из этих крошащихся кусочков бисквита – неважно традиционен он для данной местности или нет, – и они будут настаивать, чтобы вы попробовали его. Зачастую местные *пастичерии*, то есть кондитерские, преподносят гостям в качестве подарка полный поднос печенья. Проблема в том, что после гигантского количества съеденных восхитительных яств, вас неизбежно ждет стаканчик самодельного ликера и несколько печений, из числа принесенных вами. Отказы не принимаются.

Специальные торты и пирожные приурочены к празднованию Дня всех святых, различным фестивалям и особым случаям, таким как Карнавал в Венеции, хотя, как я уже упоминала, они будут скорее куплены, чем приготовлены дома, и ими редко завершают прием пищи – чаще перекусывают в течение дня. На Рождество прилавки магазинов ломятся от легких по консистенции *панеттоне* – ароматных куполообразных кексов – и *панфорте* – пряных сладких кексов из Сиены. Их также лучше всего готовят в профессиональных пекарнях, поэтому я не описываю рецепт их приготовления. На севере, вблизи от австрийской границы, вы найдете больше традиционных рецептов приготовления выпечки. Обычно ее подают в кофейнях, оформленных в венском стиле, которые впервые стали входить в моду в этой части Италии в 1700-е годы. Это было время, когда достижения австрийских, а затем французских кондитеров впервые пошатнули престиж итальянских кондитеров в Европе.

Сицилия также славится своими кондитерами и кондитерскими изделиями по всему миру, наравне с Австрией и Францией. В Палермо магазины практически напичканы разными видами десертов, например *кассатой* – тортами с начинкой из сыра, засахаренных фруктов и шоколада, – мороженым и пирожными, цветисто украшенными цукатами.





Pasta Genoese Бисквит по-генуэзски

Pasta Genovese – это очень легкий бисквит, используемый для пирожных, рулетов, тортов с начинкой из сыра, засахаренных фруктов и шоколада, в качестве основы для мусса или как самостоятельное блюдо. В данном рецепте приготовления бисквита яйца сбиваются без отделения белков от желтков. Бисквит можно разрезать на коржи и пропитать кондитерским кремом *пастичерра* (жидкий заварной крем) с добавлением фруктов. В данном рецепте используется сливочное масло, что придает тесту влажность. Масло можно не добавлять, тогда бисквит на вкус получится более жестким. Рецепт без использования сливочного масла иногда применяется для *ротоло* (рулетов), поскольку в этом случае получается более эластичное тесто.

Выход: 24-см бисквит / порций: 6–8 — зависит от вашего аппетита!

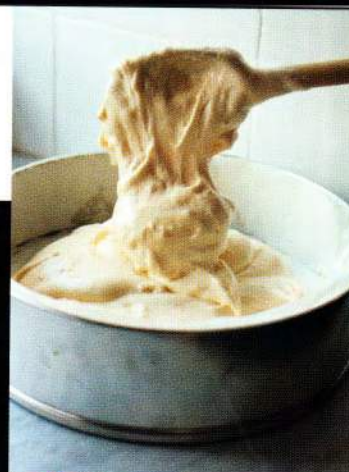
125 г сахарной пудры
4 яйца и 1 яичный желток
семена 1 стручка ванили или 1 ч. л. ванильного экстракта
цедра 1 апельсина и/или 1 лимона
125 г простой муки или муки помола 00 (или российской высшего сорта)
50 г сливочного масла

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму со съемным дном, диаметром 24 см, с высокими стенками. Когда духовка нагреется, поместите сахар на противень, выложенный пергаментом для выпечки, и прогрейте в духовом шкафу в течение 5 минут.

Сбейте яйца и яичный желток в большой миске с помощью миксера в течение 1 минуты. Добавьте подогретый сахарный песок, продолжая сбивать, затем добавьте семена ванили и цедру апельсина; сбивайте, пока на стенках миски не будет оставаться след от сбиваемой смеси. Проверьте, хорошо ли сбиты яйца, для этого выключите миксер, извлеките венчики из смеси и проведите ими по ее поверхности; вы должны увидеть линию, которую венчик оставляет на поверхности смеси. Если следов нет, продолжайте сбивать. Когда смесь будет готова, осторожно добавьте просеянную муку. Растопите масло в микроволновой печи или на сковороде и, когда оно станет жидким, смешайте с остальными ингредиентами. Перелейте смесь в подготовленную форму и разровняйте сверху с помощью круглого ножа.

Выпекать бисквит необходимо в духовке в течение 25–30 минут, до золотисто-коричневой корочки. Чтобы проверить, испекся ли бисквит, проткните середину шпажкой. Если она осталась чистой, бисквит готов. После приготовления блюду нужно дать остыть в течение по меньшей мере 10 минут. Затем выложите бисквит из формы, осторожно отделяя его от стенок с помощью острого ножа. Если бисквит прилип ко дну, просуньте под него острый нож и отделите его от дна. Дайте остыть на проволочной решетке.

Сбрызните бисквит ликером по вашему вкусу, например *Grand Marnier*, – мы используем ярко-красный *Alchermes*. Обмажьте бисквит сверху и по краям кондитерским кремом *пастичерра*, посыпьте измельченными фисташками и сахарной пудрой.



Torta di yogurt con mele e rosmarino

Йогуртовый кекс с яблоками и розмарином

Этот рецепт мне продемонстрировала подруга Ливия на курсах в Тоскане. Думаю, он широко известен, потому что она нашла его в журнале. Как бы то ни было, после многих лет практики на маленькой ферме в Тоскане она продемонстрировала итальянский вариант этого блюда, используя для этого яблоки и розмарин, выращенные дома.

Выход: 30-см кекс

сливочное или растительное масло для смазывания
250 г натурального несладкого йогурта
2 яйца
250 г сахарной пудры
90 мл подсолнечного масла или масла из семян дыни
300 г простой муки или муки помолы 00 (или российской высшего сорта)
3 ч. л. без верха разрыхлителя теста
1 ст. л. нарезанного розмарина
2 больших или 3 маленьких яблока;
очистить и нарезать ломтиками

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Возьмите форму для выпечки со съёмным дном длиной 23 см и глубиной 6 см.

Сбейте миксером в миске среднего размера йогурт, яйца, сахарную пудру и масло. Добавьте муку, разрыхлитель теста и измельченный розмарин и перемешайте все большой металлической ложкой. Добавьте яблоки и выложите смесь в форму. Выпекайте в течение 40–50 минут, до появления золотистой корочки. Чтобы проверить, испекся ли кекс, проткните его шпажкой. Если она осталась чистой, кекс готов.

Torta di arance e polenta

Кекс с полентой и апельсинами

Полента обычно готовится и подается с острыми блюдами, но также может использоваться для придания чудесного хрустящего эффекта сладким блюдам, например бисквитам или, в данном случае, кексу.

Порций: 8–10

200 г несоленого сливочного масла
250 г сахарной пудры
3 крупных деревенских яйца
150 г мелкой поленты
150 г молотого миндаля
2 ч. л. разрыхлителя теста
цедра и сок 2 апельсинов
(оставьте немного сока для глазирования)

для ПРИГОТОВЛЕНИЯ АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ

100 мл апельсинового сока
100 г сахара

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Сбейте масло с сахаром до воздушной, пенообразной массы. Добавьте яйца по одному и тщательно перемешайте. Когда смесь станет однородной, добавьте все сухие ингредиенты и цедру с соком (после того как определите количество, необходимое для приготовления глазури).

Выстелите дно и стенки 27-см формы для выпекания пергаментом. Выложите смесь в форму, равномерно распределите и готовьте в течение примерно 35 минут. Чтобы проверить, испекся ли кекс, проткните его шпажкой. Если она осталась чистой, кекс готов. Достаньте форму из духовки и поместите на проволочную решетку для остывания.

Для приготовления глазури поместите сок и сахар в кастрюлю среднего размера и доведите до кипения. Кипятите смесь на медленном огне в течение 5 минут, затем снимите с огня и дайте остыть. Распределите апельсиновую глазурь поверху. Блюдо подается с ванильным мороженым, крем-фрешем или маскарпоне.

Torta Caprese Шоколадно-миндальный кекс

Этот кекс был изобретен в маленьком городке Салерно, южнее Неаполя. Он обладает насыщенным и восхитительным вкусом и легок в приготовлении. Может подаваться в качестве десерта с мороженым, крем-фрешем или сбитыми сливками, либо – ради необычного сочетания – он может быть порезан на порции и подан с рюмкой желе из красного вина (см. с. 461).

Порций: 8

225 г темного шоколада (с содержанием какао-бобов не менее 70%); поломать на кусочки
100 г масла
4 яйца; отделить желтки от белков
150 г сахарной пудры
150 г молотого миндаля

Разогрейте духовку до температуры 180°C/газовая отметка 4. Смажьте 23-см форму для выпечки со съёмным дном. Растопите шоколад и масло в жаростойкой таре над кастрюлей с почти кипящей водой (или в микроволновой печи), позаботьтесь о том, чтобы шоколад не пригорел.

Сбейте яичные желтки с сахаром до состояния воздушной, пенообразной массы. В отдельной таре сбейте яичные белки до состояния мягких пиков.

Добавьте растопленный шоколад и масло к яичным желткам и тщательно перемешайте. Добавьте в смесь молотый миндаль. Затем добавьте яичные белки с помощью венчика или лопаточки. Хорошо перемешайте, затем вылейте смесь в приготовленную форму для выпекания. Поместите в духовку и готовьте в течение 25–30 минут. Кекс считается готовым, когда на его наружной стороне образуется корочка. Проверять кекс на готовность с помощью шпажки невозможно, поскольку внутри он должен оставаться влажным. Подавайте комнатной температуры.

Budino di panettone Хлебный пудинг с панеттоне

Каждое Рождество нам дарят несчетное количество панеттоне – столько и до середины лета не съесть! Предлагаем очень простой способ превращения панеттоне в роскошный пикантный пудинг.

Порций: 8–12

**1 большой панеттоне (900 г);
нарезать 5-см ломтиками**
568 мл жирных сливок
568 мл молока с высоким содержанием жиров
2 стручка ванили;
разрезать вдоль, отделить семена и сохранить
6 яичных желтков
4 яйца
200 г сахарной пудры

Разогрейте духовку до температуры 150°C/газовая отметка 2.

Поместите кусочки панеттоне в большую форму для выпечки, при необходимости можно класть их слегка внахлест (или нарежьте кусочки треугольниками и укладывайте один поверх другого). Влейте сливки, молоко и ваниль – семена и стручки – в кастрюлю и нагревайте на медленном огне.

Добавьте яйца к 6 желткам; добавьте сахар и хорошо перемешайте. Как только молоко и кремообразная смесь достаточно нагреются (не допускайте закипания), вбейте в нее яйца. Удалите стручки ванили и равномерно вылейте теплый крем на кусочки панеттоне. Оставьте для пропитывания примерно на 10 минут, затем поместите в духовку на 30 минут, до образования золотисто-коричневой корочки и застывания крема. Достаньте из духовки и остудите до комнатной температуры. Пудинг можно подавать охлажденным либо предварительно подогрев в микроволновой печи или духовке.



Torta di ciliegie della Francesca Вишневый кекс от Франчески

Это другой простой рецепт бисквита, который круглый год готовит Франческа, мама нашего шеф-повара Монсеррато, используя различные фрукты в зависимости от сезона. Из них любимый кекс семьи Монсеррато – с вишнями в *граппе*. Я же использую вишню в коньяке, и она чудесно подходит – получается даже вкуснее. А еще лучше использовать сироп из вишни в бренди (см. с. 484) – полить им блюдо сверху и подать с солидной порцией маскарпоне.

Выход: 25-см кекс / порций: 8

200 г несоленого сливочного масла комнатной температуры плюс еще немного для смазывания
1 банка (425-г) консервированной вишни в сладком сиропе или ликере

200 г муки

2 ч. л. с горкой разрыхлителя теста
семена 1 стручка ванили

4 яйца; отделить желтки от белков

200 г сахарной пудры

плюс еще немного для сиропа (ок. 200 г)

цедра 1 лимона; мелко натереть

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Возьмите форму для выпекания со съемным дном диаметром 25 см, выложите пергаментом для выпечки и смажьте маслом. Извлеките из сиропа или ликера вишни, обсушите их, сок сохраните для соуса, удалите из вишен косточки и отставьте в сторону на время.

Смешайте муку с разрыхлителем теста, добавляя семена ванили. Соедините яичные желтки с сахаром и быстро перемешайте, добавьте сливочное масло и цедру лимона, тщательно перемешайте деревянной ложкой. Сбейте белки яиц, чтобы получилась густая масса, и аккуратно добавьте в приготовленную смесь.

На каждом последующем этапе добавляйте немного муки. После добавления всех ингредиентов выложите смесь в форму и равномерно распределите вишни по поверхности кекса. Поместите в духовку и выпекайте в течение 20–30 минут, по истечении этого времени проверьте готовность с помощью деревянной шпажки. Если шпажка чистая, кекс готов.

Измерьте количество оставленного вишневого сиропа – его должно быть приблизительно 200 мл. На каждый 1 мл сока отмерьте 1 г сахара. Поместите сок и сахар в кастрюлю малого объема и доведите до кипения. Убавьте огонь и держите кастрюлю на медленном огне в течение 10 минут – до тех пор, пока масса не начнет загустевать. Чтобы узнать, какова плотность сиропа, снимите кастрюлю с огня, налейте 1 ч. л. сиропа в холодное блюдце и поместите в холодильник. Через пару минут сироп должен застыть, тем самым показывая, насколько густым он будет в охлажденном виде. Если сироп слишком густой, добавьте в кастрюлю немного горячей воды и снова доведите до кипения. Если слишком жидкий, дайте ему покипеть чуть дольше и повторите тест на густоту. Когда вы будете удовлетворены консистенцией сиропа, снимите его с огня и дайте полностью остыть. Полейте кекс сиропом и подавайте на стол.

Spongata

Ореховый пирог с медом и фруктами в горчичном сиропе

Этот необычный ореховый пирог является фирменным пирогом Пармы, о нем я услышал от Стефано Бореллы, семья которого родом из этого города. Использование *мостарда ди фрутта* придает сладкому пирогу острый пряный оттенок. Пирог можно приготовить заранее и лучше подавать его теплым с маскарпоне или мороженым.

Выход: 25-см пирог / порций: 8

для ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

100 г несоленого сливочного масла комнатной температуры
100 г сахарной пудры
200 г просеянной пшеничной муки
2 яичных желтка
семена 1 стручка ванили
цедра $\frac{1}{2}$ лимона; натереть

для начинки

125 г грецкого ореха, измельченного
100 г молотого миндаля
90 г изюма
125 г *мостарда ди фрутта* (фрукты в горчичном сиропе); нарезать
60 г сахарной пудры
75 мл меда
15 г сливочного масла
75 г абрикосового джема
цедра 1 апельсина; натереть

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Смажьте форму для пирога со съёмным дном диаметром 23–25 см.

Смешайте в миске сливочное масло, сахар и муку до образования однородной массы. Добавьте яичные желтки, семена ванили, цедру лимона и замесите тесто.

Оберните его пленкой для пищевых продуктов и оставьте в холодильнике как минимум на 20 минут, а лучше на ночь.

Чтобы приготовить начинку, объедините все ингредиенты, предназначенные для начинки, в миске и перемешайте.

Достаньте тесто из холодильника и раскатайте его на столе, слегка присыпанном мукой (или между двумя листами пленки для пищевых продуктов) для предотвращения прилипания теста. Используя форму для выпекания, разровняйте тесто, излишки обрежьте.

Перелейте начинку в тесто, выложенное в форму для выпекания. Из обрезанных излишков теста сделайте сверху на пироге решетку. Выпекайте 40 минут, до золотисто-коричневого цвета. Выньте пирог из духовки и, прежде чем разрезать на порции, остудите до комнатной температуры.

Совет: Лучше не пользоваться функцией вентиляции духовки для выпекания, так как тесто при этом пересушивается.





Torta contadina Грушевый пирог от Франки

Франка – это наша очень хорошая знакомая и замечательный повар. А вот рецепт пирога, который она регулярно печет дома. Этот пирог прост в приготовлении и замечателен на вкус. Франка нередко экспериментирует с добавками, в зависимости от сезона, например использует фрукты: абрикосы или яблоки – или кусочки шоколада и грецкие орехи.

Выход: 25-см пирог / порций: 8

200 г пшеничной муки
(предпочтительно помола 00
или российской высшего сорта)
15 г разрыхлителя теста
200 г сахара
3 яйца
1 стручок ванили; разрезать
вдоль, семена извлечь
и сохранить
цедра 1 лимона; натереть
125 мл молока
80 г изюма (по желанию)
50 г кедровых орешков
(по желанию)
100 г сливочного масла
комнатной температуры
2 груши; почистить
и разрезать на 8 частей
50 г шоколадного драже
(по желанию)

Возьмите форму для выпечки диаметром 25 см, выложите ее изнутри пергаментом для выпечки. Разогрейте духовку до 180°C/ газовая отметка 4.

С помощью миксера смешайте муку, разрыхлитель теста, сахар, яйца, ванилин и тертую цедру лимона. К полученной смеси добавьте молоко и хорошо размешайте до получения однородной массы. Добавьте кедровые орешки и изюм (если используете). Тщательно перемешайте. Разделите масло на маленькие кусочки и вмешайте его в приготовленную смесь.

Выложите смесь в подготовленную форму для выпечки, распределите груши по поверхности равномерно или, наоборот, в хаотичном порядке – в зависимости от того, каким вы хотели бы видеть ваш пирог – простоватым или аккуратным. Слегка вдавите груши в смесь. Поместите пирог в духовку и выпекайте в течение 20–30 минут.

Совет: Тесто для этого пирога лучше месить вручную, а не миксером. Когда маленькие кусочки масла, оставшиеся в смеси неразмешанными, растают, от них останутся небольшие дырочки – поры, это придаст пирогу легкость, и в то же время он сохранит влажность и сливочный вкус.

Babá

Ромовая баба́

Неаполь – родина ромовой баба́. В этом рецепте эти маленькие кексы из дрожжевого теста приправлены ромом, но иногда их готовят в уменьшенной форме и пропитывают популярным итальянским лимонным ликером, а затем продают в стеклянных стаканчиках на барных стойках. Вероятно, ромовые баба́ были названы так сосланным королем Польши Станиславом Лещинским в память о его любимой истории про Али-бабу.

Порций: 8

20 г дрожжей

2 ст. л. теплой воды

250 г сильной пшеничной муки

20 г сахарной пудры

4 яйца

100 г растопленного сливочного масла

для сиропа

500 мл воды

500 мл рома

400 г сахарной пудры

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Растворите дрожжи в воде. Смешайте муку, щепотку соли и сахар в миске, добавьте дрожжи и воду к сухим ингредиентам. Добавьте яйца и смешайте все миксером (или в кухонном комбайне). Добавьте растопленное сливочное масло и продолжайте вымешивать в течение примерно 5 минут, до однородного состояния. Смажьте маслом и присыпьте мукой 8 небольших форм для выпекания, положите на дно каждой небольшой кружок пергамент. Перелейте получившуюся массу в формочки для выпекания и оставьте тесто подниматься, пока размер не увеличится вдвое, а тесто не станет упругим – это займет от 30 минут до 1 часа.

Выпекайте в течение 20–25 минут, до золотисто-коричневой корочки и сквозной готовности. Затем с помощью ножа извлеките из формочек и поместите на решетку для охлаждения. (На этой стадии их можно заморозить, чтобы пропитать сиропом и употребить в другое время.)

Поместите ингредиенты для сиропа в кастрюлю и вскипятите, затем снимите с огня. Перелейте сироп в подходящую емкость и поместите туда же все ромовые баба́. Оставьте их там для пропитывания до момента подачи на стол. Подавайте с кондитерским кремом *пастичерра* (см. с. 424) и фруктами, консервированными в алкоголе (см. с. 484).





Темперирование шоколада

Обучение этой премудрости иногда занимает годы, но если у вас есть кое-какой опыт, результат работы с шоколадом будет выглядеть лучше. Существует разновидность шоколада для выпечки, наличие лецитина в составе которого существенно упрощает процесс, но на вкус он не так хорош. Весь шоколад хорошего качества темперруется, чтобы можно было превратить его в брусочек или плитку. Чтобы работать с шоколадом, вам необходимо растопить его, то есть детемперировать. А затем требуется вновь темперировать шоколад, что означает повторную кристаллизацию жиров.

Убедитесь в том, что емкость, которую вы используете, совершенно сухая и безупречно чистая, поскольку шоколад не должен вступать в контакт с водой. Нагрейте шоколад приблизительно до 40–45°C в микроволновой печи или на водяной бане, убедившись, что он не пригорает. Если у вас нет термометра, достаньте шоколад незадолго до того, как он полностью растопится, и перемешайте, чтобы растворить оставшиеся кусочки. Результатом перегрева станет шероховатость шоколада. Если вы используете водяную баню, как только вода начнет закипать, снимите ее с огня и поместите в нее емкость с шоколадом. Убедитесь, что пар не попадает в емкость.

Остудите шоколад путем многократного помешивания и оставьте остывать дальше – до 28–30°C. Он слегка изменит консистенцию и начнет густеть.

Чтобы убедиться в том, что шоколад темперирован, нанесите немного шоколада на кусочек пергаменты для выпечки. В течение 5 минут при комнатной температуре он «схватится», приобретет блеск и выровняется. Если внимательно посмотреть на поверхность, там не должно быть маслянистых полос. Когда шоколад достигнет стадии темперирования, используйте его без промедления или в срочном порядке нагрейте повторно до температуры 30–32°C, чтобы с ним было легче работать. (Опытные повара-кондитеры проверяют шоколад на предмет готовности, слегка прикасаясь к нему нижней губой, чтобы проверить температуру.) Вы можете повторно нагревать шоколад до четырех или пяти раз; после чего он изменит свойства, но все еще может быть использован для приготовления соуса или ганаша.

Dolci

МАСТЕР-КЛАСС

Как приготовить шоколадные листочки

Выберите несколько лавровых листочков правильной формы и тщательно протрите их кусочком хлопковой ваты: они должны быть совершенно сухими. Покрывайте каждый листочек шоколадом, пока на каждом из них не будет 1-мм шоколадного слоя.

Оставьте для загустевания при комнатной температуре – это займет до 5 минут. Когда шоколад «схватится», поместите листочки в холодильник на 5–10 минут. Осторожно отделите листья от шоколада и используйте немедленно или храните в прохладном месте или в холодильнике пару дней.



Как сделать надпись шоколадом

Шоколад нужно темперировать и остудить до температуры 28–30°C. Используйте пластиковый кондитерский мешок или сделайте свой из пергамента для выпечки (самодельный называется *корнетик*). Заполните мешок и загните края, чтобы шоколад оставался внутри. Отрежьте самый кончик кулька с помощью ножниц, выдавите шоколадную надпись и дайте ей застыть.



Crostata al cioccolato Шоколадный пирог

Это самый выдающийся пример изготовления шоколадных лакомств, которые мы подаем в нашем ресторане *Caldesi in Campagna* в Брее. Он претерпел множество изменений, и сейчас мы более чем довольны результатом, как и наши посетители!

Порций: 10

для теста

75 г сливочного масла

100 г пшеничной муки (желательно помола 00 или российской высшего сорта)

50 г сахарной пудры

25 г какао

1 яйцо

для шоколадной начинки

400 г качественного шоколада без добавок (с содержанием какао-бобов не менее 70%)

100 г сливочного масла

2 яйца

2 яичных желтка

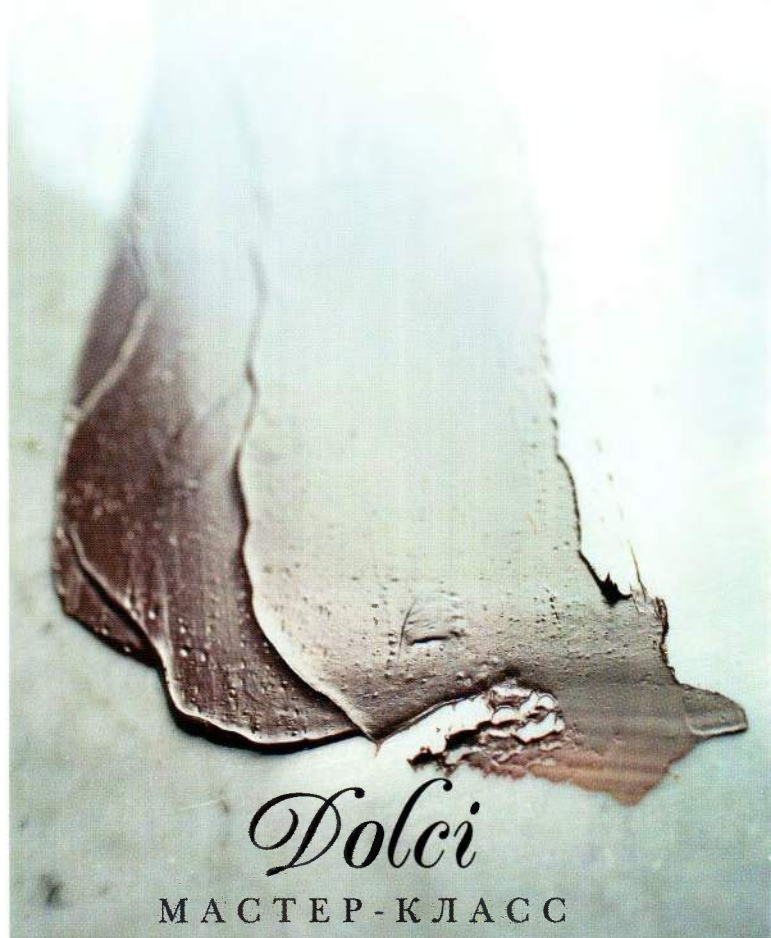
80 г сахара

Разогрейте духовку до 160°C/газовая отметка 3. Смажьте и посыпьте мукой 24-см форму для пирога со съемным дном.

Чтобы приготовить тесто, растопите сливочное масло, просейте сухие ингредиенты и смешайте с маслом, затем добавьте яичный желток, смешайте и замесите тесто. Оставьте расстаиваться на 20 минут. Раскатайте тесто, выложите в подготовленную форму, затем покройте листом пергамента и добавьте керамические «бобы». Выпекайте, не открывая духовку, в течение 10–12 минут. Затем достаньте пирог из духовки, удалите керамические «бобы» и пергамент и верните в духовку на 2 минуты. Достаньте пирог из духовки и дайте ему остыть. Тем временем можно приготовить начинку.

Растопите шоколад и масло в микроволновой печи или в жаростойкой емкости, установленной на кастрюле со слегка кипящей водой. Как только масло и шоколад растопятся, снимите с огня и дайте остыть. Сбейте яйца с сахаром в миске с помощью миксера, затем смешайте с остуженной смесью.

Перелейте начинку в остуженное тесто и готовьте еще 10–12 минут (лучше без вентилятора). Дайте остыть. Подавайте комнатной температуры или чуть теплым, с маскарпоне.



Dolci

МАСТЕР-КЛАСС





Как делать завитушки

С помощью лопаточки распределите растопленный шоколад по прохладной сухой поверхности, толщина слоя примерно 1 мм. Ширина поверхности должна быть примерно 10 см, а длина около 20 см. Постарайтесь добиться ровной поверхности несколькими движениями лопаточки, не проводя туда и обратно слишком много раз, потому что это детемперирует шоколад.

Как только шоколад начнет застывать, используйте металлический скребковый нож или большой нож для го-

товки, чтобы снять 1 см с ширины шоколада. Он скрутится в завитушку, которая может быть использована как есть или разделена на кусочки меньшего размера.

Чтобы сделать стружки, следуйте тем же инструкциям, что и для завитушек, но сразу, как только шоколад начнет застывать, сделайте на нем маленькие зарубки.

Используйте лезвие ножа, чтобы удалить шоколад с поверхности.



Torta della nonna

Бабушкин пирог с кремом и кедровыми орешками

Этот классический итальянский десерт украшает витрины кондитерских магазинов по всей Италии, его также часто готовят дома. Упомяните этот пирог при итальянцах, находящихся за границей, и увидите, как затуманится их взгляд, потому что этот пирог напоминает им о доме.

Выход: 25-см пирог / порций: 8

1 порция теста, приготовленного по рецепту со с. 426

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО КРЕМА ПАСТИЧЕРРА

500 мл молока

1 стручок ванили; разрезать пополам

1 большая корка апельсина или цедра лимона

3 желтка яиц среднего размера

100 г сахара

50 г кукурузной муки

50 мл Cointreau, или Marsala, или Strega, или Grand Marnier (по желанию)

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

100 г кедровых орешков

1 ст. л. без горки сахарной пудры

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой 25-см форму со съемным дном, стряхнув излишки.

Приготовьте тесто с помощью кухонного комбайна или ручную, используя метод, описанный на с. 426. Идеально будет охладить тесто в течение 20 минут в холодильнике, но если времени мало, раскатайте его между двумя слоями пергамента для выпечки или пищевой пленки.

Пока тесто остывает, приготовьте кондитерский крем *пастичерра*. Поместите кастрюлю с молоком, стручком ванили и цедрой лимона на умеренный огонь. Смешайте в миске деревянной ложкой яичные желтки, сахар и кукурузную муку. Как только молоко закипит, снимите кастрюлю с огня и добавьте половину молока, вливая сразу по полной ложке, к смеси с кукурузной мукой, непрерывно помешивая. Перелейте смесь обратно к оставшемуся в кастрюле молоку. Верните на огонь на несколько минут, до загустения, продолжая помешивать.

Снимите с огня, добавьте ликер, если используете, переложите смесь в холодную емкость и накройте пищевой пленкой или увлажненным пергаментом для выпечки, чтобы предотвратить образование пленочки. Позвольте смеси остыть, не вынимая из нее стручок ванили.

Раскатайте тесто до толщины 5 мм и выложите его в форму для выпекания. Если оно крошится, используйте немного оставшегося теста для склеивания – это даст хороший результат. Сделайте проколы по всей поверхности вилкой.

Вылейте на тесто остуженный крем, удалив стручок ванили и цедру лимона. Сверху положите кедровые орешки таким образом, чтобы они покрыли всю поверхность. Просейте сахарную пудру через сито или чайное ситечко и посыпьте поверхность начинки. Выпекайте в течение 25–30 минут, то есть до момента, когда орешки начнут приобретать коричневатый оттенок, а тесто пропечется.

Достаньте пирог из духовки, остудите и подавайте.



Torta del nonno

Дедушкин шоколадный пирог с жареным миндалем

Осенним утром в Тоскане приятно съесть этот шоколадный пирог с чашечкой пенистого капучино. Различие между этим пирогом и его собратом *torta della nonna* (см. с. 424) заключается в начинке. Начинкой в этом пироге является шоколадный крем и жареный миндаль, а не кедровые орешки. Шоколадный крем *пастичерра* также является отличной начинкой для пончиков, кексов или итальянского десерта *зуппа inglese*.

Выход: 25-см торт / порций: 8

1 порция теста, приготовленного по рецепту со с. 426

для шоколадного крема

500 мл молока

3 яичных желтка

100 г сахарной пудры

30 г кукурузной муки

200 г качественного шоколада без добавок
(с содержанием какао-бобов не менее 70%),
тертого или в виде шоколадного драже

для украшения

75 г очищенного миндаля

1 ст. л. без горки сахарной пудры

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой 25-см форму для пирога со съёмным дном, сдув излишки муки.

Приготовьте тесто, следуя методу, описанному на с. 426. Идеально будет остудить тесто в течение 20 минут в холодильнике, пока вы готовите начинку.

Пока тесто остужается, приготовьте крем. Налейте молоко в кастрюлю и поместите на умеренный огонь. Смешайте деревянной ложкой в миске яичные желтки, сахар и кукурузную муку. Как только молоко закипит, снимите кастрюлю с огня и добавьте половину всего молока, вливая зараз по полной ложке, к смеси с кукурузной мукой, непрерывно помешивая. Перелейте смесь обратно в кастрюле к оставшейся половине молока и добавьте шоколад. Верните на огонь на несколько минут, чтобы крем загустел, а шоколад растопился, и продолжайте помешивать. Уберите с огня, переложите смесь в холодную емкость и накройте пищевой пленкой или увлажненным пергаментом для выпечки, чтобы предотвратить образование пленочки.

Раскатайте тесто до толщины 5 мм и выложите в форму для выпекания. Если оно крошится, используйте кусочки теста для склеивания. Сделайте проколы вилкой по всей поверхности. Вылейте на тесто остуженный крем. Сверху выложите миндаль таким образом, чтобы он покрыл всю поверхность. Просейте сахарную пудру через сито или чайное ситечко и посыпьте поверхность начинки. Выпекайте в течение 25–30 минут, пока миндаль не приобретет коричневатый оттенок, а тесто не пропечется. Достаньте пирог из духовки и дайте ему остыть.



Crostatine di crema pasticcera Пирожные с заварным ягодным кремом

Что может быть лучше, чем свои собственные ягоды и фрукты? Эти маленькие пирожные с кремом можно испечь с любыми сезонными плодами. Моя семья особенно любит малину и ежевику. Я делаю тесто, Джанкарло готовит заварной крем, а дети украшают пирог. На мой взгляд, этот итальянский рецепт интересен тем, что тесто, приготовленное по нему, обладает ароматами цедры цитрусовых и ванили.

Выход: 25-см пирог или пирожные 4x10 см

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Смажьте гофрированную 25-см форму для выпекания со съёмным дном.

Поместите масло, муку, цедру и ванилин в большую миску и разотрите до получения массы, напоминающей мелкие крошки. Смесь должна быть насыщена воздухом, поэтому аккуратно встряхните миску.

Добавьте яйца и сахар и вручную замесите густое тесто, пропуская его между пальцами для тщательного перемешивания. Если тесто суховато, добавьте 1 ст. л. молока и хорошо перемешайте. Это необходимо, только если используется яйцо малого размера или если мука слишком быстро впитала в себя влагу. Желательно оставить тесто на 20 минут в холодильнике, но если у вас мало времени, вы можете разложить его между двумя слоями пергаментной бумаги для выпечки или пленки. Если тесто крошится, используйте для склеивания его остатки – результат будет положительным.

Раскатайте тесто до толщины 5 мм и выложите его в форму для выпекания. Сделайте вилкой проколы по всей поверхности теста. Поместите в духовку и выпекайте в течение 20 минут, до золотистой корочки. Выньте из духовки и дайте остыть.

В это время приготовьте сладкий крем. Вылейте молоко в кастрюлю вместе с семенами ванили и стручком и потомите на медленном огне. С помощью электромиксера соедините в миске и сбейте желтки яиц, сахар и кукурузную муку, до получения воздушной субстанции. Когда молоко закипит, снимите емкость с огня и добавьте половину требуемого молока, вливая сразу по полной ложке, в смесь с кукурузной мукой до полного перемешивания. Вылейте смесь обратно в кастрюлю с оставшимся молоком. Снова поставьте на огонь на несколько минут для загустевания и постоянно помешивайте. Снимите с огня и поместите крем в холодную емкость. Накройте пищевой пленкой, чтобы поверхность крема не затянулась пленочкой. Дайте остыть, не вынимая стручок ванили.

Выложите на тесто сладкий охлажденный крем. Выньте стручок ванили и добавьте маскарпоне или сливки. Украсьте сверху свежими фруктами. Вы можете выложить фрукты хаотично, украсив центр несколькими ягодами, или выложить концентрические круги, чередуя ягоды разных цветов (начните с внешних границ и двигайтесь к центру). Для более профессиональной отделки нанесите на фрукты абрикосовый джем или глазурь (предварительно подогрев, чтобы она приобрела жидкую консистенцию).

Для теста (Выход: 275 г)

100 г несоленого сливочного масла
комнатной температуры
плюс еще немного для смазывания
175 г пшеничной муки (лучше помола
00 или российской высшего сорта)
плюс еще немного на посыпку
2 ч. л. тертой цедры 1 апельсина
и/или 1 лимона
4 капли ванильной эссенции
или семена из ½ стручка ванили
1 яйцо среднего размера
50 г сахарной пудры
1 ст. л. молока (при необходимости)

Для сладкого крема

300 мл молока
1 стручок ванили; разрезать вдоль
и вынуть семена и сохранить
2 яйца; отделить желтки от белков
40 г сахарного песка
20 г кукурузной муки
125 мл маскарпоне или сливок
двойной жирности

Для украшения

клубника, малина или другие сочные
ягоды
абрикосовое желе или джем (по желанию)

Amore di fragole «Клубничная любовь»

Я не могу сопротивляться этому сентиментальному названию! Итальянское меню настолько поэтично! Мне пришлось вдохнуть глоток поэзии, описывая этот рецепт, ведь отмечать какое-либо событие с таким блюдом — это настоящий праздник и одно удовольствие. Попробуйте его, и вам трудно будет удержаться, чтобы не запеть!

Порций: 8

1 порция теста, приготовленного по рецепту со с. 426

1 бисквит по-генуэзски (см. с. 413)

125 мл маскарпоне

4 ч. л. maraschino, Cointreau,

Grand Marnier или бренди

250 г клубники;

разрезать на половинки

для КРЕМА

300 мл молока

½ стручка ванили; разрезать вдоль, вынуть семена

3 желтка яиц среднего размера

25 г кукурузной муки

50 г сахарной пудры

3 ст. л. марсалы

для БЕЗЕ

2 белка яиц

75 г сахарной пудры

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Смажьте и посыпьте мукой 24-см форму для выпекания со съёмным дном. Раскатайте тесто до толщины 5 мм и выложите его в форму для выпекания. Положите кондитерские керамические «бобы» и выпекайте примерно 25 минут. Выньте из духовки, извлеките «бобы» и дайте остыть.

С помощью острого длинного ножа подровняйте верх бисквита по по-генуэзски (обрезки отдайте пробегающим мимо детям). А из оставшегося бисквита вырежьте корж (диск) толщиной 1 см (все, что осталось, можно заморозить для следующего раза).

Приготовьте жидкий кондитерский крем по рецепту со с. 424 и оставьте его остывать. Когда крем остынет до комнатной температуры, добавьте в него маскарпоне. Выложите в форму с тестом половину всего крема и накройте бисквитным коржом. Используйте немного вишневого ликера *maraschino*, чтобы сделать бисквит мягче. С помощью лопатки промажьте верх бисквита оставшимся кремом, сверху украсьте клубникой.

Чтобы приготовить безе, поместите яичные белки в емкость и сбивайте, потихоньку всыпая сахарную пудру и удерживая емкость над паром (или на водяной бане), до тех пор, пока не получится плотное безе. Используйте пластиковый кондитерский мешок и вашу фантазию, чтобы красиво расположить маленькие капельки безе между клубникой. Подержите над грилем пару минут, не обжигая при этом клубнику. Подавайте блюдо охлажденным.



Pastiera Napoletana Пастьера по-неаполитански

Когда мы на Пасху оказались в Неаполе, то в течение только одной недели нам довелось попробовать шесть таких десертов. Некоторые из них имели выраженный аромат флердоранжевой воды, что не очень-то хорошо, поскольку он напоминает запах эфирного масла пачули и магазины для хиппи ранних 1970-х, переполненные фимиамом и благовониями. Так или иначе, вы можете добавить этот ингредиент, если хотите следовать традиции, или не использовать его вообще. (Тетя одного моего итальянского друга как-то раз сказала, что ей тоже не понравилась такой вкус, и она тоже вычеркнула этот ингредиент из рецепта, и в обновленном виде этот десерт стал одним из наших любимых.) Этот рецепт рассчитан на большое количество порций, но его не стоит хранить в течение 2–3 дней в холодильнике, даже в упакованном виде. «Грано котто» означает «разваренное зерно» — это пшеничные зерна, которые были замочены и затем варились до тех пор, пока не лопнули и не стали мягкими. Уже приготовленное разваренное зерно можно найти в приличных итальянских гастрономах и в интернет-магазинах.

Порций: 12

для СДОБНОГО ТЕСТА

2 порция теста, приготовленного по рецепту со с. 426
сливочное масло для смазывания формы

для начинки

500 г рикотты
150 г сахара
4 яичных желтка
100 г мелко рубленых цукатов
840 г грано котто в банке
1 чашка флердоранжевой воды (по желанию)
2 ч. л. молотой корицы

Смажьте глубокую форму для выпекания (примерно 28x4 см), выстелите дно пергаментом. Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4.

Приготовьте сдобное тесто, как описано на с. 426, накройте его и остудите в течение 20 минут.

Тем временем приготовьте начинку, смешав в миске рикотту и сахар. Добавьте желтки яиц, цукаты, грано котто, флердоранжевую воду, если пользуетесь, и корицу.

Раскатайте тесто до толщины 5 мм на поверхности стола, присыпанной мукой. Поместите в форму и ложкой выложите начинку. Вновь раскатайте тесто, вырежьте из него полоски шириной 2 см. Уложите полоски на расстоянии 2 см друг от друга таким образом, чтобы получилась решетка. Выпекайте в духовке в течение 50 минут или 1 часа. Подавайте комнатной температуры.

Crostata di marmellata Кростата с джемом

Тетя моего друга Стефано, Мария, на скорую руку сготовила этот простой торт, чтобы мы могли сделать фотографию для этой книги. Рецепт был таким удачным, что его нельзя было не включить в эту кулинарную книгу. Тетя принесла муку прямо с мельницы, но я обнаружила, что мука помола 00 не хуже.

для ТЕСТА

400 г муки помола 00 (или
российской высшего сорта)
100 г сахара
100 г сливочного масла
2 яйца
30 мл ликера, например Strega
½пакета желе для покрытия
торта pane d'angeli
или 2 ч. л. разрыхлителя теста
450 г сливочного или другого джема

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Насыпьте муку горкой на стол или в миску и добавьте оставшиеся ингредиенты. Вручную замесите тесто.

Смажьте 27-см форму для выпекания и обсыпьте ее мукой, стряхните излишки. Выложите тесто в форму и прижмите его пальцами к ее краям. Срежьте излишки, чтобы корж получился ровным.

Поставьте тесто на 20 минут в холодильник. Затем достаньте и наполните джемом. Раскатайте срезанные излишки теста полосками и выложите из них поверх пирога решетку. Выпекайте 20–25 минут.

Вариация: В качестве начинки можно использовать пряный медовый, инжирный или апельсиновый джем (см. с. 486) и украсить десерт грецкими орехами.



Если у вас нет домашнего джема, вы можете купить любой мягкий джем. Когда мне доводится бывать на летних ярмарках, организуемых церковью, я всегда стараюсь купить там побольше различных видов домашнего джема и конфитюра для приготовления кростаччи по этому рецепту.

Budino di riso Рисовый пудинг

Рисовый пудинг – основная еда, которая несет комфорт и уют в дом. Это нечто теплое, сладкое и липкое.

Вы можете приготовить его просто, без добавок, не используя изюм и корицу, или, напротив, добавить пряный кардамон, чтобы придать блюду арабскую или сицилийскую нотку.

Порций: 8

50 г изюма
150 мл Вин Санто
2 л молока
500 мл сливок двойной жирности
500 г риса ризотто (арборио)
1 стручок ванили; разрезать вдоль
2 палочки корицы
кусочек лимонной цедры длиной около 5 см
300 г меда

Поместите изюм в чашу вместе с Вин Санто для пропитки.

Поместите молоко и сливки в большую кастрюлю с рисом, стручками ванили, палочками корицы и лимонной цедрой и доведите до кипения на огне чуть больше среднего. Помешивайте часто, чтобы рис не склеивался, после чего подержите на медленном огне в течение 30–40 минут, до готовности риса.

Добавьте замоченный изюм, Вин Санто и мед, можно положить больше меда или сахара по вкусу.

Arance candite Засахаренные апельсины

Это прекрасный съедобный подарок, и его можно приготовить за три дня. Я делаю их на каждое Рождество и вовлекаю в этот процесс своих детей – они макают апельсины в шоколад. Потом я упаковываю банки с апельсинами в коробку и дарю Джанкарло на Рождество. Вы также можете украшать засахаренными дольками мороженое, использовать в *пастьере* (см. с. 428) или в *кантуччини*.

Выход: 4 банки по 327 мл

4 крупных апельсина, по возможности без косточек
500 мл варочной жидкости (см. ниже методику приготовления)
1,5 кг сахара (ежедневно добавлять 500 г)

Чтобы подготовить кожуру, сделайте зарубки на кожуре апельсина в виде квадратиков от черенка до основания, затем очистите кожицу и удалите ложкой сердцевину из 4 долек, проводя ею между мякотью и сердцевиной. Чтобы приготовить апельсины, нарежьте очищенные фрукты кольцами толщиной около 1 см.

Поместите кожуру апельсина и нарезанные кольца в большую кастрюлю, сверху залейте холодной водой. Доведите до кипения, оставьте на медленном огне в течение 30 минут, накрыв кастрюлю крышкой или пергаментом для сохранения пара внутри.

Используя шумовку, выньте апельсины и кожуру из кастрюли и поместите их в большую емкость. Отмерьте 500 мл жидкости для варки, вылейте обратно в кастрюлю и добавьте 500 г сахара. Доведите до кипения и снимите пену, которая появляется на поверхности. Как только жидкость закипит, полейте ею апельсины. Оставьте на один день стоять при комнатной температуре, накрыв пергаментом для выпечки. Сверху положите маленькое блюдце в качестве небольшого пресса для апельсинов.

На следующий день просушите апельсины, снова используя шумовку, жидкость сохраните. Влейте ее в кастрюлю, добавьте следующие 500 г сахара и доведите до кипения. Вновь залейте апельсины, как описывалось выше, и оставьте стоять накрытыми. На третий день повторите процесс. Апельсины можно хранить в стерилизованных, герметично закрытых банках.

Вариация: Чтобы приготовить апельсины в шоколаде, выньте несколько апельсинов из варочной жидкости и выложите их на ночь на проволочную подставку, чтобы они затвердели, затем окуните их в темперированный шоколад (см. с. 420), выньте и оставьте на подставке, чтобы «схватились».



Pere cotte ripiene di crema di ricotta all' arancia con salsa di cioccolato

Груши с начинкой из творожно-апельсинового крема под соусом из горячего шоколада

Мне впервые довелось попробовать это восхитительное блюдо в ресторане Pasha в Апулии. Для приготовления этого десерта можно использовать любые груши, но лучше всего подойдут незрелые, так как они легче выдерживают процесс заполнения начинкой, которая придает им такой неповторимый аромат. Поместите груши в сироп, налитый в стерилизованную посуду. Оставшийся сироп может использоваться для увлажнения и пропитки бисквита или для фруктового салата.

Порций: 6

6 крупных незрелых груш (груши должны быть жесткими)
шоколадные листики для украшения (см. мастер-класс, с. 420)

для СИРОПА

1 л воды
750 г сахара
2 палочки корицы
цедра, срезанная полосками, и сок 1 лимона
1 стручок ванили; разрезать вдоль

для КРЕМА

100 г рикотты
40 г сахарной пудры
цедра 1 небольшого апельсина; мелко натереть

для СОУСА

100 г шоколада
80 г сливок двойной жирности

Очистите груши, сердцевину оставьте. Срежьте немного у основания каждой груши так, чтобы они могли стоять. Поместите в кастрюлю с водой, добавьте сахар, корицу, цедру лимона, сок и стручок ванили. Доведите до кипения и варите до полумякости (твердые груши – 1,5 часа, зрелые – 15 минут).

Приготовьте крем, смешав все ингредиенты в посуде. Протрите смесь через мелкое сито, используя лопаточку. Поставьте в холодильник.

С помощью шумовки переложите груши из кастрюли на доску для остывания. Когда остынут, срежьте с верхней части каждой груши 3 см мякоти, включая сердцевину (используйте специальный нож для удаления сердцевины или просто острый нож), верхушки сохраните. Поместите творожно-апельсиновый крем в кондитерский мешок и наполните груши (можно также использовать маленькую ложку). Накройте груши верхушками.

Чтобы приготовить шоколадный соус, расплавьте шоколад со сливками в небольшой кастрюле на средне-сильном огне. Налейте на тарелку для подачи, поместите в центр груши и украсьте шоколадными листиками.

Pesche all' amaretto Запеченные персики с печеньем амаретти

Амаретти по-итальянски означает «горьковатый на вкус». Город Саронно в Ломбардии славится маленькими миндальными печеньями, которые продают в отдельных упаковках, завернутыми в декоративную бумагу. Это печенье очень похоже на макарон – печенье из сладкого и горького миндаля.

Порций: 4

4 персика (или сливы, или абрикосы), зрелые, но достаточно твердые
8 шт. печенья амаретти; раскрошить
1 ст. л. сливочного масла без горки плюс еще для смазывания
1 ст. л. меда
1½ стакана Вин Санто (или десертного вина)
8 ст. л. тростникового сахара (демерара)

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Разрежьте каждый персик на половинки, косточки удалите.

Поместите их в смазанную форму и запекайте 15 минут, а в это время можно приступить к приготовлению начинки. Смешайте печенье *амаретти* с маслом, медом и *Вин Санто*.

Выньте персики из духовки и увеличьте температуру до 200°C/газовая отметка 6. Наполните каждый наполовину начинкой из амаретти. Распределите коричневый сахар по поверхности и выпекайте 10 минут. Следите, чтобы сахар не пригорел.

Подавайте по 2 половинки персика на порцию, полив собственным соком, рядом положите 2–3 ложки домашнего ванильного мороженого.

Fichi al forno con buccia di arancia e zucchero di canna

Обжаренный инжир с апельсиновой цедрой и коричневым сахаром

Инжир можно встретить всюду в Италии в конце лета, его едят сырым и сочетают с ветчиной, опрыскивают медом и подают с сыром в виде или, как в нашем случае, запекают. Данный рецепт подходит к разновидности инжира, которому иногда немного не хватает вкуса. Здесь на помощь обязательно приходят мед и апельсин, они как нельзя лучше смогут придать вкусовой оттенок инжиру при запекании.

Порций: 4

8 шт. инжира
цедра и сок 1 апельсина
20 мл растопленного меда
20 г тростникового сахара (демерара)
маскарпоне для подачи с десертом

Разогрейте духовку до 200°C/ газовая отметка 6.

Разрежьте инжир вдоль на две половинки, поместите на противень. Залейте соком апельсина и медом. Равномерно распределите цедру и сахар. Выпекайте в течение 20 минут, до золотистой корочки.

Подавайте с ложкой маскарпоне.





Dolci

МАСТЕР-КЛАСС

Приготовление мороженого

Стадия покрытия

Чтобы приготовить большинство видов мороженого, сначала нужно сделать заварной крем. Особое внимание необходимо уделить именно этому этапу, так как крем легко может «расслоиться» на компоненты. Вы можете приготовить крем в кастрюле, если уверены в превосходном результате, или использовать пароварку, на что уйдет немного больше времени. При пастеризации яиц очень важно, чтобы крем достиг температуры 75°C («стадия покрытия»). Когда вы можете покрыть обратную сторону ложки кремом и прочертить линию, которая будет видимой, крем готов. Однако этот тест не гарантирует, что вы достигли нужной температуры и все бактерии уничтожены. Поэтому более надежным является использование термометра.

Охлаждение

Очень важно, чтобы бактерии не могли размножаться в теплой смеси, поэтому крем нужно быстро охладить. Когда температура крема достигает 75°C, снимите его с огня и перелейте в емкость. Установите эту емкость вверх другой, наполненной льдом и водой. Когда смесь остынет, сбейте ее в мороженице или заморозьте, следуя рецепту со с. 439. Как только мороженое станет плотным по консистенции, прекратите его сбивать, чтобы не допустить образования гранул в мороженом.

Как приготовить мороженое без использования мороженицы

Вылейте смесь охлажденного мороженого в мелкую посуду, например в ту, которую вы используете для приготовления лазаньи, и поместите в морозильную камеру. Спустя час или около этого по краям посуды образуются кристаллы. Сбейте смесь вилкой или венчиком. Продельвайте это каждый час до тех пор, пока вся смесь не заморозится. При наличии крупных комочков пропустите смесь через комбайн и тотчас же поместите в морозильную камеру.

Gelato alla crema

Мороженое на основе крема

Это рецепт основной смеси крема для приготовления мороженого, которое нередко сравнивают с великолепным мягким мороженым, предлагаемым в итальянских кафе. Говорят, что один гений – удачно названный Буонталенти, – живший во Флоренции в эпоху Возрождения, придумал такое мороженое на основе яичного крема, в состав которого входил не сахар, а мед, и вино в качестве ароматизирующего вещества.

Выход: около 700 мл /
порций: 4–6

400 мл молока
150 мл сливок
3 яичных желтка
150 г сахара
вкусовые добавки
по вашему вкусу (см. ниже)

Поместите молоко и сливки в кастрюлю среднего размера, поставьте на огонь сильнее среднего и доведите почти до кипения. В это время смешайте желтки яиц с сахаром в термостойкой посуде до полного растворения.

Влейте около половины горячего молока в смесь яиц с сахаром

и тщательно перемешайте. Вылейте обратно в кастрюлю и, постоянно помешивая, подогрейте до 75°C, или до «стадии покрытия». Крем не должен закипеть. Снимите кастрюлю с огня и перелейте крем в емкость. Поместите емкость в другую, большую, со льдом и водой. Когда крем остынет, сбейте его в мороженице или заморозьте, следуя рецепту со с. 439.

Вкусовые добавки

Ваниль Извлеките семена из стручка ванили. Добавьте семена и стручок в смесь во время нагревания молока. Выньте стручок из охлажденного крема.

Корица Добавьте 1 ч. л. порошка корицы или палочку корицы во время на-

гревания молока. Выньте палочку из охлажденного крема.

Шоколад Добавьте 100 г разломанного на кусочки качественного шоколада без добавок с содержанием какао-бобов не менее 70% в горячий крем (на огне не держите!).

Кедровые орешки Добавьте 200 г обжаренных и измельченных кедровых орешков в основу крема, как только она будет готова.

Грецкий орех и мед Добавьте 100 г жареных размолотых грецких орехов к кремовой основе. Замените сахар медом. Подавайте мороженое в выдолбленной скорлупе грецких орехов, как показано на фото на с. 434.

Апельсин Добавьте тонко натертую цедру двух апельсинов в молоко и сливки перед нагреванием.

Gelato di fragole Клубничное мороженое

Это один из самых легких рецептов фруктового мороженого, но работает он безотказно. Попробуйте также приготовить такое мороженое с малиной, черной смородиной, инжиром, вишней, манго, абрикосами или персиками вместо клубники.

Порций: 10–12

1 кг клубники; разрезать пополам
275 г сахарной пудры
500 мл сливок двойной жирности
125 мл молока

Поместите клубнику в кастрюлю с сахаром и доведите до кипения. Кипятите на медленном огне в течение 10–15 минут, пока ягоды не станут мягкими. Пропустите клубнику и сок через мелкое сито в кастрюлю: получится около 500 мл пюре, в зависимости количества сока, который дала клубника; излишки могут использоваться в качестве соуса. Добавьте сливки и молоко к клубнике и хорошо перемешайте. Дайте остыть.

Когда смесь остынет, сбейте ее в мороженице или заморозьте, следуя рецепту со с. 439.

Вариация: Для грушевого мороженого используйте 1 кг груш, очищенных и разделенных на четыре части или консервированных. Следуйте рецепту клубничного мороженого, разваривая свежие груши до размягченного состояния. Это может занять примерно 15–45 минут в зависимости от того, насколько они спелые. Если используете консервированные груши, слейте сироп и затем растворите сахар с помощью нагревания на огне сильнее среднего. Далее действуйте, как указано выше.

Gelato al Fior di Latte Молочное мороженое

Название *фьор ди латте* дали сыру из коровьего молока, похожому на моцареллу, которая традиционно готовится из молока буйволиц. В данном контексте речь идет о мороженом, не содержащем яиц и приготовленном из коровьего молока, которое придает нежный аромат и более легкий вкус по сравнению с обычным рецептом на кремовой основе. Его очень легко готовить – а это тоже плюс!

Порций: 10–12

500 мл молока
200 г сахара
1 стручок ванили; разрезать вдоль
500 мл сливок двойной жирности

Нагрейте в кастрюле 200 мл молока, добавьте сахар и стручок ванили и нагревайте, пока сахар не растворится. Снимите кастрюлю с огня и дайте смеси остыть естественным путем или ускорьте процесс, поместив кастрюлю в другую, большую, емкость с водой и льдом. Когда смесь остынет, возьмите несколько оставшихся семян из стручка ванили и добавьте в молоко, затем выньте стручок. Добавьте оставшееся молоко и сливки. Сбейте смесь в мороженице или заморозьте, следуя рецепту со с. 439.

Вариация: Для приготовления мороженого *страччателла* используйте 1 порцию молочного мороженого и 300 г шоколада, молочного или темного. Растопите шоколад в жаростойкой емкости, установленной на кастрюлю с кипящей на медленном огне водой (или в микроволновой печи). Зачерпните третью часть приготовленного мороженого и поместите в контейнер. Сбрызните третьей частью шоколада так, чтобы вся поверхность покрылась тонкими зигзагообразными линиями: шоколад застынет немедленно. Добавьте еще третью часть мороженого, сбрызните ее следующей третьей частью растопленного шоколада аналогичным способом. Повторите эту же процедуру с оставшимися частями мороженого и шоколада, затем возвратите мороженое в морозилку до тех пор, пока оно не потребуется. Подавать на стол лучше всего с апельсиновым сиропом (см. с. 447) и маленькими кусочками засахаренной апельсиновой цедры (см. с. 430).

Croccante di pinoli o nocciola Сладкие чипсы с кедровыми или лесными орехами

Порций: 12–20

500 г сахара
**250 г жареных кедровых
или лесных орешков**

Постелите пергамент для выпечки в противень. Положите половину сахара в кастрюлю и поставьте на сильный огонь. Смажьте бока кастрюли влажной кисточкой для кондитерских изделий, чтобы предотвратить кристаллизацию сахара. Когда сахар начнет дымиться, добавляйте понемногу оставшуюся его часть. Как только сахар приобретет коричневый цвет, снимите кастрюлю с огня и добавьте в смесь орехи. Перелейте карамель на пергамент. Пока еще сохраняет тягучесть, разрежьте на кусочки. Дайте застыть, храните под жаростойкой бумагой или алюминиевой фольгой. Подавайте с мороженым или к чаю.



Semifreddo ai frutti del bosco Мраморные фрукты в лесном парфе

Semifreddo по-итальянски означает «наполовину холодные», и, по сути, это мороженое, которое сбивли перед замораживанием, в отличие от традиционного, более плотного мороженого, которое сбивается уже замороженным (если делается в мороженице) или с интервалами продолжительностью в 1 час (если делается вручную). Если в *семифреддо* содержится много яиц, оно приобретает текстуру замороженного мюсса.

Порций: 4–6

5 яичных желтков
250 г сахарной пудры (150 г для сливок; 100 г для фруктового пюре)
семена 1 стручка ванили
250 мл сливок двойной жирности
500 г замороженных лесных ягод

Выложите форму для выпечки размером примерно 25x10x5 см пищевой пленкой или двумя полосками пергаментной бумаги для выпечки.

Подогрейте ягоды со 100 г сахарной пудры в сковороде на среднем огне до тех пор, пока сахар не растворится. Уберите с огня и превратите в пюре с помощью толкушки или кухонного комбайна. Дайте остыть.

Подогрейте яичные желтки с остатками сахара в жаропрочной посуде над кастрюлей или на паровой бане (дно посуды не должно касаться воды). Продолжайте нагревать и помешивать, пока смесь не загустеет до кремообразного состояния или не нагреется до температуры 75°C на сахарном термометре. Добавьте семена ванили в яйца и продолжайте сбивать. Уберите с огня.

Сбейте сливки до мягких пиков, затем осторожно введите их в яичные желтки. Разделите смесь пополам и в одну часть вмешайте ягодное пюре. Влейте в подготовленную форму немного ягодной смеси, затем немного смеси без ягод. Чередуя слои, пока не используете до конца обе смеси, а затем при помощи ножа сделайте «завиток» таким образом, чтобы смешались два верхних слоя. Поставьте в морозильник минимум на 4 часа (лучше на всю ночь). Подавайте с небольшим количеством свежих ягод или с простым бисквитом (см. с. 456).

Salsa di cioccolato caldo Горячий шоколадный соус

Выход: 300 мл / порций: 6–8

300 мл сливок двойной жирности
250 г шоколада с содержанием какао-бобов не менее 70%

В сковороде на среднем огне смешивайте сливки и шоколад, чтобы шоколад растаял. Подавайте сразу в подогретом кувшине.

Semifreddo alla Nutella Парфе из «Нутеллы»

«Что за жизнь без «Нутеллы»?» – гласит реклама одного из любимых итальянцами продуктов. «Нутелла» настолько популярна, что этой пасте на основе лесного ореха посвятили целую кулинарную книгу! Разработанная шоколадной компанией Ferrero в 1940-х годах, сейчас она продается по всему миру и даже претендует на собственный Всемирный день «Нутеллы»!

Порций: 8

500 мл сливок двойной жирности
10 яичных желтков
150 г сахарной пудры
300 г «Нутеллы»

Выстелите форму пергаментом для выпечки или пищевой пленкой.

Подогрейте яичные желтки и сахар вместе в жаропрочной посуде, размешивая над кастрюлей или над кипящей водой (убедитесь, что дно посуды не касается кипящей воды). Продолжайте нагревать и помешивать до тех пор, пока смесь не загустеет до кремообразного состояния или не нагреется до температуры 75°C на сахарном термометре. Уберите с огня.

Добавьте «Нутеллу» и дайте немного остыть, пока вы сбиваете сливки. Затем введите сливки в полученную пасту. Вылейте смесь в подготовленную форму и поставьте в морозильник. Оставьте застывать минимум 4 часа (лучше всю ночь). Подавайте с горячим шоколадным соусом.

Crema frita Подушечки с заварным кремом во фритюре

Эти тающие во рту подушечки популярны в Венето и Лигурии. Их можно приготовить заранее и хранить в холодильнике несколько часов перед тем, как обжарить и употребить. Подавайте с пюре из фруктов или стаканом сладкого вина.

Выход: примерно 16 подушечек

для КОНДИТЕРСКОГО КРЕМА
500 мл молока
1 стручок ванили
цедра лимона или апельсина
3 яичных желтка
100 г сахарной пудры
50 г кукурузного крахмала

для ПОСЫПКИ КРОШКАМИ
150 г хорошо высушенных сухарей
3 яичных белка
подсолнечное масло для фритюра

Поместите молоко, стручок ванили и лимонную или апельсиновую цедру в кастрюлю на медленный огонь. Смешайте в чаше деревянной ложкой яичные желтки, сахар и крахмал. Когда молоко закипит, снимите кастрюлю с огня и половником добавьте молоко в крахмальную смесь, постоянно помешивая до тех пор, пока не впитается хотя бы половина. Влейте смесь обратно в молоко в кастрюлю. Снова поставьте на огонь на некоторое время, до загустения, постоянно помешивая. Снимите с огня, выньте стручок ванили и цедру и переложите крем в квадратную форму для выпечки со стороной 18 или 20 см, выложенную пищевой пленкой. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы крем не заветрелся. Дайте остыть и затем переверните крем на разделочную доску и снимите пищевую пленку. Нарежьте на 4-см квадратики.

Для обсыпки поместите яичные белки в чашу и хорошо сбейте. Насыпьте сухарные крошки в плоскую тарелку. Полностью обмакните каждый квадратик крема сначала в белки, затем в сухари, убедитесь, что сухари полностью их покрывают.

Разогрейте масло во фритюрнице до 170°C. Обжарьте подушечки в горячем масле порциями, по 2–3 минуты, до золотистого цвета. Выложите на салфетки, чтобы остыли, пока вы готовите остальные.

Crostata di ricotta, limone e cannella Пирог с рикоттой, лимоном и корицей

Этот пирог популярен во всей Италии, и я видела много вариаций его исполнения поварами от Милана до Сицилии, в которых используется больше или меньше шоколада или добавляется лимон, но всегда кладут щепотку специй, в частности корицу.

Порций: 8

для СЛАДКОГО ТЕСТА
50 г сливочного масла
плюс еще немного для смазывания
175 г пшеничной муки и еще немного для посыпки
100 г сахара
½ апельсина или лимона
семена стручковой ванили
или 4 капли экстракта ванили
2 яичных желтка
50 г маргарина

для НАЧИНКИ
2 яичных желтка
200 г сахара
500 г рикотты из коровьего молока
½ ч. л. молотой корицы
цедра ½ лимона; натереть
40 г шоколадного драже хорошего качества
(с минимальным содержанием какао-бобов 70%)

Смажьте сливочным маслом низкую форму для выпечки диаметром 24 см, присыпьте ее мукой, остатки стряхните. Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4.

Смешайте все ингредиенты для теста вручную или в кухонном комбайне. Накройте пищевой пленкой и оставьте в холодильнике минимум на 20 минут, затем раскатайте на поверхности, присыпанной мукой, так, чтобы его пласт был чуть больше формы для выпечки.

Смешайте все ингредиенты для начинки и равномерно распределите ее по тесту. Раскатайте обрезки теста в длинный прямоугольник и нарежьте полосками шириной примерно 1,5 см. Перекрутите их и выложите на пирог, образуя решетку.

Выпекайте 40–50 минут, до золотистой корочки; деревянная шпажка должна выходить из теста сухой.

Meringhe Меренги

Меренги (бэзе), по сути своей, интернациональны. Классический итальянский метод заключается в том, чтобы сначала нагревать сахар, а затем выливать его на сбитые белки – но здесь строго необходим специальный сахарный термометр.

Этот простой рецепт представил нам Стефано Борелла, наш друг и кондитер с большим стажем. Он легок в исполнении и имеет много применений. Однако меренги по этому рецепту получаются *очень* сладкими, так что, возможно, для некоторых случаев лучше сократить содержание сахара.

Выход: 15–20 больших меренг

250 мл яичных белков (примерно из 8 яиц)
500 г молотого коричневого или белого сахара

Разогрейте духовку до 110°C/газовая отметка $\frac{1}{4}$.

Поместите белки с одной третью сахара в стеклянную или металлическую чашку, поместите ее над кастрюлей с кипящей водой, при этом не давая дну чашки соприкасаться с кипящей водой. Сбивайте в течение 2–3 минут, до образования устойчивых пиков. Снимите с огня, добавьте сразу весь оставшийся сахар и продолжайте сбивать, пока не получите блестящие, упругие меренги, – это займет примерно 1–2 минуты.

Выложите форму для выпечки пергаментом. Мне нравится набирать массу для меренг в столовую ложку с горкой и выкладывать ее на пергамент второй ложкой, однако, если хотите, вы можете выдавливать их из кондитерского мешка, это даст более мелкие и аккуратные меренги. Если вы хотите, чтобы они были хрустящими снаружи и мягкими внутри, выпекайте их в предварительно разогретой духовке 30 минут. Если вы предпочитаете, чтобы меренги были все хрустящие, выпекайте их 1,5 часа, затем выключите духовку и оставьте в ней меренги остывать минимум на 1 час, а лучше на ночь.

Вариации:

Чтобы приготовить изысканные клубничные меренги, добавьте в смесь 225 г крупно нарезанной клубники. Приготовленные меренги выложите на клубничное или ванильное мороженое и сбрызните небольшим количеством клубничного джема, приготовленного в духовке (см. с. 490).

Чтобы приготовить шоколадные меренги, добавьте 6 ст. л. крупно наломанного шоколада и 3 ст. л. просеянного какао-порошка. Подавайте с ванильным мороженым и горячим шоколадным соусом (см. с. 442).

Pannacotta alla vaniglia Ванильная паннакотта

Этот замечательный желеобразный десерт придумали в Пьемонте на севере Италии, где широко распространено использование сливок. Однако ныне этот десерт заслужил признание во всем мире. После многочисленных экспериментов я упростила его до формулы: 500 мл жидкости на 2 $\frac{1}{2}$ пластинки желатина и 80 г сахарной пудры. Жидкость может состоять из одного ингредиента или их комбинации, например: простые сливки или двойной жирности, натуральный или греческий йогурт, молоко, кофейный ликер или фруктовые соки.

Порций: 4 при использовании формочек объемом 120 мл

2 $\frac{1}{2}$ пластинки желатина
или 7 г порошкового желатина
200 мл молока
300 мл сливок двойной жирности
80 г сахарной пудры
1 стручок ванили

Замочите пластинки желатина в небольшом количестве холодной воды или, следуя инструкции на упаковке, размягчите порошковый желатин.

Смешайте в миске молоко и сливки, затем перелейте примерно четверть этой жидкости в кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Всыпьте сахар и помешивайте до его растворения, затем снимите кастрюлю с огня.

Отожмите пластинки желатина и добавьте их в сковороду или добавьте туда порошковый желатин. Помешивайте до растворения желатина; если необходимо, время от времени ставьте сковороду на огонь.

Процедите подогретую жидкость через сито (чтобы удалить весь нерастворившийся желатин) в оставшуюся в миске смесь молока и сливок. Перемешайте. Для более быстрого застывания и равномерного распределения зерен ванили поставьте миску в другую емкость, большего размера, наполненную льдом и холодной водой. Оставьте остывать, периодически помешивая.

Когда паннакотта только-только начнет застывать, перелейте ее при помощи половника в подходящие емкости (формочки небольших размеров, рюмки и т.д.) и поместите их в холодильник. Конечно же, паннакотту не обязательно вынимать из формочек, используйте ваше воображение для ее оформления.



Dolci
МАСТЕР-КЛАСС



Sorbetto di lime Лаймовый шербет

Порций: 4

175 г сахарной пудры
325 мл воды
6 лаймов

Растворите сахар в половине воды в кастрюле на огне выше среднего, затем снимите кастрюлю с огня и остудите на льду. Добавьте оставшуюся часть воды. Разрежьте вдоль пополам 4 лайма и выжмите сок, кожуру сохраните. Измельчите на терке цедру 2 лаймов и добавьте в сироп, выжмите сок всех лаймов и процедите в сироп. Смесь сбейте в мороженице или замозьте, следуя указаниям со с. 439. Подавайте на стол в вычищенных половинках лайма.

Sorbetto al Frutto della Passione Шербет из маракуйи

Порций: 4

125 г сахарной пудры
125 мл воды
12 плодов маракуйи
сок 1 лимона

Растворите сахар в воде в кастрюле на огне выше среднего и дайте остыть. Разрежьте каждую маракуйю пополам, извлеките семена и поместите их в кухонный комбайн; кожуру сохраните. Пропустите семена в комбайне в течение примерно 10 секунд, чтобы отделить мякоть от семян. Выжмите сок из маракуйи и добавьте вместе с лимонным соком в остуженный сахарный сироп. Получившуюся смесь сбейте в мороженице или заморозьте, следуя указаниям со с. 439. Подавайте в вычищенных половинках маракуйи. Блюдо также может быть приготовлено заранее и заморожено.

Granita al Caffè Кофейная гранита

Когда ваш боевой дух ослаблен и усталость берет верх, взбодрите себя чашечкой ледяного кофе эспрессо с сахаром. Храните его в морозилке для тех моментов, когда ничто, кроме кофеина и сахара, не оживит вас!

Выход: 10 кофейных чашек

60 г сахарной пудры
500 мл свежесваренного кофе эспрессо
бренди (по желанию)

Поместите контейнер, достаточно вместительный для граниты (около 1 л), в морозилку для охлаждения, пока варите кофе.

Как только эспрессо будет готов, добавьте сахар и размешайте, чтобы растворился. Достаньте контейнер из морозилки и перелейте в него кофе. Снова поместите контейнер в морозилку, чтобы остудить. Примерно через час, как только он начнет застывать, перемешайте вилкой или мутовкой, чтобы разбить кристаллики. Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока гранита полностью не остынет, необходимо тщательно разбить все кристаллики.

Для получения более однородной консистенции поместите замороженную граниту в кухонный комбайн и взбейте в течение нескольких секунд. Затем снова поместите граниту в емкость и верните в морозилку. Замораживать можно на срок до 3 месяцев. Гранита растаивает очень быстро, поэтому подавать на стол ее нужно сразу из морозилки в охлажденных стаканчиках или кофейных чашках.

Дополнительная информация: Чтобы быстро взбодриться, влейте рюмку бренди на дно охлажденных стаканчиков, дополните гранитой и подавайте на стол. Также хорошо положить сверху ванильное мороженое.



Granita al limone Лимонная гранита

Гранита – это наполовину замороженный десерт из сахара, воды и ароматизаторов. Родина граниты – остров Сицилия, но сейчас она встречается по всей Италии. Сицилийцы едят ее в течение всего дня, остужаясь после горячей выпечки и пополняя свою потребность в сахаре. Она продается в киосках на улицах городов, а в большинстве баров ее можно получить из джелато-машин – фризеров. Гранита из джелато-машины будет мягкой и однородной, как коктейль Slush Puppy; гранита, приготовленная дома, будет кристаллической и более шероховатой, но такой же вкусной. Однажды я побывала на сицилийском завтраке, который предвкушала со смесью любопытства и алчности. Я сидела на солнцепеке, окруженная шумными итальянцами, и наслаждалась мягкой булочкой, наполненной лимонной гранитой! Впрочем я больше предпочитаю сладкий, острый вкус лимонной граниты, смешанной с холодным просекко, или во время большого обеда между блюдами, чтобы освежить вкус.

Выход: 4 больших порции или 8 стаканчиков

150 г сахарного песка

500 мл воды

175 мл лимонного сока

цедра 1 лимона; тонко натереть

Поместите контейнер, достаточно вместительный для граниты (около 1 л), в морозилку для охлаждения, пока готовите сироп.

Поместите сахар и половину воды в кастрюлю и помешивайте на медленном огне до тех пор, пока сахар полностью не растворится и вы не увидите или не почувствуете (ложкой), что все кристаллики исчезли. Добавьте в смесь остальную воду, сок лимона и цедру, затем поместите смесь в охлажденный контейнер и уберите его в морозилку. Примерно через 1 час, как только она начнет застывать, перемешайте вилкой или мутовкой, чтобы разбить кристаллики. Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока гранита совершенно не остынет, нужно тщательно разбить все кристаллики.

Для получения более однородной консистенции прокрутите замороженную граниту в кухонном комбайне несколько секунд. Замораживать можно на срок до 3 месяцев. Гранита быстро растаивает, подавайте ее сразу из морозилки в охлажденных стаканчиках.

Granita al Campari e arancia Гранита с апельсинами и кампари

В роскошных ресторанах ее могут подавать во время перемены блюд для восстановления вкусовых ощущений. Также вы можете подать этот десерт в маленьких рюмках на коктейльной вечеринке. Другой вариант применения, который пришел мне в голову под влиянием джина с тоником (когда же еще может снизойти озарение?), – это добавлять большую ложку граниты вместо льда в ваш джин-тоник.

*Выход: как минимум 20 рюмок
или 10 стаканов для мартини*

250 мл кампари

600 мл воды

250 мл апельсинового сока

150 г сахарной пудры

Поставьте достаточно большую (примерно на 1,5 л) емкость для граниты в морозильник, чтобы она охладилась, пока вы будете готовить сироп.

Смешайте жидкие ингредиенты, влейте примерно четверть объема смеси в кастрюлю и добавьте туда же сахар. Подогревайте в течение нескольких минут, помешивая, до тех пор, пока сахар не растворится полностью; вы не должны видеть или ощущать (ложкой) кристаллов сахара. Смешайте это с остальной жидкостью и поместите в охлажденную емкость в морозильник. Через 1 час, как только начнет застывать, размешайте все вилкой или сбейте, чтобы раздробить кристаллы. Повторяйте это до тех пор, пока гранита не замерзнет полностью, но будет при этом разбита на маленькие кристаллы.

Для получения более нежной текстуры поместите замороженную граниту в кухонный комбайн и измельчите в течение нескольких секунд. Накройте ее и можете хранить 3 месяца. Гранита тает очень быстро, поэтому подавайте ее сразу из морозильника, в охлажденных стаканах.





Pannacotta al frutto della Passione

Паннакотта из маракуйи

Порций: 4

2½ пластинки желатина
или **7 г** порошкового желатина
500 мл греческого йогурта
125 г семян и мякоти маракуйи
(примерно из 6 или 7 фруктов)
100 г сахарной пудры

Замочите пластинки желатина в небольшом количестве холодной воды или, следуя инструкции на упаковке, размягчите порошковый желатин. Влейте йогурт в миску и отставьте на время в сторону. Осторожно подогрейте маракуйю и сахар вместе в течение 5 минут, до растворения сахара, и снимите с огня. Отожмите пластинки желатина и добавьте в сковороду или добавьте порошковый желатин. Перемешивайте до растворения желатина, при необходимости возвращая сковороду на огонь.

Процедите подогретую жидкость через сито (чтобы отделить весь нерастворившийся желатин) в йогурт в миске. Перемешайте. Охладите паннакотту (см. с. 444), затем разлейте ее по формам или стаканам.

Sciropo al frutto della passione

Сироп из маракуйи

240 г семян и мякоти маракуйи (примерно из 12 фруктов)
125 г сахара
75 мл воды

Кипятите все ингредиенты вместе в кастрюле до тех пор, пока жидкость не превратится в сироп. Дайте ей увариться в течение 10–15 минут.

Дайте остыть. Сироп готов к употреблению, когда он достигнет комнатной температуры. Если он загустеет, просто разогрейте его, чтобы он снова стал жидким. Подавайте в качестве соуса для паннакотты.

Вариация:

Для апельсинового сиропа возьмите 200 мл апельсинового сока и цедру 1 апельсина. Вскипятите ингредиенты вместе в кастрюле, чтобы жидкость стала сиропом. Дайте увариться 10–15 минут. Дайте остыть. Сироп готов к употреблению, когда достигнет комнатной температуры. Если загустеет, просто разогрейте снова, чтобы стал жидким. Поливайте им мороженое.

Pannacotta al basilico

Паннакотта с базиликом

Это вкусно, хотя и необычно звучит. Блюдо имеет легкий летний вкус, который никогда не оставит вас равнодушным. Подавайте ее с несколькими ягодами клубники, если хотите достичь контраста вкусов. Для лучшего результата замочите базилик в молоке на ночь.

Порций: 4 при использовании формочек
объемом 120 мл

25 г базилика (листья и побеги);
вымывать и обсушить
300 мл цельного молока
2½ пластинки желатина
или **7 г** порошкового желатина
80 г сахара
200 мл сливок двойной жирности

Замочите базилик в молоке и поставьте на ночь в холодильник. В зависимости от того, какую емкость вы используете, возможно, вам придется накрыть ее блюдцем или крышкой, чтобы базилик оставался утопленным в молоке.

На следующий день замочите пластинки желатина в холодной воде или, следуя инструкциям на упаковке, размягчите порошковый желатин.

Разогрейте молоко с базиликом в маленькой кастрюле и медленно доведите до кипения. Добавьте сахар и помешивайте его до полного растворения, затем снимите кастрюлю с огня. Отожмите желатиновые пластинки и добавьте их в кастрюлю или добавьте порошковый желатин. Перемешивайте до растворения желатина, возвращая кастрюлю на огонь, если это необходимо.

Поместите в миску маскарпоне и процедите молоко через сито, отжимая базилик деревянной ложкой, чтобы извлечь как можно больше его замечательного пикантного вкуса. Энергично смешайте молоко и сливки двойной жирности, следите, чтобы не осталось комочков. Переместите смесь и базилик в блендер и смешайте. Процедите все через сито в миску, чтобы отделить маленькие кусочки базилика. Жидкость будет приятного бледно-зеленого цвета.

Охладите паннакотту (см. с. 444), а затем разлейте ее по формочкам или стаканам.



Camicia da notte Пирог с «Нутеллой»

В последние несколько лет появилось повальное увлечение готовить пиццу с «Нутеллой». Эта паста проявляет себя как приятный соус, а пицца может быть открытой, посыпанной сверху тертым кокосом, или сложенной в форме *кальцоне*. Этот вариант называется *camicia da notte*, что означает «ночная рубашка», потому что подается в барах около полуночи. Это восхитительное потворство своим слабостям – и оно еще вкуснее, если сопровождается нарезанным бананом.

Порций: 4

1 основа для пиццы (см. с. 66)

400 г «Нутеллы»

4 ст. л. сахара

1 банан; нарезать 1-см ломтиками

Разогрейте духовку до 240°C/газовая отметка 9 или так сильно, как это возможно. После того как основа для пиццы поднимется, разрежьте ее на 4 части и раскатайте каждую из них в круг толщиной 5 мм. Размажьте большую ложку с горкой «Нутеллы» (около 100 г) на одну половину пиццы, оставляя примерно 3 см от края. Сверху положите кусочки бананов.

Сложите пиццу пополам и заверните края.

Посыпьте каждую пиццу 1 ст. л. сахара и выпекайте 5–10 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки, дайте немного остыть и подавайте.

Pannacotta al caffè Кофейная паннакотта

Порций: 4

при использовании формочек объемом 120 мл

2½ пластинки желатина

или 7 г порошкового желатина

200 мл кофе эспрессо

300 мл сливок двойной жирности

80 г сахарной пудры

Замочите пластинки желатина в небольшом количестве холодной воды или, следуя инструкции на упаковке, размягчите порошковый желатин.

Смешайте кофе и сливки в миске, затем влейте примерно четверть этой жидкости в кастрюлю и поставьте на медленный огонь. Вмешайте сахар и, когда он растворится, снимите кастрюлю с огня.

Отожмите пластинки желатина и добавьте их в кастрюлю или добавьте порошковый желатин. Перемешивайте до растворения желатина, ставя, если нужно, время от времени кастрюлю на огонь.

Процедите эту разогретую жидкость через сито (чтобы удалить весь нерастворившийся желатин) в оставшийся кофе со сливками в миске. Перемешайте. Охладите паннакотту (см. с. 444) и разлейте по формочкам, стаканам или кофейным чашкам. Когда застынет, полейте сверху кофейно-карамельным соусом (фото и рецепт на с. 449).

Caramello al caffè Кофейно-карамельный соус

Этот соус идеально дополнит мороженое или паннакотту.

200 г сахара
100 мл эспрессо

Насыпьте сахар в кастрюлю с толстым дном и поставьте ее на средний огонь. Карамелизуйте его до тех пор, пока он не начнет пузыриться и не приобретет насыщенный золотистый оттенок (будьте осторожны: горячая карамель может плеснуть на вас, поэтому стоит надеть рукавицы). Когда карамель будет пузыриться, влейте при перемешивании эспрессо. Оставьте остывать.





Zuppa Inglese Бисквиты с шоколадом и заварным кремом

Порций: 4—6

100 мл рома
(или ликера *Alchermes*,
если вам удастся его найти)
100 мл воды
24 шт. бисквитных пальчиков

для КРЕМА

500 мл молока
½ стручка ванили; разрезать
вдоль пополам и извлечь зерна
3 яичных желтка
50 г сахарной пудры
25 г кукурузного крахмала

для ШОКОЛАДНОГО КРЕМА

500 мл молока
70 г сахарной пудры
100 г какао-порошка
3 яичных желтка
15 г кукурузного крахмала

Если переводить дословно, *zuppa inglese* означает «английский суп». Предполагается, что итальянцы позаимствовали идею этих бисквитов у англичан и сделали ее своей, добавив ярко-красный ликер *Alchermes*. Если вам трудно найти этот ликер, используйте ром вместо него, как это делаю я. Во Флоренции *zuppa inglese* имеют жидкую консистенцию и больше походят на сладкий суп, в то время как в Венеции я нашла другой вариант этого блюда: оно было скатано в рулет и покрыто слоем подрумяненного безе. В этом рецепте используются шоколадный и ванильный заварные кремы, они могут подаваться в бокалах, так что будут видны их слои, или на одном блюде.

Сначала сделайте крем. Доведите молоко с зернами и стручком ванили до слабого кипения. Тем временем смешайте в миске с помощью миксера яичные желтки, сахар и кукурузный крахмал до более светлого цвета и воздушного состояния. Когда молоко закипит, снимите с огня и половником влейте половину молока в крахмальную смесь. Затем влейте крем обратно в кастрюлю с молоком и снова поставьте на огонь на несколько минут, до загустения. Уберите с плиты, накройте пищевой пленкой, чтобы не заветрелся, и оставьте остывать.

Чтобы приготовить шоколадный крем, влейте в небольшую кастрюлю 250 мл молока с сахаром и доведите до кипения. Тем временем смешайте в миске остатки холодного молока с какао-порошком, крахмалом и желтками. Хорошенько сбейте, чтобы не осталось комочков, и влейте в смесь горячее молоко непрерывной струей. Перелейте смесь в кастрюлю и снова поставьте на средний огонь, варите до загустения. Снимите с огня, накройте пищевой пленкой, чтобы крем не заветривался, и оставьте остывать.

Смешайте в миске ром со 100 мл воды. Разломите один бисквитный пальчик пополам и окуните в разбавленный ром на столько времени, чтобы ром пропитал бисквит, но не размочил его совсем. Сразу выкладывайте его в сервировочный бокал. Повторите то же самое еще с пятью бисквитами, чтобы получить слой. (Если используете большую чашу для сервировки блюда, покройте ее дно одним слоем бисквитов, вымоченных в роме.)

Покройте слоем белого крема, затем слоем шоколадного. Повторяйте слои и закончите белым. До подачи на стол держите блюдо охлажденным.



Cioccolata in tazza Горячий шоколадный крем в чашке

Этот рецепт – голубая мечта «шокоголика», как может поклясться мой сын Джорджио. Мы открыли его в ресторане под названием *Il Mulino di Sopra*, что означает «на мельнице», в пригороде Пармы. Это была перестроенная водяная мельница, и из окна можно было видеть льющуюся воду. В меню было указано, что этот десерт нужно заказывать за 20 минут, и Джорджио заказал его еще до того, как мы выбрали наши первые блюда! Дружелюбный шеф-повар любезно поделился рецептом. Мы обнаружили, что если налить пару чашечек детям, то потом можно добавить рюмку бренди в остатки и получить впечатляющий горячий шоколад!

Выход: 10 чашек эспрессо

225 мл молока
200 г сливок двойной жирности
100 г сахарной пудры
5 яичных желтков (примерно 100 г)
150 г качественного шоколада без добавок
(с содержанием какао-бобов не менее 70%) в кусочках или в драже
3 ст. л. бренди (по желанию)

Влейте молоко, сливки, сахар и яичные желтки в кастрюлю, поставьте на средний огонь и доведите почти до кипения. Нужно достичь температуры 85°C, чтобы стерилизовать яйца и загустить крем. Если у вас нет термометра, то проверьте – крем должен оставаться на деревянной ложке и если провести по нему ногтем, на некоторое время останется след. Снимите с огня, добавьте шоколад и помешивайте венчиком до его расплавления. Добавьте бренди, если используете. Подавайте горячим в маленьких кофейных чашках, его можно пить или обмакивать в него клубнику, бананы, бисквитные кексы и т.д. Если шоколад оставить остывать, он застынет и его можно будет съесть на следующий день.

Crema di Amaretto Крем «Амаретто»

Этот простой крем способен превратить скромный торт или пудинг в десерт мечты. Попробуйте его с припущенными фруктами, например с грушами в красном вине или инжиром, обжаренным с цедрой апельсина и коричневым сахаром (см. с. 433). Ликер Amaretto происходит из города Саронно в Ломбардии, в Северной Италии. Сделанный из ядрышек абрикосов или миндаля (или из тех и других), он обладает сладким миндальным вкусом.

100 мл маскарпоне
100 мл сливок двойной жирности
2 ст. л. сахарной пудры
2–3 ст. л. Amaretto

Смешайте венчиком все ингредиенты в миске среднего размера. Сахар и ликер добавьте по вкусу и оставьте остывать. При сервировке используйте 2 д. л., чтобы сформировать *кнели* (шарики).

Вариация: Возьмите Grand Marnier, Cointreau или бренди вместо Amaretto. Добавьте немного апельсиновой или лимонной цедры для придания цитрусовой нотки.



Baci di dama Бисквиты с шоколадом и лесными орехами

Baci di dama дословно переводится как «дамские поцелуи». В округе Пьемонта на севере Италии широко распространена лещина, и лесные орехи часто используются для приготовления десертов, в том числе знаменитой шоколадно-ореховой пасты «Нутелла». Если это возможно, купите орехи уже лущеные, если же нет, то сперва обжарьте нечищенные орехи, чтобы потом было легче очистить их от кожуры. Я усвоила, что не стоит доверять дате на упаковке пакетированных орехов – лучше их попробовать. Если они прогоркли, не используйте их: неприятный привкус перейдет в блюдо. Так что покупайте самые свежие орехи, какие только сможете найти.

Выход: 30–40 бисквитов

**100 г лесных орехов,
без скорлупы и лущеных
100 г молотого миндаля
65 г сахарной пудры
165 г обычной муки
175 г размягченного соленого
сливочного масла
½ баночки «Нутеллы» для
соединения бисквитов вместе**

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Если орехи не очищены от кожуры, распределите их в форме для выпечки и обжарьте в духовке в течение приблизительно 5 минут, чтобы кожура стала хрустящей. Высыпьте их на чистую кухонную салфетку, сложите ее пополам. Покатайте орехи ладонями в салфетке. Так они очистятся от кожуры – она останется на салфетке.

Выстелите 1 или 2 формы для выпечки пергаментом. Измельчите орехи в кухонном комбайне. Поместите все сухие ингредиенты в миску и замешайте с маслом. Сформируйте небольшие шарики размером примерно с гальку – около 2 см в поперечнике. Аккуратно приплюсните их пальцами, придавая форму лепешечек. Выкладывайте на пергамент, оставляя достаточно свободного места, и выпекайте в течение 20 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Половину бисквитов намажьте небольшим количеством «Нутеллы», учитывая, что когда вы сдавите 2 половинки, начинка размажется; затем накройте их сверху вторым бисквитом. Постарайтесь подобрать размеры верхних и нижних бисквитов так, чтобы они были одинаковыми. Подавайте с кофе. Этот десерт может храниться в плотно закупоренных контейнерах пару дней.



Сабайон

Говорят, что сабайон придумали в Венеции и делали его из сладкого кипрского вина и меда. С годами стали использовать марсалу, сицилийское десертное вино, и мед заменили сахаром. Если хотите, можете использовать мед, если предпочитаете более натуральные ингредиенты. Вин Санто также будет неплохой заменой марсале. Неаполитанское слово *zapillare* означает «вспенивание» и является результатом сбивания ингредиентов вместе при нагреве. В 1970-х годах сабайон был одним из классических десертов в итальянских ресторанах, его подавали в бокалах на длинной ножке. Сейчас, однако, он также подается как соус для свежих или охлажденных фруктов.

Порций: 2–4

4 яичных желтка плюс 1 целое яйцо
50 г сахарной пудры
3 ст. л. сухой марсалы (Marsala secco)

Сбейте яйца, сахар и марсалу в миске. Поставьте ее на большую кастрюлю с кипящей водой и продолжайте сбивать. Когда вы поднимаете венчик, вы должны видеть след в миске, это называется «стадия ленты». Попробуйте, не нужно ли добавить больше сахара или ликера. Разлейте по бокалам и немедленно подавайте.

Совет: Охладите остатки и сбейте со свежими сливками для *семифреддо*. Это можно выложить поверх свежих фруктов, посыпать сахаром и карамелизовать с помощью кулинарной грелки.



Cartellate Бисквиты со специями, жаренные во фритюре

Этот рецепт мне показала удивительная женщина Рита, которая живет на ферме своей прабабушки с пятью кошками в городе Мола, провинция Апулия. Картеллате – это выпечка в виде спиралек, которую по традиции едят на Рождество в Северной Апулии, где их обмакивают в *винкотто* (концентрированное виноградное сусло), однако мне больше нравится альтернатива с медом и корицей. Это блюдо придумано св. Николасом из города Барои (известен как Санта-Клаус), который родился в Патаре, в то время находившемся под контролем Греции. Учитывая близость расположения Апулии и Греции, возможно, рецепт имеет греческое происхождение. Тесто делается на белом вине и оливковом масле, что делает его плотным и эластичным, также оно используется для пирогов с зеленым луком и луком-пореем (см. с. 71).

Выход: примерно 20 «спиралек»

для теста на белом вине
сливочное масло для смазывания
250 г пшеничной муки помола 00 (или российской высшего сорта)
или обычной муки плюс немного для посыпки
3 ст. л. оливкового масла
100 мл белого вина
½ ч. л. соли
подсолнечное масло для жарки во фритюре
3 ст. л. меда
3 ст. л. белого вина или воды
сахарная пудра для посыпки
молотая корица для посыпки

Смешайте в миске ингредиенты для теста, понемногу добавляя вино; должно получиться мягкое, пластичное тесто. Очень тонко раскатайте тесто слегка присыпанной мукой поверхности, оно должно стать прозрачным, чтобы через него была видна рабочая поверхность. (Рита сказала: когда вы сможете дунуть под него, тесто готово.) С помощью тесторезки разрежьте его на полоски шириной 3 см и примерно 35 см длиной и защипните края полосок через каждые 3 см по длине. Скрутите полоски в круг до образования спирали. Оставьте *картеллате* ненакрытыми на 5–8 часов, пока не высохнут.

Разогрейте подсолнечное масло во фритюрнице до 170°C, опустите спиральки сначала открытой стороной вниз и жарьте примерно 4 минуты, до золотистого цвета. Переверните и жарьте до тех пор, пока вторая сторона не зарумянится. (Вы можете готовить *картеллате* в горячем подсолнечном масле в большой сковороде глубиной до 5 см.) Достаньте их шумовкой и выложите на бумажное полотенце.

Доведите мед и вино или воду до кипения в большой сковороде. Погрузите *картеллате* в сковороду открытой стороной вниз, переверните, чтобы они побывали в жидкости целиком, и выложите на тарелку. Слегка посыпьте корицей и сахаром. Подавайте горячими или комнатной температуры.

Тирамису

Если переводить дословно, tiramisu означает «подтяни меня», и действительно сахар и эспрессо поднимают настроение. Джанкарло в этом рецепте вместо более обычных марсаль и бренди использует Вин Санто. Тирамису хорошо замораживается, поэтому можно сделать две порции сразу и одну заморозить. Переложите на ночь из морозильника в холодильную камеру оттаивать перед тем, как его подать на стол. Мне кажется, что тирамису выглядит лучше в индивидуальных бокалах, чем на большом блюде, но выбор за вами. Поскольку здесь используются сырые яйца, покупайте их наилучшего качества и не подавайте тирамису беременным и людям пожилого возраста.

Порций: 8–12 (блюдо 25x25 см или 8–12 бокалов)

6 яиц, отделить белки от желтков
150 г сахарной пудры
250 г маскарпоне
200 мл сливок двойной жирности
200 мл горячего кофе эспрессо
200 мл Вин Санто или марсаль
24 бисквита савоярди (дамские пальчики)
50 г качественного шоколада без добавок
(минимальное содержание
какао-бобов 70%); натереть

Сбейте яичные желтки, сахар и маскарпоне, чтобы смесь стала легкой и воздушной. Сбейте сливки до мягких пиков в одной миске и яичные белки до мягких пиков в другой. Аккуратно, складывающими движениями замешайте вместе сливки, смесь с яичными желтками и белки, захватывая как можно больше воздуха.

Влейте эспрессо и *Вин Санто* в большую миску – будем вымачивать бисквиты.

Покройте дно большого блюда или порционных бокалов 2-см слоем крема, затем выложите слой бисквитов, которые до этого быстро обмакнули в кофейно-винную смесь. Поочередно обмакивайте бисквиты и сразу укладывайте, иначе слишком сильно размокнут.

Выложите слоями крем и бисквиты, закончите слоем крема. Поставьте в холодильник на 24 часа. Перед подачей посыпьте тертым шоколадом.



Biscotti semplici semplici

Простые бисквиты

Я решила сделать лимонную версию этого блюда, когда попробовала бисквиты из мягкого теста, посыпанные сверху лимонной цедрой поверх ванильного бисквита и кусочками апельсиновой цедры поверх шоколадного бисквита, поданные с эспрессо в конце обеда в эффектном современном ресторане Пармы – Parizzi. В моем варианте цедра лимона кладется внутрь. Когда я делала эти бисквиты, я начала думать о других классических итальянских вкусах и вспомнила о вариантах с базиликом и розмарином. Целый мир трав и цитрусовых фруктов открыт для экспериментов с этим блюдом, поэтому попробуйте различные варианты, такие как цедра апельсина и шоколад или розмарин и тимьян. Дети любят помогать в таком деле, а вы можете нарезать эти бисквиты на кусочки любой формы, например тонкими длинными треугольниками, чтобы их можно было воткнуть в мороженое с фруктами, или на маленькие квадратики, чтобы подавать с кофе. В общем, развлекайтесь!

*Выход: 20–30 бисквитов,
в зависимости от размеров формочек для выпекания*

100 г размягченного сливочного масла
50 г сахарной пудры
150 г муки помола 00 (или российской высшего сорта)
плюс еще немного для посыпки
ароматизаторы по вашему вкусу (см. варианты ниже)
1 ст. л. молока (по мере надобности)

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Смешайте вручную в чаше или в кухонном комбайне масло, сахар и муку вместе с выбранным ароматизатором. Если тесто крошится, добавьте немного молока. На этом этапе тесто можно хранить в холодильнике, завернутым в пищевую пленку. Перед раскаткой вам надо будет довести его до комнатной температуры.

Присыпьте рабочую поверхность и скалку мукой и раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм. Вырежьте формочкой для печенья множество кусочков или острым ножом нарежьте треугольники. Выложите печенье на противень, выстеленный пергаментом для выпечки, и выпекайте в духовке в течение 8–10 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и оставьте остывать на решетке.

Вариации:

Бискотти с базиликом К указанному выше количеству теста добавьте 15 г рубленого базилика.

Бискотти с апельсином или лимоном К указанному выше количеству теста добавьте 1 ст. л. без горки мелко натертой цедры лимона или апельсина.

Бискотти с розмарином К указанному выше количеству теста добавьте 2 ч. л. мелко рубленного розмарина.

Ванильные бискотти К указанному выше количеству теста добавьте семена 1 стручка ванили.

Шоколадные бискотти Замените 25 г муки на такое же количество какао без сахара.

Zaleti

Бисквиты с ванилью, апельсином и полентой

Этот рецепт придумал Франко Гатто, который работал в одном из наших ресторанов. Франко родом из Венето, где полента изобилует во всех своих видах. Мне нравится хрустящая полента в сочетании с цитрусовыми фруктами.

Выход: 20–25 бисквитов

50 г изюма
100 мл теплого молока
100 г сливочного масла
170 г кукурузной муки
85 г сахарной пудры
100 г муки помола 00
25 г сосновых орехов
2 яичных желтка
цедра 1 лимона
цедра 1 апельсина
1 стручок ванили (разрезать вдоль пополам, семена удалить) или 1–2 капли ванильного экстракта

Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4 и выложите противень пергаментом для выпечки.

Замочите изюм в теплом молоке и оставьте на время в сторону. Растопите сливочное масло и дайте ему немного остыть. Поместите все остальные ингредиенты в миску, влейте масло и хорошо вымесите. Отцедите изюм, сливая молоко, и добавьте в смесь. Когда ингредиенты полностью перемешались, сформируйте из теста кнели (шарики) (см. с. 451) и выложите их на противень, оставляя место для подъема теста.

Выпекайте примерно 12 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и остудите на решетке.

Cantuccini con arance e pistacchi Бисквиты с апельсинами и фисташками

Кантуччини, или *бискотти*, как еще они могут называться, ныне известны в кофейнях и итальянских ресторанах по всему миру. *Бискотти* означает «дважды испеченный», это слово является общим названием для бисквитов этого типа. *Кантуччини* – его уменьшенная версия, окончание «-ини» означает «маленький». Печенье может быть приготовлено в виде толстых палочек или тонко раскатанным, а также начинено орехами, сухофруктами или шоколадными драже.

75 г цельного миндаля; ошпарить и очистить

75 г чищенных фисташек

250 г пшеничной муки, лучше помола 00
(или российской высшего сорта)

150 г сахара

1 ч. л. разрыхлителя теста

2 крупных яйца; слегка сбить

4 ч. л. различных цукатов

1 ч. л. ванильного экстракта или семена 1 стручка
ванили

цедра 1 апельсина

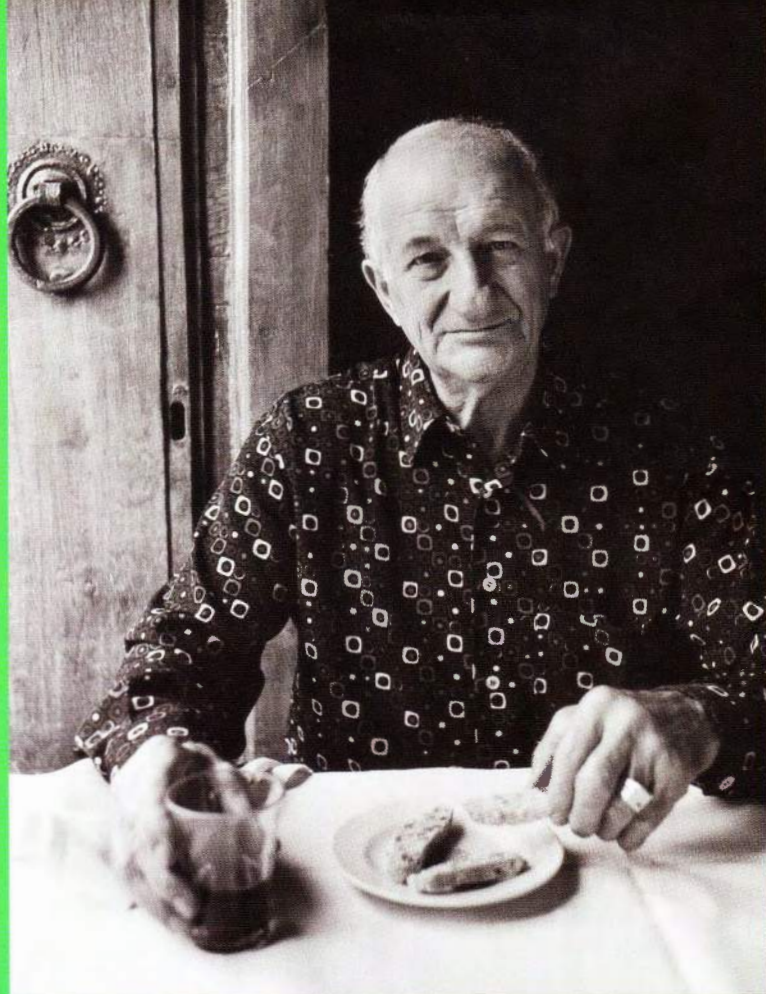
сахарная пудра для посыпки

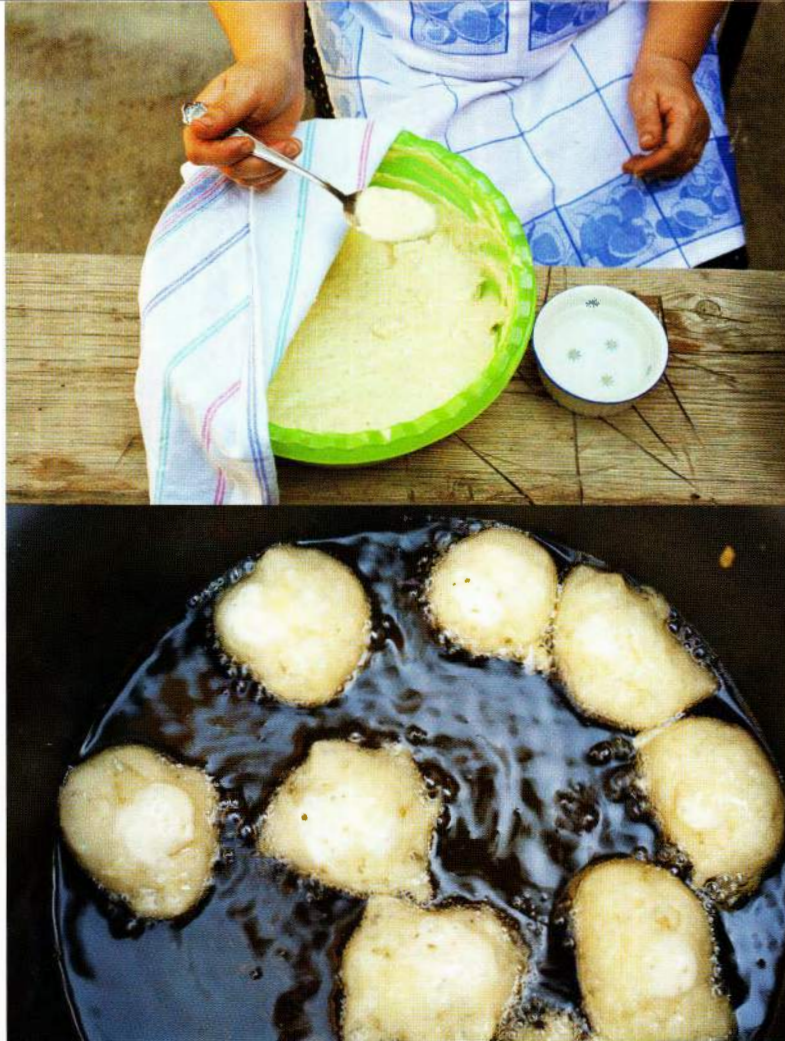
Разогрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Равномерно распределите миндаль на противне и слегка обжарьте в духовке в течение 5 минут, следите, чтобы не подгорел.

Чтобы придать более зеленый цвет фисташкам, бланшируйте их в кипящей воде в течение пары минут, затем достаньте их из воды. Снимите шелуху.

Смешайте в миске вместе муку, сахар, разрыхлитель. Вмешайте сюда же орехи, яйца, цукаты, ванильный экстракт или семена ванили и цедру апельсина. Вымешивайте до получения густого, но мягкого теста. Разделите на 3 части. Из каждой части скатайте колбаску и обваляйте в сахарной пудре. Положите рулетики на противень, выстланный пергаментом, и слегка приплюсните. Выпекайте 20 минут, до золотистого цвета.

Достаньте противень из духовки. Нарежьте каждый рулет по диагонали на полоски шириной 5 мм – 1 см. Распределите полоски одним слоем на 1 или 2 противнях и снова поставьте в духовку на 2–3 минуты. Дайте остыть и подавайте. Наслаждайтесь кантуччини, обмакивая его в бокал Вин Санто или другого сладкого вина.





Sfinci Пончики с корицей

Я помогала делать этот десерт моему другу Фабрицио в его безумном доме, куда заходит очень много людей, чтобы просто поздороваться. Мы раздали так много сфинчи, что я забеспокоилась, удастся ли мне попробовать хоть один. Я улыбалась гостям сквозь зубы, наблюдая, как они наслаждаются этим сладким лакомством, в то время как я была рабом сковороды с раскаленным маслом. Наконец настала моя очередь присесть и насладиться этими теплыми, липкими сладостями с бокалом холодного белого вина. Эти сладости обычно едят на Сан-Мартино, которое выпадает 11 ноября, но, я думаю, они будут желанны в любое время года. Если вы не съели их за один день, прикройте чистым кухонным полотенцем и наслаждайтесь ими на следующий день.

Выход: 50 пончиков

150 г риса
соль
150 г картофеля
250 г муки помол 00 (или
российской высшего качества)
250 г мелкой семолины
(или манной крупы)
25 г свежих дрожжей
ок. 300 мл чуть теплой воды
цедра ½ большого лимона; мелко
натереть
подсолнечное масло для жарки
100 г сахарной пудры
1 ч. л. корицы

Сварите рис в 1 л воды с небольшим количеством соли. В отдельной кастрюле сварите картофель в мундире. Когда рис будет готов, пропустите его через пассатуто или пресс-пюре. Когда картофель сварится, очистите его и пропустите через пассатуто или хорошо разомните вилкой. Добавьте $\frac{1}{2}$ ч. л. соли к муке и семолине (или манной крупе) и раскрошите туда же свежие дрожжи. Понемногу добавляйте оставшееся количество воды, чтобы получилось влажное тесто; оно должно быть густым и липким. Оставьте его подходить накрытым, в теплом месте на 1 час или около того, пока тесто не поднимется и не появятся пузырьки.

Разогрейте масло в средней кастрюле или во фритюрнице до достаточно высокой температуры. Намочите чайную ложку водой и возьмите ей тесто с горкой. Пальцем, смоченным водой, осторожно столкните тесто в масло. Оно будет издавать бурчащий звук, как будто что-то хочет прорваться до дна кастрюли. Когда пончик всплывет, дайте ему подрумяниться с одной стороны, затем переверните на другую при помощи щипцов и дайте подрумяниться с этой стороны.

Когда сфинчи подрумянятся, выложите их на бумажное полотенце и дайте стечь маслу, а затем обваляйте в корице и сахаре. Подавайте сразу.





Beignets Заварные пирожные

Это самые любимые пирожные Джанкарло; всякий раз, когда мы приезжаем в Италию, первая вещь, которую мы делаем, – заказываем кофе капучино и с жадностью съедаем каждый по 2–3 *бенье*. Мне нравятся пирожные с начинкой из лесных орехов, Джанкарло – с шоколадной.

Выход: 25 пирожных

110 мл воды

50 г сливочного масла

½ ч. л. сахара

щепотка соли

75 г муки с сильной клейковиной

2 яйца

Духовку предварительно разогреть до 200°C/газовая отметка 6. Противень накрыть листом пергамента для выпечки.

Налейте воду в кастрюлю среднего размера, положите сливочное масло, сахар, соль и поставьте на слабый огонь. После того как масло растопится, доведите смесь до кипения. Держите наготове деревянную ложку: как только смесь закипит, в один прием всыпьте всю муку по рецепту. Помешивайте смесь не переставая до тех пор, пока она не станет однородной. Добавьте яйца и с помощью миксера или вручную продолжайте сбивать массу до образования гладкой глянцевой консистенции. С помощью кондитерского мешка или самодельного корнетика высадите небольшие холмики диаметром 4 см и высотой 2 см на расстоянии примерно 8 см друг от друга – всего должно получиться 25 пирожных. Выпекайте в духовке в течение 15 минут, затем уменьшите температуру до 160°C/газовая отметка 3 и выдерживайте еще в течение 10–15 минут, до золотистого цвета и сквозной готовности. Дайте остыть и только после этого начините пирожные кремом. В качестве начинки можно использовать половину порции кондитерского крема *пастичерра* (с. 424) или половину порции шоколадного крема (с. 425). В качестве альтернативы пирожное можно наполнить мороженым.

Frittelle con zabaione

Пончики со сливочным кремом сабайон

На крошечной улице в Венеции, около площади Сан-Марко, находится кондитерская Rosa Salva. У венецианцев сердце сжимается в груди в предвкушении чашечки кофе эспрессо и возможности выбрать понравившееся пирожное из аппетитного множества изготовленных прямо здесь же лакомств.

Выход: 12–14 пончиков

1 порция теста для заварных пирожных, приготовленного по рецепту со с. 460)

ДЛЯ КРЕМА

300 мл молока

$\frac{1}{8}$ стручка ванили;

разрезать вдоль пополам, отделить семена

3 яичных желтка

50 г сахарной пудры

25 г кукурузного крахмала

3 ст. л. марсалы

100 г сахарной пудры для припудривания изделий

Сначала сделайте крем. На слабом огне доведите до кипения молоко со стручком и семенами ванили. Тщательно смешайте в миске с помощью миксера яичные желтки, сахар и кукурузный крахмал. Как только молоко закипит, снимите кастрюлю с огня и перелейте половину объема к смеси с кукурузным крахмалом. Затем вылейте смесь обратно в кастрюлю с оставшейся частью молока и нагревайте в течение нескольких минут, пока она не начнет густеть. Снимите кастрюлю с огня, влейте марсалу, накройте пищевой пленкой и оставьте охлаждаться. Тем временем приготовьте трубочки из заварного теста (см. с. 460).

Разогрейте растительное масло до температуры 180°C – т.е. до состояния, когда маленький кусок хлеба, опущенный в масло, быстро приобретает коричневатый цвет. Зачерпните десертной ложкой тесто и опустите в кипящее масло; жарьте пончики партиями, по 8–10 минут, до золотистого цвета. Обсушите и остудите на бумажном полотенце.

Когда пончики остынут до комнатной температуры, слегка надрежьте их сбоку, приоткройте и с помощью ложки либо кондитерского мешка или корнетика начините кремом. Посыпьте сахарной пудрой. Подавайте теплыми либо комнатной температуры.

Gelatina di vino rosso

Желе из красного вина

Идею лакомства мы почерпнули в известном ресторане Aimò e Nadia в Милане. Аймо использовал одно из моих любимых вин – Amagone. Желе сервировали между кусочками темного шоколада. Мне всегда нравилась комбинация вкуса горького шоколада и красного вина, даже слишком, к ужасу моих друзей – ценителей этого напитка, поэтому я обрадовалась, когда убедилась, что я не одинока в своих пристрастиях. В качестве индальгенции предлагаю подавать желе в стопках вместе с шоколадным пирогом (см. с. 422).

Порций: 4

5 пластинок желатина

750 мл красного вина (кьянти либо другого любимого вами итальянского вина с насыщенным вкусом)

125 г сахарной пудры

Замочите пластинки желатина в холодной воде. Влейте красное вино в кастрюлю средних размеров и добавьте сахар. Доведите до кипения, изредка помешивая содержимое кастрюли. Когда смесь закипит, ее снимают с огня. Отожмите желатин, слив лишнюю воду, добавьте его в горячее вино и тщательно перемешайте.

Перелейте желе в холодный кувшин и поставьте охлаждаться. Холодное, но еще не загустевшее желе разлейте по бокалам или формочкам.

Gelatina di bellini

Желе из персиков и просекко

Порций: 10 (в бокалах для шампанского)

5 пластинок желатина

1 бутылка просекко (750 мл)

100 г золотистой сахарной пудры

1 персик; очистить и разрезать на 1-см кубики

Замочите пластины желатина в холодной воде. Нагрейте в кастрюле немного просекко с сахаром, пока последний не растает. Снимите с огня и добавьте вымоченный и отжатый желатин. Размешайте, чтобы желатин растворился полностью. Соединить с остальным вином и поставьте охлаждаться в холодильник или емкость со льдом – пока не начнет густеть. Затем добавьте кусочки персика и перелейте в кувшин. Наполните бокалы желе и оставьте до окончания желирования.

Frutta di marzapane Фрукты из марципана

Первоначально марципан делали из тертого миндаля и сахара. Традиционно его ароматизировали флердоранжевой водой или ванилью. *Pasta di mandorle* – масса, сделанная из миндаля, сахара и яиц, – подобна марципану: она настолько пластична, что из нее можно сделать фрукты и другие фигурки. Оба типа пасты появились на Сицилии во время арабского вторжения, а затем во времена Средневековья распространились по всей Европе. Это произошло, когда искусные кондитеры стали изготавливать из них декоративные съедобные модели замков, животных и т.д. Такие кондитерские изделия стали называть *марципанами*. Вместо того чтобы делать марципановую массу самостоятельно, я решила воспользоваться готовым продуктом, который продают в 250-граммовых упаковках. С ним удобно работать, поэтому я теперь делаю марципановые фрукты с моими детьми перед каждым Рождеством.



Dolci
МАСТЕР-КЛАСС



Из упаковки весом 250 г получается примерно 8–12 фруктов

Если вы собираетесь вешать фигурки, то их следует формировать вокруг зеленой проволоки, которую используют флористы, либо можно воспользоваться черешками от яблок или маленькими прутиками, чтобы стебли выглядели реалистично. Фрукты оставляют на ночь, чтобы они подсохли; на следующий день их разрисовывают пищевыми красителями и опять оставляют для просушки. Фигурки с проволочным каркасом вешают на рождественскую елку. Если фигурки содержат несъедобные части, предупредите об этом ваших гостей!

Stecche di bomboloni Пончиковые палочки

Ричард Бертинет предложил нам этот рецепт, и наш эксперт по кондитерским изделиям Стефано Борелла усовершенствовал его: он придумал обмакивать палочки в кондитерский крем *пастичерра*, приправленный ликером *Strega*, и подавать с ежевикой и смесью красных фруктов, сбрызнутых ликером *Sambuca*.

Выход: 40 пончиковых палочек

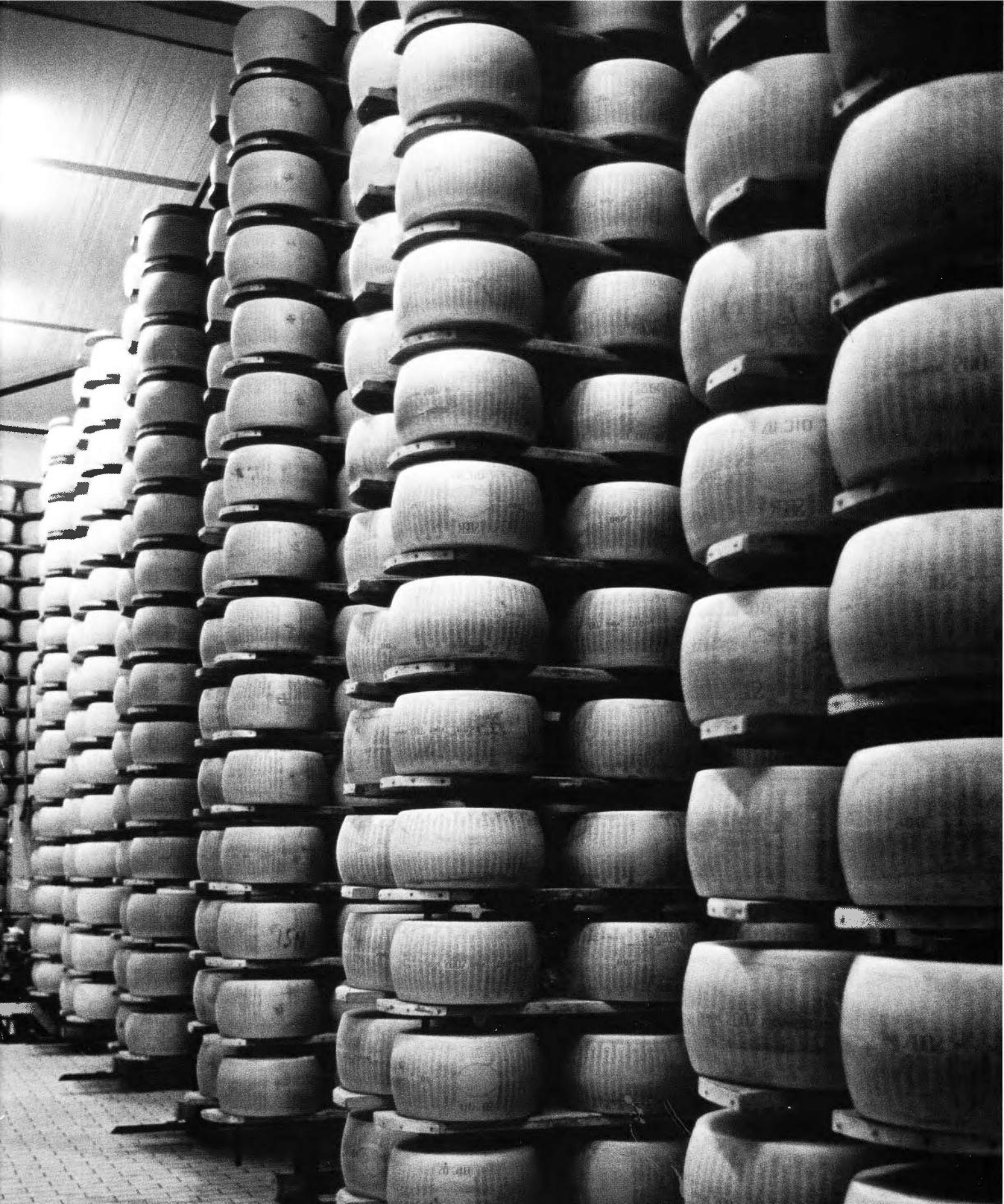
1 порция крема, приготовленного по рецепту со с. 462
15 г свежих дрожжей
250 мл охлажденного молока
60 г сливочного масла
575 г муки
50 г сахарной пудры
10 г соли
2 крупных яйца
растительное масло для фритюра
сахарная пудра или коричневый сахар
3 ст. л. Strega или другого ликера

Размешайте в молоке пальцами или небольшой веселкой дрожжи до растворения. Разотрите руками в миске масло с мукой, добавьте сахар и соль. Влейте молоко и яйца, перемешайте сначала ложкой, затем месите руками. Переложите тесто из миски на посыпанную мукой поверхность и с помощью пластмассового скребка вымесите ровное и упругое тесто. Это займет около 10 минут. Переложите тесто в миску, смазанную растительным маслом, накройте тканью и дайте выстояться в теплом месте, чтобы оно увеличилось в объеме вдвое.

Когда тесто поднимется, выложите его на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Разрежьте тесто полосками 8 см длиной и 2 см шириной. Разложите на подносе, присыпанном мукой, накройте кухонным полотенцем и оставьте, чтобы поднялись и вдвое увеличились в объеме (займет около 30 минут). Тем временем разогрейте во фритюрнице или большой кастрюле растительное масло до 170°C.

Когда пончики поднимутся, поместите их в кипящее масло и обжарьте, попеременно поворачивая, в течение 5 минут, до образования корочки. Выньте из масла, удалите излишки масла бумажным полотенцем и обмакните в белый или коричневый сахар.

Смешайте крем с ликером и налейте в чашу для обмакивания; палочки также подают с ежевикой в граппе или вишневыми в сиропе. В качестве соуса подойдет любой джем домашнего приготовления; джем из ежевики и черники можно развести ликером.



Formaggi

ВВЕДЕНИЕ

Я поняла, насколько в итальянской кухне важен сыр, когда мне пришлось придумать кое-что для одного из учащихся нашей школы, который не мог есть молочные продукты. Я помню, как однажды совершила ужасную ошибку: пригласив на ужин друзей, я добавила итальянский сыр в каждое блюдо, напрочь забыв, что один из них ненавидит сыр. Дело в том, что, когда вы постоянно готовите блюда итальянской кухни, у вас входит в привычку добавлять во многие из них пармезан, пекорино, рикотту, моцареллу или маскарпоне. Они придают консистенцию и вкус, а пармезан (или *грана падано*) и пекорино используются скорее в качестве усилителей аромата и вкуса входящих в состав ингредиентов, чем для придания блюду вкуса сыра.

Итальянцы считают сыр, сделанный из коровьего, овечьего, козьего молока или из молока буйволиц, отличным источником легко усвояемой энергии (а пармезан даже считается афродизиак), на официальном обеде его подают перед десертом или фруктами, часто с джемом из айвы, медом, грецкими орехами в карамели или изюмом; в большинстве домов его подают как антипасто, в качестве легкого ужина или перекуса. Одним из первых блюд, которые я ела в доме Джанкарло, был пекорино со спелыми грушами, сбрызнутый медом (сочетание, которое восходит к эпохе Древнего Рима). Я до сих пор помню вкус свежих больших бобов, которые мы чистили и ели в Апулии посыпанными стружкой местного пекорино.

Когда ко мне приходят друзья, я иногда подаю кростини вместе с ломтиками брезаолы, завернутыми в листья руколы и ломтики пармезана, а также нарезаю небольшими, с палец величиной, треугольниками молодой пекорино или сладкий сыр горгонцолу и подаю к нему баночку акациевого меда, который можно положить ложечкой на сыр. Очень сладко, липко и восхитительно – в сочетании итальянского сыра с медом есть что-то особенно притягательное. Также можно подать и другие сыры, например альпийский сыр *вечена ди мальга* или твердый пекорино, и к ним баночку хорошей фруктовой горчицы.

До недавнего времени очень немногие итальянские сыры, кроме самых знаменитых, таких как пармезан, горгонцолла и моцарелла, были известны за пределами Италии, но в наши дни все больше и больше сыров, сделанных на фермах небольшими партиями, появляется на прилавках специализированных магазинов по продаже сыров и деликатесов. Не только мы открываем для себя ранее неведомые нам итальянские сыры – то же происходит и у итальянцев. Фабио Антоньяцци из *La Credenza*, который привозит нам сыры, вырос в Конельяно, у подножия Доломитовых Альп, и в их доме к столу подавался сыр *азиаго* или *монтазио*, а мой муж Джанкарло в детстве ел только тосканский сыр.

Теперь Фабио ездит по всей стране в поисках все новых и новых региональных сортов, от которых он просто в восторге, – от севера Италии



(и в первую очередь Альп, где, похоже, производится наибольшее количество местных сортов сыра) до Сицилии. Даже в таких регионах, как Молизе и Базиликата, существуют изумительные сыры, например *проволоне* или домашний зрелый пекорино. В Венето делают сыры, которые для хранения кладут в вино (по традиции, потому что сначала было очень дорого покрывать их маслом), – это так называемые «пьяные» сыры.

Благодаря движению «Медленная еда» спасены от исчезновения очень старые сыры, например *монтеборе* в Пьемонте, известный еще с XV века. Его делают из коровьего и овечьего молока, он состоит из трех слоев и выглядит как небольшой свадебный торт. В результате поддерживаются местные изготовители, которые держат на свободном выпасе небольшие стада, сохраняются старые традиции и сыры остаются неизменными. Например, возле Пьемонта разводят специальную породу коров и только из их молока делают сыр *тома*.

Фабио нашел типичных мелких сыроделов – семью Мадайо, четыре поколения которой занимаются изготовлением сыра из козьего и овечьего молока и из молока буйволиц в районе национального заповедника Чиленто в Кампании. У себя на ферме они построили специальные хранилища (старые пещеры нельзя использовать для этого из-за правил по охране здоровья и безопасности). Они даже привезли из пещер древние формы и по ним изготовили новые, чтобы воссоздать в новых хранилищах такие же условия, – они продолжают делать сыр точно так же, как его делали их предки.

Фабио просто очарован местными традициями, а еще ему очень нравится сезонность сыров – мы абсолютно забываем об этом в стране, где сыр есть в продаже круглый год. Как говорит Фабио, если 10 января вы видите в продаже свежий козий сыр, будьте начеку, потому что в это время козий сыр не делают! При изготовлении сыров должен соблюдаться естественный цикл, и козий сыр не делают два месяца в году (с января до начала марта), когда козы в ожидании приплода не дают молока. Конечно, два месяца можно обойтись и без козьего сыра!

ИЗ ИСТОРИИ СЫРА

Сыр делали в Италии с доисторических времен. Греческие колонии на Сицилии в V веке до н. э. славились своим умением делать сыр и научили этому этрусков и римлян. Древнеримский энциклопедист Плиний писал, что сыр способствует успехам в любви. На латыни сыр назывался *caseus*, от него произошло итальянское слово *casao*, которое все еще используется в некоторых провинциях Италии. Сыры заливали в форму, от латинского слова *forma* и произошло современное итальянское название сыра *formaggio*.

В Древнем Риме сыр делали из овечьего и козьего молока, и Джиллиан Райли в своей книге «*Oxford Companion to Italian Food*» пишет об Архистрате (древнегреческий поэт, живший в Сиракузах на Сицилии), который посыпал тертым сыром рыбу, что само по себе интересно, так как в наше время итальянцы известны своим отвращением к сочетанию сыра с рыбой. Позже, в первые годы нашей эры, римляне делали сыр из коровьего, а также из козьего и овечьего молока, рацион древнеримских легионеров состоял из хлеба, сыра и чеснока во избежание болезней. Древние римляне использовали ренин (фермент, который сворачивает молоко) из желудков новорожденных ягнят или козлят или же растительный ренин, который добывали из сока смоквы или цветков чертополоха. Мне говорили, что в Тоскане сыр обычно делали, используя ренин из цветков артишока.

Удивительно, сколько способов применения сыра существует еще со времен Древнего Рима. Как пишет Джиллиан Райли, древние римляне стали первыми коптить сыр и добавлять ему вкус, обваливая сыр в тимьяне или в черном перце. Сыр использовали не только при приготовлении соусов (см. «Пекорино фламбе» на с. 477), но также иногда добавляли в тесто перед выпеканием (см. «Пасхальный хлеб с сыром» на с. 56) и даже жарили. Рецепт сладкого пирога с рикоттой, лимоном и корицей на с. 443 создан на основе древнеримского рецепта, в котором использовались рикотта и мед. В эпоху Раннего Средневековья сыроварением часто занимались монахи, поэтому в истории создания местных сортов сыра часто упоминаются монастыри.

Formaggi italiani

ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

Многие сорта сыра можно найти за пределами Италии, в специализированных магазинах итальянских деликатесов и сыров.

Азиаго

Полужирный сыр из коровьего молока назван по имени региона в провинции Венето, где его делают недалеко от города Виченца. Изготовление этого сыра началось еще в Средние века, но до недавнего времени он почти не был известен за пределами провинции Венето. Существует два сорта сыра азиаго. В ресторанах подают азиаго *прессато* – молодой сыр со множеством дырочек, упругой коркой и достаточно тонким вкусом. Другой сорт, зрелый азиаго (*d'allevato*), тоже достаточно нежный, но более острый. Если сыру три месяца, его называют среднезрелым, а если он выдерживался девять месяцев или более, зрелым, – такой сыр можно использовать в тертом виде.

Буррата

Я видела, как этот великолепный жирный сыр делают из молока буйволиц на небольшом заводике в Чиленто, к югу от Неаполя, хотя традиционно его готовят в Апулии, причем из коровьего молока. Он похож на моцареллу, только мешок для сыра наполняют сбитым маслом и плотно завязывают. Часто его заворачивают в ярко-зеленые листья асфоделей (лилий), едят его абсолютно свежим. Перед подачей его обычно сбрызгивают оливковым маслом первого отжима и посыпают черным перцем.

Качкавал

Очень старый и типично южный итальянский сыр из коровьего молока. Название переводится «верхом на лошади», сыр относится к группе «паста филата», как и моцарелла, и имеет форму мешка, перевязанного бечевкой. Его название произошло от способа развешивания сыров – для вызревания сыры попарно вешают на перекладину, и они словно располагаются верхом на лошади. Молодой сыр достаточно мягкий и пресный, но со временем он становится твердым и более острым.

Кастельманьо

В Пьемонте первые упоминания об этом старинном сыре относятся к XII веку, его готовят из коровьего молока, в которое обычно добавляют немного овечьего или козьего. Молодой сыр белого цвета, а в более зрелом имеют голубые прожилки, он полутвердый, зернистый, соленый на вкус.

Фонтина

Об этом полумягком сыре из коровьего молока, который делают в Валле-д'Аоста на севере Италии, впервые было написано в 1477 году, но вполне возможно, что он упоминался еще в древнеримских табличках. Он традиционно использовался для жарки (см. с. 472), имеет сладковатый ореховый вкус и, как и пармезан, используется в кулинарии в качестве усилителя вкуса.

Горгонцола

Итальянский знаменитый голубой сыр выпускается двух сортов: сладкий молодой сыр средней остроты и пикантный, более зрелый, а также более плотный и соленый, с выраженными сине-зелеными прожилками.

Грана падано

Слово «*грانا*» означает «зернистый», и так как пармезан также является зернистым сыром, в течение многих лет до получения королевским пармезаном регионального статуса защищенного обозначения происхождения в 1996 году (это означает, что настоящий пармезан может выпускаться только в ограниченной области Италии) этот сыр продавался во всем мире под названием *пармезан*. Круги сыра внешне очень похожи, да и сами сыры делаются почти одинаково. Грана падано родом из Ломбардии, у него есть собственное защищенное обозначение происхождения, хотя его можно производить на значительно большей территории. Впервые этот сыр сделали монахи-цистерцианцы 1000 лет назад на севере Италии, он используется в кулинарии точно так же, как и *пармезан*, – например, в ризотто. Итальянцы, как всегда, спорят, какой из сыров лучше, но в большинстве своем соглашаются, что *грانا падано* легче, немного нежнее и более влажный, а *пармиджано реджано* имеет более сложный соленый вкус и кристаллическую текстуру.

Марцоллио

Этот сыр делают очень старым традиционным способом, занесенным в Тоскану пастухами с Сардинии. Он был очень популярен среди знати времен Екатерины Медичи. Точно известно, что когда она отбыла во Францию, чтобы выйти замуж за Генриха II, она взяла с собой оливковое масло и сыр марцоллио. Молодой сыр белого цвета и достаточно мягкий; у более зрелого сыра корка приобретает красноватый цвет, вкус становится более острым.

Маскарпоне

Этот сливочный мягкий белый сыр с нежным вкусом впервые сделали в Лоди в Ломбардии, но теперь его производят во всем регионе. Строгого соблюдения правил говорят, что, как и рикотта, маскарпоне – это не совсем сыр, так как его делают из сливок, и если вы едите свежий сыр, вы почувствуете тончайший цветочный аромат, так как в этом регионе коров откармливают специальными травами и растениями. Большую часть маскарпоне вывозят из Италии и продают в коробках, что позволяет увеличить его срок хранения. Это основной ингредиент *тирамису*, всемирно известного десерта из Тревизо, а также крема из маскарпоне, при приготовлении которого сыр сбивают с сахаром, яйцами и ромом и подают смесь в стаканах или чашках, иногда выкладывают его на *амаретти* – миндальный бисквит.

Моцарелла

Хотя моцареллу можно делать из коровьего молока (тогда это будет уже *фьор ди латте*), самая лучшая свежая моцарелла делается из молока черных буйволиц, которых впервые завезли в Италию из Китая еще в VI веке н. э. и разводили на выпасе в Кампании и близлежащих регионах. *Моцарелла*, так же как и *буррата*, *проволоне* и *качкавал*, относится к группе «*паста филата*», что означает «вытянутый сыр». Такое название сыр получил благодаря процессу его изготовления: сырную массу режут и поливают горячей водой, чтобы она расплавилась. Затем с помощью палки его размешивают и вытягивают нити, которые напоминают огромную толстую паутину. Затем эту массу сминают и вручную отрывают от нее небольшие куски, из которых лепят небольшие шарики особой формы с неровной поверхностью. Ее держат в рассоле, поэтому настоящая белая моцарелла – нежная, свежая и ароматная, с пикантным вкусом. Она хороша сама по себе, но ее можно есть с помидорами и оливками в *инсалата капрезе*.

Монтазио

Этот сыр впервые в XIV веке сделал монах, который отвечал за хижину на пастбищах в горах Монтазио в регионе Венето/Фриули, куда на лето перегоняли стада коров. Можно есть и молодой сыр, и полужелтый, и зрелый, когда его часто используют в тертом виде.

Parmigiano Reggiano (см. с. 474)

Пекорино (см. с. 476)

Проволоне

Этот творожный сыр первоначально делали из молока буйволиц и коровьего молока, но в наши дни его делают только из коровьего молока. Для сладкого *проволоне* используется телячий ренин, а для более острого сорта – ренин ягненка. В основном его делают в Кампании и Апулии, но также и в других регионах, включая северные. Это бледно-желтый сыр с гладкой блестящей коркой, различной формы, часто в зависимости от традиций региона, в котором его делают. Форма сыра может быть овальной, конической, в виде колбасы, в виде оплетенной бутылки, а размер – маленький (*provolette*) или средний (*provole*).

Рикотта (см. с. 470)

Робиола

Иногда круглые, иногда квадратные, эти действительно мягкие сливочные сыры из Пьемонта делают с использованием коровьего, овечьего или козьего молока в любой комбинации.

Страккино

Сливочный, тающий и нежный, это один из моих любимых сыров, и я всегда удивлялась, почему его можно купить только в Италии. К северу от Ломбардии *страккино* также называют группу сыров, которые делают в конце лета, когда коровы уже устали (на местном диалекте – «*stracca*»). Теперь его делают круглый год. Из других сыров в группе *страккино* можно назвать сыр *крешенца* – легкий, эластичный сыр, который часто используют для приготовления соусов и для плавления.

Таледжо

Хотя название «*таледжо*» появилось только в начале XX века, история этого сыра из коровьего молока относится к X–XI векам, когда его впервые сделали в регионе Валле Таледжо в Ломбардии. Во время созревания сыры «моют» рассолом, а самые знаменитые сыры вызревают в пещерах Вальсассина в Комо. Молодые сыры достаточно пресные, но по мере вызревания они становятся острее.



СОВЕТЫ КЭТИ О СЫРАХ

Зрелость сыра обозначается словом *fresco*, что означает свежий, молодой сыр; средняя зрелость обозначается словом *semi-stagionato*, а зрелый сыр – *stagionato*. Зрелый сыр часто еще обозначают словом *vecchio*, а иногда, например на пармезане, можно найти обозначение *stravecchio* (экстра-зрелый).

На каждое Рождество я готовлю главное блюдо, идею которого подсмотрела в итальянском магазине деликатесов. Я аккуратно вынимаю часть мякоти из небольшого пекорино, смешиваю вынутую сырную массу с клюквой, грецкими орехами и изюмом и кладу получившуюся смесь обратно в сыр.

Итальянцы любят сочетание сыра с медом, джемом из айвы или салаями с инжиром (см. рецепт на с. 490).

Я люблю выкладывать сыр на блюдо и подавать его как антипасто с салуми и винами, которые делают в этом же регионе: например, шпик и *фонтина* с бокалом токайского; прошутто тоскано и *пекорино тоскано* с большим бокалом брунелло.

Formaggi

МАСТЕР-КЛАСС

РИКОТТА

«Рикотта» по-итальянски означает «приготовленный заново». С точки зрения технологии это вообще не сыр, так как этот продукт делают из сыворотки, а настоящие сыры делают из творога. Его делают путем переработки части сыворотки, оставшейся после изготовления сыра. Остальная сыворотка традиционно используется для откорма скота, особенно свиней. Сливочная, белая, совершенно непохожая по текстуре на домашний сыр, рикотта используется при приготовлении соленых и острых блюд. Рикотту также иногда коптят для использования в приготовлении острых блюд. Копчение увеличивает срок хранения и придает сыру изумительный вкус.



Ricotta al limone Рикотта с лимоном

Такую рикотту легко приготовить дома, используя вместо сыворотки цельное молоко, а вместо традиционного ренина – лимонный сок, чтобы ввести кислоту. Постарайтесь купить молоко буйволиц (см. Поставщики, с. 4); содержание пахты и жира в нем выше (а вот холестерина – ниже).

Выход: примерно 250 г

2 л цельного молока, предпочтительно молоко буйволиц
1 ч. л. соли без горки
4 ст. л. лимонного сока

Положите в ситечко или в дуршлаг четыре слоя серпанки или муслина. Положите дуршлаг с тканью возле конфорки. Нагревайте молоко, добавьте в него соль и держите на медленном огне. Как только молоко почти закипит, уменьшите огонь, влейте 3 ст. л. лимонного сока и перемешайте. Продолжайте помешивать, примерно через пару минут начнут появляться сгустки – это творог.

С помощью шумовки выньте все творожные сгустки и выложите их на в дуршлаг ткань. Чтобы убедиться, что вы вынули весь творог из сыворотки, добавьте оставшуюся ложку лимонного сока и перемешайте. Шумовкой соберите весь оставшийся творог и выложите его на ткань. Дайте жидкости стечь в течение 2 минут и затем выложите сыр в форму, чтобы сыворотка могла стекать. Если у вас нет такой формы, сделайте несколько отверстий в стакане из-под йогурта, выложите в него сыр и вставьте стакан в большую емкость. Сыр можно использовать сразу или предварительно остудив до комнатной температуры. Сыр можно хранить в холодильнике в течение двух дней.

Примечание: Если творожные сгустки не появляются, добавьте еще несколько капель лимонного сока, пока молоко не начнет сворачиваться.

Crostini con marmellata e formaggio Сырные кростини с джемом (см. фото на с. 98)

В Италии джем часто подают вместе с сыром. Я ела пекорино с клубничным джемом, рикотту с мармеладом и копченую скаморцу с джемом из инжира. Просто намажьте тост джемом из инжира, посыпьте тертым сыром – копченой скаморцей или пекорино. Ненадолго поместите в духовку или гриль, чтобы сыр расплавился, посыпьте свежемолотым черным перцем, украсьте зеленью петрушки и подавайте.

Mozzarella in carrozza Моцарелла, жаренная во фритюре

In carrozza переводится как «в карете» – это художественное описание драгоценной моцареллы, уложенной на ломтики мягкого белого хлеба. Отлично подходит как закуска или как легкий ланч с салатом, заправленным ореховым маслом и запеченными помидорами (см. с. 372).

Порций: 4, если подается в качестве закуски, или 2, если это ланч

4 ломтика высококачественного белого хлеба
2 филе анчоуса; разрежьте каждое на 4 части
2 шарика моцареллы из молока буйволиц (по 125 г)
(или моцареллы из коровьего молока)
подсолнечное масло для жарки
мука для обваливания, на плоской тарелке
1 яйцо; сбить, на плоской тарелке
50 г панировочных сухарей тонкого помола,
на плоской тарелке

Положите два ломтика хлеба на рабочий стол. Положите четыре кусочка анчоуса на каждый ломтик. Разрежьте шарики моцареллы на ломтики и выложите их на анчоусы так, чтобы корочки были свободны. Положите сверху другой ломтик хлеба и придавите ладонью, чтобы сэндвич был плотным. Срежьте корочки (покормите ими птичек в саду). Нагрейте подсолнечное масло в сковороде или во фритюрнице до температуры примерно 170°C. Проверьте температуру, положив в масло маленький кусочек хлеба: если он начинает шипеть и через пару минут становится коричневым, масло достаточно нагрелось.

Обваливайте сэндвичи сначала в муке, затем в яйце и в панировочных сухарях. Аккуратно положите их в раскаленное масло и жарьте во фритюре около 5 минут, затем переверните и жарьте еще 5 минут, до золотистого цвета. Выложите на салфетку, чтобы удалить излишки масла. Подавайте горячими.

Sformato di formaggio

Сформато из сыра

Его можно подать со свежим томатным соусом (см. с. 102), с соусом из жареных красных перцев (см. с. 108) или с заправленным зеленым салатом. Сформато можно горячим или остудив до комнатной температуры – и то и другое очень вкусно! Это блюдо можно также приготовить заранее, накануне, а потом в течение 10 минут подогреть в духовке или в пароварке при температуре 180°C/газовая отметка 4.

Порций: 6

сливочное масло для смазки
горсть панировочных сухарей тонкого помола или
15 г мелко тертого пармезана для посыпки формы
250 г рикотты (из овечьего или коровьего молока)
4 ст. л. сливок двойной жирности, маскарпоне
или греческого йогурта
50 г пармезана или пекорино; мелко натереть
¼ мускатного ореха; мелко натереть
1 ст. л. мелко нарезанной зелени
(тимьян, орегано или розмарин)
3 яйца
соль и свежемолотый черный перец

Предварительно нагрейте духовку до 160°C/газовая отметка 3. Выберите 6 металлических, керамических или стеклянных формочек для выпечки. Смажьте их внутри сливочным маслом и дно каждой устелите пергаментом для выпечки. Посыпьте стенки формы панировочными сухарями или пармезаном. Излишек стряхните.

В миске смешайте рикотту, сливки или йогурт, сыр, мускатный орех, зелень, соль и перец. В другой миске сбейте яйца в пену и соедините их с остальными ингредиентами. Наполните формочки на три четверти.

Поставьте формочки в жаропрочную посуду, например в противень для лазаньи, и поставьте в духовку. Налейте в противень воду, чтобы она доходила до половины высоты формочек.

Выпекайте около 40 минут, чтобы сформато приобрело золотистый цвет и немного поднялось. Выньте из духовки и оставьте на несколько минут. Перед подачей отделите закругленным ножом сыр от формочки и переверните ее. Подавайте на отдельных тарелках с соусом или салатом.

Fonduta

Сырный суп

Так как провинция Пьемонт граничит со Швейцарией, рецепты местных блюд представляют собой компромисс приготовления их по-швейцарски и по-итальянски. Тем не менее сварить сырный суп не так просто, как приготовить из итальянских сыров фондю; здесь нет керамических мисок с нарисованными на них коровами, которые устанавливают над горелкой, и специальных вилок. В этом рецепте пьемонтский сыр (например, *азиаго* или *фонтина*) часами вымачивают в молоке, прежде чем превратить его в нежный густой суп – очень наваристый и сытный, а вкус – просто пальчики оближешь!

750 г плавленого сыра (например, фонталле, вальдостана, фонтина, азиаго или тома)
500 мл молока
5 яичных желтков

Нарежьте сыр кусочками величиной примерно с кончик пальца и сложите в миску средних размеров. Влейте молоко так, чтобы сыр был покрыт, и поставьте в холодильник на 2–3 часа.

Слейте молоко в другую миску, затем вылейте примерно половину. Оставшееся молоко влейте в кастрюлю, добавьте туда сыр и яичные желтки. Готовьте на медленном огне, пока сыр полностью не расплавится. Не давайте ему кипеть и постоянно помешивайте деревянной ложкой. Он должен загустеть примерно до консистенции густой горчицы. Подавайте в подогретых тарелках, с хрустящим хлебом и, если есть, мелко нарезанными черными или белыми трюфелями.

Gelato al Parmigiano Мороженое из пармезана

Этот рецепт появился после рассказа моей подруги Инди. В высокогорном отеле на севере Италии ей подали ризотто с трюфелями и с мороженым из пармезана, которое таяло и стекало в рис, как лава из жерла вулкана. Мне все это понравилось, и я придумала рецепт мороженого из пармезана. Рецепт ризотто с трюфелями можно найти на с. 210.

Выход: 500 мл / порций: 8–10

250 мл молока
100 мл сливок двойной жирности
2 лавровых листа
125 г пармезана; нарезать тонкими ломтиками
2 ст. л. сладкой марсалы
250 г рикотты
соль (по мере необходимости)

Влейте молоко и сливки в кастрюлю средних размеров и добавьте лавровые листья, поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте тонко нарезанный пармезан и помешивайте, чтобы он расплавился в молоке. Добавьте марсалу, переложите полученную массу в морозостойкий контейнер и охладите. Удалите лавровые листья и добавьте рикотту, вымесите венчиком массу до гладкости, чтобы не было комочков.

Поставьте контейнер в морозильник (я обычно ставлю его вместе с венчиком). Через 30 минут еще раз перемешайте венчиком, чтобы масса стала легче и пышнее. Повторите замораживание и сбивание еще пару раз, затем выньте венчик и оставьте в холодильнике, если вы будете подавать его в тот же день. Если нет, оставьте в морозильнике и переставьте в холодильник за день до того, как оно понадобится.

Выкладывайте ложечкой в ризотто, супы, на горячие тосты и в картофельное пюре. С помощью двух десертных ложек можно также приготовить из не полностью замороженной массы шарики. Выложите их на блюдо, покрытое пергаментом для выпечки, и заморозьте по отдельности, тогда их можно будет выкладывать на ризотто прямо из морозильника.

Tomino avvolto nel prosciutto di Parma Сыр томино, завернутый в пармскую ветчину

Томино – это маленькие круглые сыры, которые делают из цельного коровьего, козьего или овечьего молока, а иногда из смеси всех трех, в альпийских долинах Пьемонта. Окончание «-ино» говорит о том, что это маленькие сыры, в отличие от больших кругов сыра тома, которые делают здесь же. Этот сыр можно есть, просто поливая его растительным маслом. В Болонье я видела томино, завернутый в ветчину, и решила попробовать приготовить такое дома. Мне нравится вкус вареной ветчины с плавленым сыром, вместе они отлично сочетаются с нежным бальзамическим уксусом и поджаренными кедровыми орешками.

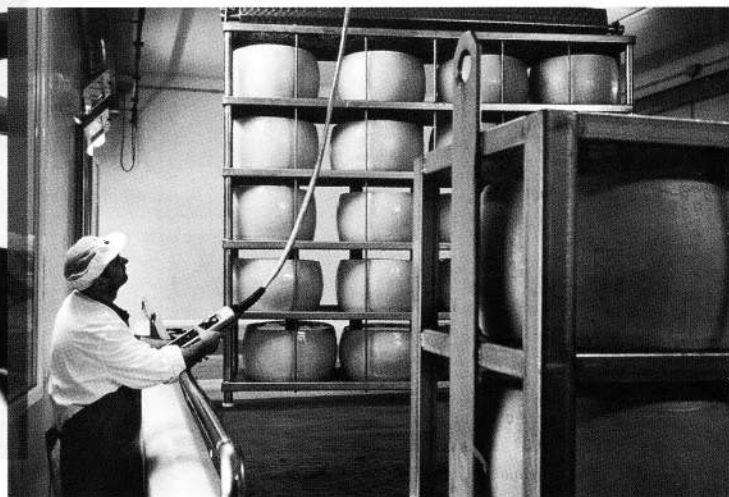
Порций: 4

1 круглый или длинный цикорий
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. меда
20 г кедровых орешков
4 томино
4 ломтика пармской ветчины
2 ч. л. выдержанного бальзамического уксуса
соль и свежемолотый черный перец

Предварительно нагрейте духовку до 180°C/газовая отметка 4. Разрежьте цикорий вдоль на 4 ломтика. Положите их на противень и сбрызните оливковым маслом и медом. Посолите и поперчите, сверху посыпьте кедровыми орешками. Выпекайте в течение 10 минут, пока цикорий не станет мягким и слегка зарумянится. Выньте из духовки и отставьте.

Заверните каждый томино в ломтик пармской ветчины и отложите в сторону. Выложите цикорий с кедровыми орешками на тарелки и полейте соком с противня.

Нагрейте сковороду с антипригарным покрытием и жарьте сыр на сухой сковороде на среднем огне, пока ветчина не зарумянится и не станет хрустящей, а сыр внутри нее не начнет плавиться. Выложите каждый завернутый кусочек сыра на ломтик цикория, к сыру подайте хрустящий хлеб. Сбрызните сыр густым бальзамическим уксусом.



Parmigiano Reggiano и Grana Padano

ПАРМЕЗАН

Пармезан – это, вероятно, самый знаменитый сыр в мире, хотя на самом деле лучше продается *грана падано*, который и внешне, и на вкус очень похож на пармезан. Его делают в Ломбардии уже более тысячи лет, он появился раньше пармезана примерно на два столетия. Оба сыра относятся к зернистым, и в течение многих лет за пределами Италии *грана падано* считали разновидностью пармезана. Затем законодательство ЕЭС признало, что сыр можно называть пармезаном, только если он изготовлен по традиционному рецепту и технологии в определенном регионе. *Пармиджано реджано*, а именно так называется этот настоящий сыр, можно делать только в регионах его первоначального производства – в провинции Реджо-Эмилия и в Парме, а также в Модене и части Болоньи, по левому берегу реки Рено и в Мантуе, по правому берегу реки По. Примерно 10 000 сыроварен или молочных ферм, разбросанных на холмах и в долинах, поставляют молоко всего примерно для 600 сыроваренных заводов.

Когда новый закон вступил в силу, цена и репутация сыра *пармиджано реджано* выросла за одни сутки. Для производителей сыра *грана падано* наступил кризис идентичности за пределами Италии. Как и у пармезана, у этого сыра есть свое собственное защищенное обозначение происхождения; тем не менее его можно делать на значительно большей территории – на большей части долины реки По от Пьемонта и Ломбардии до провинции Венето и до Тренто. Очень медленно он завоевал свою нишу на мировом рынке, и так как он дешевле, его часто используют как альтернативу пармезану.

Иногда мне кажется, что надо быть действительно настоящим знатоком, чтобы почувствовать разницу. Хотя многие итальянцы говорят, что могут отличить эти сыры даже с завязанными глазами, идут постоянные споры, какой сыр лучше. Если вы из Ломбардии, то вы отдадите предпочтение *грана падано*; в других регионах его используют в кулинарии, но на стол подают *пармиджано реджано*, потому что у него более соленый и сложный вкус, а по текстуре он более кристаллический, и многим это нравится. *Грана*

СОВЕТЫ КЭТИ

Всегда покупайте *пармиджано реджано* или *грана падано* только куском, отрезанным от круга, и никогда не покупайте готовый безвкусный тертый сыр.

Чтобы сыр хранился дольше, плотно заверните его в бумагу для выпечки, тонкую ткань или пищевую пленку.

Детям в итальянских детских садах дают маленькие кусочки сыра в качестве перекуса. Он дает энергию и не перебивает аппетит до обеда.

Полейте маленькие кусочки сыра густым выдержанным бальзамическим уксусом и подайте как закуску к спиртным напиткам.

Если отскрести самый верхний слой с напечатанным названием пармезана (или *грана падано*), можно все остальное натереть и отходов практически не будет. Смешайте более твердый тертый сыр возле корки с более мягким, взятым из середины, и вы получите сочетание различных вкусов и текстур.

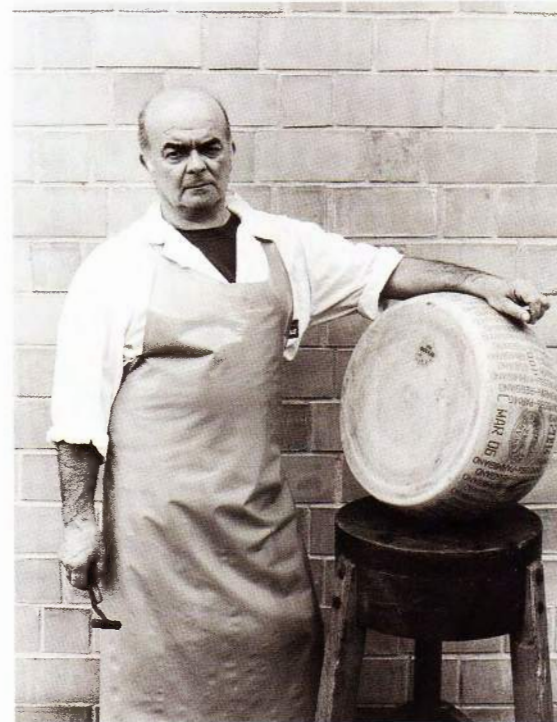
Корки сыра, которые сложно натереть, можно добавить в куриный бульон. Они не расплавятся, но придадут бульону изумительный вкус.

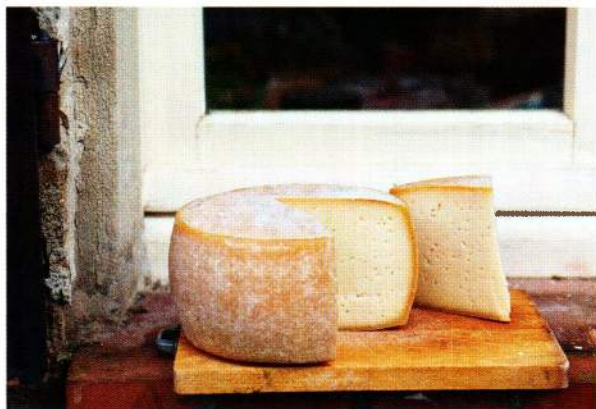


падано немного легче, он более сливочный и более сладкий, – некоторые также говорят, что в нем присутствует фруктовая нотка, напоминающая ананас. Это может быть и потому, что грана падано часто употребляют в пищу чуть более молодым. Оба эти сыра можно покупать на различной стадии зрелости, хотя *грانا падано* обычно созревает от 9 до 24 месяцев, а едят его, когда ему примерно 16–18 месяцев. В продаже есть также выдержанные сыры, которые должны отвечать очень строгим критериям и вызревать не менее 20–24 месяцев. Однако большинство людей считает, что *пармиджано реджано*, который выдержан 24 месяца, как раз готов к употреблению в пищу. В некоторых ресторанах круг *Parmigiano Reggiano stravecchio* (которому более двух лет) принесут к вашему столу в конце обеда и вырежут кусок изнутри специальным ножом с короткой ручкой, который позволяет сыру разломиться в соответствии с его естественной структурой.

Способы производства обоих сыров очень похожи, но есть и важные отличия. Хотя оба сыра готовят из смеси молока утренней и вечерней дойки, для *пармиджано реджано* более жирное молоко вечерней дойки пропускают через сепаратор и на следующий день смешивают снятое молоко с цельным молоком утренней дойки. На корке круга пармезана указывается кодовый номер сыроварни, дата изготовления, а также товарный знак ассоциации. Слова «*пармиджано реджано*» написаны на корке по кругу, и часть названия присутствует на каждом куске. На корке круга *грانا падано* название ассоциации написано внутри символа алмаза вместе с номером сыроварни, а дата изготовления написана на четырехлистом клевере.

Многие сыры обоих сортов готовят из молока, которое поступает из крупных хозяйств, где коровы находятся на стойловом содержании, потому что считается, что коровы, которые целыми днями находятся в помещении, дают более жирное молоко с большим содержанием сливок. Однако можно найти *Parmigiano di Montagna* или *Parmigiano Reggiano Vacche Rosse*, которые делают в горах из молока коров, пасущихся на пастбище. У такого горного пармезана более глубокий и сильный вкус, он менее сладкий.





Crema di formaggio Мягкий плавленый сыр от Джино

По этому рецепту его обычно готовила мать Джино. Они держали коров на высокогорном пастбище в горах недалеко от Пармы. Коров доили каждый день, и каждый день ей вместе с другими женщинами, жившими в этом районе, надо было пройти несколько миль вниз по неровной тропинке, на которой было полно выбоин (помните выражение «нет смысла плакать над пролитым молоком!»?), неся коромысло с открытыми ведрами, полными молока. В Италии еще 50 лет назад можно было наблюдать такую картину. Наконец появился фургон, на котором можно было ездить за молоком на дальние фермы. Каким долгожданным благословением был этот фургон! В обмен на молоко женщины получали сыр и сливочное масло, а их стоимость вычитали из денег, которые они получали за молоко. Конечно, фермеры, которые собирали молоко, частенько прятались от женщин, когда те приходили за деньгами, чтобы не платить женщинам так часто, как им хотелось! Мать Джино терла на мелкой терке весь оставшийся сыр и смешивала его, как написано в рецепте, чтобы он дольше хранился.

Выход: 225 г — хватит, чтобы намазать 10–12 кростини (7х6 см)

150 г пекорино тоскано или пармезана
(или возьмите оба сорта); мелко натереть
3 ст. л. оливкового масла
4 ст. л. белого вина
большая щепотка порошка чили (по желанию)

Смешайте ингредиенты в миске средних размеров и добавьте перец чили по своему вкусу, если вы его любите. Можно использовать сразу же или выложить в банку и уплотнить. Залейте тонким слоем оливкового масла, тогда сыр можно хранить в холодильнике целый месяц. Джино предлагает намазывать смесь на кростини и сверху добавлять немного меда, инжир в карамели или руколу.

Пекорино

В различных регионах Италии сыры пекорино делают из овечьего молока, но одни сверху смазывают оливковым маслом, а другие – томатной пастой. Этот древний сыр появился более 2000 лет назад. Сейчас существует 5 сортов пекорино (описание приведено ниже), которые определены и защищены итальянским законодательством. Существует *Pecorino di Fossa*, который вызревает в подвалах и традиционных ямах в Умбри; *Pecorino Affinato in Vinaccia*; и *Pecorino Tartufo*, который делают с черными и белыми трюфелями.

Пекорино бывает разных степеней зрелости, от молодого до зрелого, в зависимости от сорта. Зрелый пекорино, который может быть сладким, ореховым и пикантным, часто используют вместо пармезана, его трут на терке или подают с фруктами и медом после обеда.

Pecorino Romano – это острый, пикантный сыр из овечьего молока, который делают в Лацио, Тоскане и на Сардинии. До подачи на стол он должен зреть не менее 5 месяцев, и по крайней мере не менее 8 месяцев, чтобы у него появился выраженный вкус и его можно было тереть на терке.

Pecorino Fiore Sardo слегка коптят и выдерживают несколько месяцев, чтобы можно было подавать его к столу, а чтобы его можно было тереть, он должен зреть не менее 6 месяцев, тогда же он приобретает более острый вкус.

Pecorino Sardo приобретает сладковато-пресный вкус через 40–60 дней и становится пикантным, твердым сыром при вызревании не менее 2 месяцев. Существует старый и очень любопытный деликатес, который называется *casu marzu* («гнилой пекорино» или «сыр с личинками»), когда в *Pecorino Sardo* вводят личинки сырной мухи. В наше время не разрешается продавать такой сыр, так как это запрещено законодательством ЕЭС.

Pecorino Toscano делают из овечьего молока в Тоскане и в нескольких городах возле Перуджи и Витербо. Хотя он зреет не менее 4 месяцев, это довольно мягкий сыр. Традиционно его едят вместе с ломтиком груши.

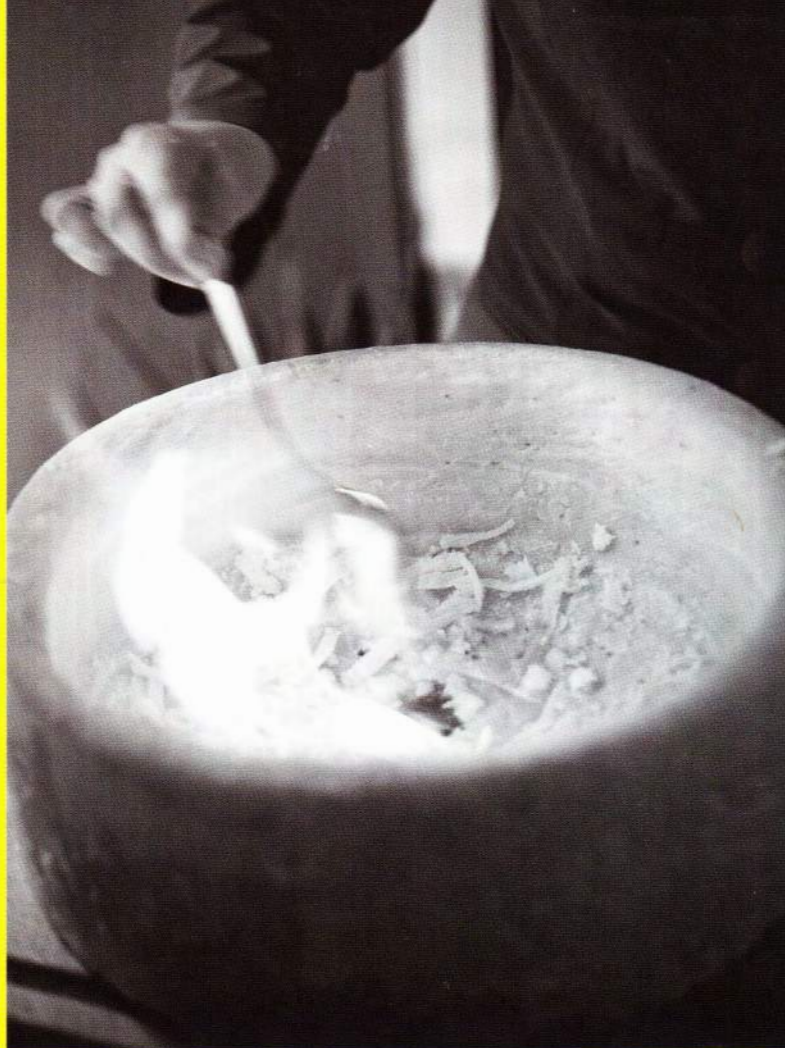
Pecorino Siciliano зреет не менее 4 месяцев, это самый твердый и самый острый из всех сыров пекорино.

Pecorino al flambé Пекорино фламбе

Я видела это блюдо в знаменитом ресторане Andreini в Альгеро, Сардиния. Шеф-повар и владелец ресторана Кристиано поджег сардинский сыр пекорино, который предварительно выскребли изнутри. Затем он убрал из углубления все остатки сыра и заполнил его приготовленными тальюлини с бренди и сливками. Горячая паста смешалась с плавленным сыром, и блюдо сразу же подали на стол. Для приготовления этого блюда понадобится самое крепкое спиртное (не менее 60% спирта), такое как *alcol puro* в Италии.

Порций: 2

**160 г лингвини или тальюлини,
мягких или сухих**
соль
1 целый пекорино
20 г сливочного масла
½ белого лука; мелко порубить
2 ст. л. листьев шалфея;
крупно нарезать
свежемолотый черный перец
4 ст. л. белого вина
4 ст. л. бульона или воды,
в которой варились макароны
2 ст. л. сливок двойной жирности
2 ст. л. крепкого спиртного
(не менее 60%)
2 ст. л. бренди



Отварите макароны в кипящей соленой воде (если у вас мягкие макароны – после приготовления соуса; если сухие – во время его приготовления).

Выньте из пекорино мякоть, оставив на дне головки примерно 80 г сыра.

Растопите сливочное масло в сковороде и поджарьте лук, нарезанный шалфей, перец и соль. Когда лук станет мягким, поддерживая сильный огонь, добавьте белое вино, и пусть выкипает 1–2 минуты. Затем добавьте бульон и дайте еще немного выкипеть. Добавьте сливки и хорошо перемешайте.

Большой ложкой влейте спиртное и бренди в сыр и подожгите с помощью свечи или длинной спички. Когда пламя погаснет, снимите расплавленный сыр с краев на 2 порции макарон (примерно 80 г) и оставьте его на дне сыра.

Слейте воду с отваренных макарон и хорошенько перемешайте их с соусом в сковороде. Затем выложите в пекорино и перемешайте с помощью щипцов, чтобы макароны соединились с сыром. Подавайте на подогретых тарелках, посыпьте черным перцем.

Conservas



Liquors

ЧАСТЬ 12: ЗАГОТОВКА ВПРОК



Conserve e Liquori

ВВЕДЕНИЕ

Существует нечто магическое (я действительно так думаю) в ритуале обмена с кем-либо едой, приготовленной дома своими руками. Когда наши друзья Вики и Стивен заглянули ко мне и принесли с собой молоко буйволицы, чтобы научить меня делать рикотту, я дала им буханку пшеничного хлеба и банку джема из айвы.

считаю, что заниматься заготовкой домашних консервов нас в первую очередь побуждают наши инстинкты выживания и самообеспечения, заставляющие нас делать запасы продовольствия на длительный срок, чтобы пережить долгую зиму. И мы испытываем гордость, когда употребляем в пищу томаты, или другие выращенные в нашем саду плоды, или, еще лучше, дикорастущие ягоды, собранные на природе, а не купленные в магазине.

Я помню момент, когда впервые начала делать свой хлеб и консервы и взяла свой первый кусок хлеба из непросеянной муки, намазанный сливовым джемом: это было восхитительно вкусно и дало мне замечательное чувство удовлетворенности собой. Теперь мои буфетные шкафы наполнены банками с джемом и вареньем.

Консервирование в летний сезон фруктов, чтобы потом употреблять их в течение зимних месяцев, является одной из старейших форм приготовления пищи. Многие семьи в Италии все еще собираются вместе, чтобы заготавливать спелые помидоры на зиму или собирать урожай оливок, а многие бабушки по-прежнему делают варенье или консервируют овощи для своей семьи. Я боюсь, что, когда поколение умелых женщин, хранящих это искусство, уйдет, их рецепты уйдут с ними и будут окончательно потеряны, если только дочери не переймут опыт своих матерей. Поэтому я провела много времени, работая вместе с бабушкой на кухне, строя рецепты, записывая советы и рассчитывая количество пищевых ингредиентов с целью «законсервировать консервы» для будущих поколений! Это было не так-то просто, потому что бабушки редко взвешивают какие-либо ингредиенты, а определяют их количество просто на глаз и на вкус.

Неважно, бедность ли породила привычку итальянцев делать заготовки или же это просто люди, которым нравится бесконечный поиск совершенных сезонных продуктов. Их становится все меньше и меньше, так как, вероятно, они переселяются в города, да и супермаркеты становятся все более популярными, но все же еще можно встретить семьи, собирающие «дары природы» на склонах холмов и в лесах. Это могут быть дикие травы, фенхель, цикорий или дикая горчица, грибы, трюфели, фрукты, ягоды и орехи. Что-то из собранного будет съедено сразу, а остальное предназначается для консервирования и получения удовольствия на протяжении года – вплоть до следующего сезона.

Консервирование всегда означает изменение продукта в целях предотвращения разложения его пищевых компонентов. Существуют различные методы, которые создают условия, замедляющие размножение микроорганизмов и препятствующие разложению продуктов питания: для этого вы можете использовать крепкие алкогольные напитки, такие как граппа, бренди или крепкий ром; кислые вещества, например уксус или лимонный сок; сахаросодержащие средства или масла растительного происхождения.



Варенья и джемы

На итальянском языке джем часто называют *мармеллата*. Наши тосканские друзья Ливия и Нелло познакомили меня с методикой запекания джема в духовке. Они используют специальный духовой шкаф, установленный вне дома, но я добилась успеха, преобразовав их рецепт и приспособив его к условиям домашней духовки (см. с. 490).

Итальянцы, с которыми я работала, постигая секреты консервирования, похоже, не озабочены проблемой пектина. Они просто следуют своим инстинктам, в то время как в книгах по технологии консервирования всегда подчеркивается, что достижение правильного уровня пектина является одним из важнейших аспектов выполняемой задачи. Природный пектин содержится в фруктах, и это как раз то, что, смешиваясь с сахаром, делает ваш джем джемом, т.е. заставляет его загустеть. Пектин находится под кожурой (в первую очередь в яблоках, грушах и цитрусовых), а также в мякоти и семечках и, в меньшей степени, в соке фруктов. Зрелые (но не перезрелые) фрукты будут содержать больше пектина. Если вы используете фрукты с низким содержанием пектина, кладите больше сахара, добавляйте фрукты, в которых содержится больше пектина, или же – так легче добиться высокого содержания пектина – добавляйте лимонный сок.

СОВЕТЫ ПО КОНСЕРВИРОВАНИЮ ОТ КЭТИ

«Каждому овощу свое время», – так говорит половица. Всегда употребляйте плоды в разгаре их природного сезона. Независимо от происхождения плода – сорвано ли оно с дерева в своем саду за домом, принесли его с рынка или купили по специальному предложению в местном супермаркете, для консервирования следует отбирать лучшие экземпляры. Побитые и наполовину гнилые фрукты испортят цвет и аромат готовых консервов. Как следует вымойте плоды под холодной проточной водой, чтобы уничтожить всех насекомых или следы пестицидов.

Старайтесь использовать органические фрукты, чтобы быть уверенными, что ваши консервы настолько натуральны и безвредны, насколько это возможно. Многие итальянцы выращивают собственные фрукты или собирают дикорастущие плоды, но поскольку сейчас в Италии рынок органических продуктов растет, многие отдают предпочтение ему. Это особенно важно для *agrumi* – цитрусовых фруктов, если вы хотите использовать их кожуру. Защитный воск можно удалить, но некоторые химикаты проникают сквозь кожуру, поэтому лучше поискать невоощенные, а также органические фрукты. Самые замечательные лимоны и апельсины выращивают на южном побережье Италии и Сицилии, имейте это в виду, если хотите получить настоящий итальянский вкус.

Для консервирования я использую большую кастрюлю с толстым дном, достаточно широкую для того, чтобы из фруктов в процессе варки испарялась вода. Конечно, специально предназначенная для консервирования кастрюля была бы идеальным решением, но я никогда ни на одну из таких не тратила деньги – у меня и так уже слишком много кастрюль на кухне! Избегайте алюминиевых кастрюль: фруктовая кислота вступает в реакцию с алюминием.

Чтобы джем не прилипал ко дну кастрюли, часто перемешивайте его деревянной ложкой с длинной ручкой.

Процесс можно ускорить, если положить сахар во фрукты и оставить их на ночь; таким образом, у вас будет меньше работы по перемешиванию на следующий день.

Снятие пены с поверхности джема во время варки поможет удалить лишние примеси. Некоторые фрукты нуждаются в этом больше, другие меньше. Джем из мелких плодов можно таким образом освободить от семян – они всплывают на поверхность с пузырьками.

Делия Смит рекомендует примешивать в джем кусочек сливочного масла в конце варки, чтобы устранить пену.

Перед заливкой ароматизированного масла (см. с. 486) или *лимончелло* бутылки следует простерилизовать в кипящей воде не менее 10 минут.

Для консервов, содержащих уксус, применяйте крышки с пластиковым покрытием, иначе металл будет разрушаться. Возьмите крышки, которые до этого были на банках с содержащими уксус продуктами, такими как маринады, или купите такие же новые.

Даже если вы используете совершенно спелые, сладкие фрукты, сахар все равно необходим для консервации. Если в итоге у вас общее содержание сахара в джеме составит более 60% (добавленный сахар плюс натуральный сахар, содержащийся во фруктах), это создаст трудности для размножения микроорганизмов. Необходимое количество сахара будет зависеть от сорта фруктов, степени их зрелости и от времени приготовления – его должно быть достаточно, чтобы обеспечить хороший период сохранения продукта.

Когда джем считается готовым?

Отмечу в качестве общего руководства: джем загустевает при температуре 104,5°C. Можно определить готовность джема с помощью термометра, но итальянцы, с которыми я работала, предпочитают определять на глаз: если джем уже достаточно густой, значит он готов. Тут важно не упустить момент, иначе, если приготовление джема затянется, это вызовет кристаллизацию сахара и джем получится слишком густым и твердым. Ну, а если варить недостаточно долго, джем не успеет как следует загустеть и, кроме того, велика опасность, что через какое-то время он покроется плесенью. Понаблюдайте за пузырьками: когда джем будет готов, пузырьков станет меньше, а джем из citrusовых изменит цвет на более темный.

Тест на холодном блюде

Чтобы проверить готовность джема без измерения температуры термометром, поместите в морозильную камеру для охлаждения три блюдца. Когда джем начинает густеть, и вы посчитаете, что он уже почти готов, вылейте 1 ч. л. джема с пузырьками на одно из холодных блюдец и поместите его обратно в морозилку. Если через несколько минут его поверхность покроется пленкой и будет сморщиваться, если потрогать пальцем, температура достигла контрольной точки. Если джем остается жидким, варку следует продолжить.

Стерилизация банок

Существует много способов стерилизации банок. В Италии их просто хорошо моют, а затем, после заполнения, кипятят в горячей воде (на водяной бане) для создания вакуума и стерилизации содержимого. Джина, тетя Джанкарло, чтобы убить все бактерии, моет банки с добавлением небольшого количества граппы непосредственно перед их заполнением. Я обычно многократно использую одни и те же банки разных форм и размеров, стараясь избегать слишком больших: часто их содержимое не успевает съесть и покрывается плесенью.

Вот испытанный способ стерилизации банок, который я всегда использую. Всегда стерилизуйте банки непосредственно перед тем, как они вам понадобятся, чтобы они не стояли вокруг без дела, собирая дополнительные бактерии. Вымойте банки и крышки очень горячей водой с моющим средством, затем хорошо их промойте для устранения всех следов детергентов. Прокипятите крышки в воде в течение 10 минут, чтобы они стали стерильными. Переверните банки вверх дном, чтобы удалить остатки воды, и поместите на решетку духовки, установив в ней температуру

Нежелательные гости в консервах

Главное правило приготовления консервов: то, чем вы наполняете банку, должно содержать как можно меньше микроорганизмов. Есть три способа остановить размножение микроорганизмов. Во-первых, стерилизуйте банки, чтобы уничтожить «незваных гостей», при этом убедитесь, что вы используете очень чистые оборудование и рабочие поверхности. Во-вторых, в точности следуйте количествам ингредиентов и методам приготовления, указанным в рецептах: если вы обеспечите правильное содержание алкоголя, сахара или раствора кислоты, вы поставите преграду на пути размножения микроорганизмов. (Когда вы консервируете овощи в растительном масле, микроорганизмы будут лишены кислорода, что также будет сдерживать их размножение.) В-третьих, убедитесь, что вы готовите фрукты или овощи при высокой температуре: в таких условиях все микроорганизмы погибают.

Для большей безопасности

Если при вскрытии банки с консервами вы обнаружите, что вакуум под крышкой не сформирован, а содержимое банки не осело вниз, а наоборот, вспучилось куполом, или на джеме образовалась плесень, либо консервы источают неприятный запах, будет намного лучше перестраховаться и на всякий случай выбросить содержимое банки, каким бы болезненным ударом это ни явилось для вас после всех ваших усилий! После того как банка с консервами открыта, всегда храните ее в холодильнике.



110°C/газовая отметка $\frac{1}{4}$, на 15 минут. Можно также помыть банки и крышки в посудомоечной машине, установив параметры горячего цикла.

Заполнение банок

Пока банки еще горячие, наполняйте их горячим джемом, мармеладом или другими жидкими продуктами. Если заполнять банки, пока они еще горячие, они с меньшей вероятностью дадут трещины и подвергнутся воздействию нежелательных микроорганизмов. Наполняя банку, оставляйте сверху зазор примерно в 2 см, чтобы сформировать зону вакуума. Всегда запечатывайте банки немедленно, сразу же после их заполнения. Плотно укупоривайте банки крышками, исключение составляют крышки со скобой и винтовым механизмом – их нужно оставлять чуть свободно прилегающими, но после кипячения их также необходимо плотно затянуть.

Создание вакуума

Положите ткань или решетку на дно большой кастрюли. Поместите сверху банки и залейте теплой водой так, чтобы они были полностью покрыты.

Если банок недостаточно, чтобы заполнить кастрюлю, оберните банки хлопчатобумажным чайным полотенцем, чтобы поддерживать их и помешать стучаться друг о друга. Нагрейте кастрюлю до кипения воды и кипятите на медленном огне в течение 15 минут. Если банки очень большие, кипятите их в течение 20–30 минут.

Выключите огонь и дайте банкам остыть до комнатной температуры перед, затем извлеките из воды. По мере их охлаждения вы должны услышать щелчок, так как при образовании вакуума крышки присасываются к краям банок. Наклейте этикетки на сухие банки и поместите консервы на хранение в темный буфетный шкаф.

В некоторых рецептах вы встретите положение, что фрукты и овощи не должны подвергаться термообработке, так как в качестве консерванта используется алкоголь; также овощи можно консервировать в растительном масле: масло закрывает доступ кислороду. В этих случаях после стерилизации банки следует поместить на решетку вверх дном и оставить охлаждаться до комнатной температуры, прежде чем приступить к их наполнению.

Консервированные помидоры

Помидоры сан-марцано считаются лучшим сортом для консервирования: они содержат меньше воды и в них больше мякоти, чем в других сортах. Очищенные сырые помидоры, *pomodori pelati*, раскладывают по банкам, иногда добавляют базилик – в летнее время, когда он в изобилии. Для приготовления томатных консервов, или пассаты, помидоры приправляют небольшим количеством соли и ароматическими травами (можно обойтись и без них), такими как базилик или чеснок (см. с. 166 и с. 102). Пассата готовится около часа, затем помидоры пропускают через сито, чтобы отделить от кожицы и семечек и получить однородный соус, который можно добавить к другим блюдам или, вылив в кастрюлю, в которой жарятся лук и чеснок, приготовить соус для пасты, рыбы или мяса.



Frutta Sotto Spirito

ФРУКТЫ В АЛКОГОЛЕ

More in grappa Ежевика в граппе

В сезон, когда живые изгороди усыяны спелыми ягодами ежевики, соберите ее, сколько сможете, и законсервируйте в граппе – будет замечательный десерт к мороженому. Вы также сможете усилить вкус шампанского в бокале, дополнить просекко. Очень вкусно добавлять такую ежевику в джем, чтобы сделать его консистенцию более жидкой, и употреблять с блюдами из утки или оленины.

На 1 кг (3 или 4 банки)

700 г ежевики
5 шт. гвоздики
цедра 1 лимона, срезанная длинными полосками
700 мл граппы
100 г сахарной пудры
4 семечка звездчатого аниса

Переберите ежевику, отбросьте цветоножки и листья и промойте ягоды, если необходимо. Начините лимонную цедру гвоздикой таким образом, чтобы позже ее можно было вынуть. Положите все ингредиенты в кастрюлю средних размеров, доведите до кипения и дайте покипеть на медленном огне 30 минут. Удалите лимонную цедру и гвоздику, но оставьте анис. Разложите по стерилизованным банкам (см. с. 482).

Albicocche in Vecchia Romagna Абрикосы в бренди Vecchia Romagna

Этот сорт консервов готовят летом из спелых абрикосов и итальянского бренди Vecchia Romagna. Через 6 месяцев получается замечательный подарок к Рождеству.

Выход: 2 банки по 700 г

180 г сахарной пудры
400 мл воды
1 кг зрелых абрикосов
1 длинная палочка корицы;
разрезать пополам
2 семечка звездчатого аниса
300 мл Vecchia Romagna
или другого бренди

Простерилизуйте две банки (см. с. 482). Растворите сахар в воде в кастрюле. Как только закипит, погрузите в него абрикосы на несколько секунд, затем извлеките шумовкой и разложите по банкам. Добавьте палочку корицы и анис в кастрюлю и оставьте варить, пока сироп слегка не загустеет. Влейте в банки бренди. Залейте абрикосы сверху сиропом и положите анис и корицу в каждую банку.

Вариация: Ciliegie in brandy Вишни в бренди

Выход: 4 банки по 340 г

1 кг вишен
400 г сахарной пудры
1 л бренди

Оставив цветоножки нетронутыми, вымойте вишни и обсушите с помощью кухонной бумаги. Разложите вишни по банкам вместе с сахаром и залейте сверху бренди. Запечатайте крышками и поставьте в прохладное место не менее чем на 2 недели. Время от времени переворачивайте банки вверх-вниз, чтобы помочь раствориться сахару.

Frutta Scioppata

ФРУКТЫ В СИРОПЕ

Ciliegie scioppate Вишни в сиропе

В Италии летние фрукты часто консервируют в сиропе, чтобы сохранить на зиму. В наше время мнимой заботы о здоровье эта тенденция, вероятно, уже умирает, но я признаюсь, что мои дети действительно получают удовольствие от фруктов в сиропе, в то время как я предпочитаю консервировать их в граппе или бренди! Возможно, нам не стоит совсем уж отворачиваться от консервированных фруктов в жестяных банках. Ведь еще несколько лет назад каждая домохозяйка занималась заготовкой фруктов на зиму, и именно эта традиция эволюционировала в жестяные консервные банки с фруктами, которые можно купить в наше время во всех супермаркетах. Консервированные груши мяжки, и их легко использовать для приготовления домашних пирогов и фруктовых соусов, а консервированные вишни часто имеют даже лучший вкусовой букет, чем свежие. Если у вас есть консервированные фрукты собственного изготовления, я уверена, вы употребите их в пищу очень быстро.

Выход: 4 банки по 340 г

1 кг вишен
200 г сахарной пудры
1 л воды

Переберите фрукты, убедитесь, что они неповрежденные и спелые. Вымойте вишни, оставив нетронутыми цветоножки, и обсушите на салфетке. Простерилизуйте банки (см. с. 482) и поместите в них вишни.

Чтобы приготовить сироп, положите сахар и налейте воду в кастрюлю средних размеров. Как только сироп закипит и сахар полностью растворится, снимите кастрюлю с огня и отставьте в сторону для охлаждения. Когда сироп достигнет комнатной температуры, залейте его равномерно в банки поверх плодов. Запечатайте банки крышками и стерилизуйте в большой кастрюле с кипящей водой в течение 5 минут (см. с. 482).

Совет: Лучше не использовать большие банки, потому что, как только их открывают, качество фруктов ухудшается в течение нескольких дней. Лучше применять банки меньших размеров и после вскрытия быстро употреблять их содержимое. Распечатанные банки храните в холодильнике.



*Груши, абрикосы и персики также хорошо
подходят для консервирования в сиропе.*

Marmellata speziata di fichi e arance Пряный медовый инжир с апельсиновым джемом

Если у вас дружеские отношения с зеленщиком, попросите его заказать для вас коробку этого инжира, когда для него наступит сезон. Этот великолепный джем делают в конце лета, и он способен пережить зиму, когда пряный вкус и аромат фруктов переходит в собственный вкусовой букет джема. Его также можно использовать в рецепте *кростаты ди мармеллата* на с. 428.

Выход: 6 банок по 340 г

сок 2 апельсинов
10 зерен гвоздики
3 кг медового инжира
150 г сахарной пудры
2 палочки корицы
3 полоски апельсиновой кожуры длиной ок. 20 см
1 стручок ванили; разрезать пополам

Выжмите апельсины. Нашпигуйте гвоздикой одну из приготовленных полосок апельсиновой кожуры и отложите в сторону. Это обогатит букет джема ароматом гвоздики и предотвратит ее случайное употребление в пищу.

Удалите у каждого инжира самый кончик в том месте, где он прикреплялся к ветке, и разрежьте плоды пополам или на 4 части, если они слишком большие. Поместите инжир и остальные ингредиенты, в том числе и апельсиновую кожуру, нашпигованную гвоздикой, в большую кастрюлю с массивным дном и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения, затем варите, часто перемешивая, пока инжир не станет мягким, а большая часть жидкости не уварится. Примерно через 2 часа джем загустеет. Проведите тест для определения готовности (см. с. 482). Удалите апельсиновую кожуру, наполните джемом стерилизованные банки, запечатайте их крышками и поместите банки в кипящую воду, как описано на с. 482.

Carciofi sott' olio di Rina Артишоки в масле от Рины

Выход: 2 банки по 340 г

10 свежих артишоков
150 мл белого винного уксуса
250 мл белого вина
2 лавровых листа
10 горошков черного перца
1 ст. л. каменной соли
250 мл оливкового масла

Подготовьте банки и крышки в соответствии с указаниями на с. 482. Тем временем обрежьте артишоки, как описано на с. 378, и разрежьте их на 4 части.

Доведите до кипения уксус и вино с лавровым листом, перцем и солью. Добавьте артишоки (если необходимо, делайте это в два приема) и варите их в течение 8–10 минут, если они молодые и нежные, или даже дольше, если они более зрелые и жесткие. Когда артишоки достигнут готовности и станут мягче, переверните кастрюлю вверх дном, чтобы слить жидкость, и обсушите плоды на чайном полотенце в течение примерно 10–15 минут. Упакуйте их плотно в подготовленные банки, а затем, подталкивая их в одну сторону с помощью ножа или шпателя, влейте масло. Переверните банки крышками вниз и поставьте на хранение в прохладное темное место по крайней мере на 1 месяц (можно хранить до года).

Вариация: Для приготовления перцев и баклажанов в масле следуйте указаниям вышеприведенного рецепта, используя 2 перца и 1 баклажан – овощи нарежьте полосками толщиной 1 см и длиной, равной длине плода перца.



Patè di pomodori secchi, capperi e olive

Паштет из вяленых помидоров с каперсами и оливками

Впервые я попробовала этот паштет на свежеприготовленной focaccia. Он был сделан на Сицилии моей подругой Чиарой из ее собственных вяленых на солнце томатов. Я свой паштет готовлю из запасов, которые храню в буфете, а покупаю все ингредиенты в местном супермаркете. Это менее романтично, но не менее вкусно! Паштет можно хранить в холодильнике до 1 месяца, нужно только подливать в банку оливковое масло, чтобы оно покрывало его сверху.

100 г вяленых помидоров

100 г оливок хорошего качества; удалить косточки

100 мл оливкового масла extra virgin высшего сорта

1 ст. л. каперсов; промыть

½ сушеного или свежего красного перца чили;

крупно нарезать

большая щепотка соли

Смешайте и измельчите все ингредиенты в кухонном комбайне и добавьте приправы по вкусу.

Conserva di pomodori e peperoncino

Помидоры, консервированные с перцем чили

Помидоры сан-марцано идеально подходят для этого рецепта. Они не водянистые, мясистые, поэтому итальянцы любят использовать этот сорт для консервирования и приготовления пассаты. Вы можете употреблять и стандартные круглые томаты, только убедитесь, что они достаточно вызрели и обладают максимальным вкусом.

Из круглых помидоров придется выжать сок: содержание воды в них намного выше и ее уваривание заняло бы слишком много времени. Разрежьте помидоры пополам и, если вы используете водянистые сорта, выжмите их, чтобы удалить большую часть сока и семян. Положите помидоры или отжатую томатную массу в кастрюлю вместе с другими ингредиентами и поставьте на средний огонь. Уваривайте, часто помешивая, 1,5–2,5 часа, пока объем не уменьшится наполовину, до состояния некоторого загустения (но не полного, консистенция должна оставаться все еще жидкой).



Когда будет готово, приправьте по вкусу пряностями, добавьте соль или сахар, если нужно. Удалите базилик и пропустите через *пассатутто*, чтобы избавиться от семян и томатной кожицы. Уваривайте еще 30 минут. Разложите по стерилизованным банкам (см. с. 482) и прокипятите для создания вакуума. Подавайте с пекорино, копченым сыром скаморца или запеченной рикоттой (см. с. 108).

Выход: 1 кг / 2 стандартные банки

2,5 кг сливовидных помидоров, предпочтительнее сан-марцано; вымыть, удалить цветоножки

600 г сахарной пудры

1–2 красных перца чили, свежих или сушеных;

крупно нарезать

2 веточки базилика и большая щепотка соли

Marmellata di arance di Nonna Rosa Апельсиновый джем от бабушки Розы

Нонна Роза – это сицилийская бабушка, которая живет в доме с небольшим приусадебным участком, на котором выращивает собственные фрукты. Я беседовала с ней о джеме, который попробовала в Чиленто, к югу от Неаполя; для его приготовления использовали лимоны и апельсины, а подавали его с рикоттой. Роза сказала мне, что она всегда кладет лимоны в джем, чтобы добавить толику горечи к сладким апельсинам. Я спросила ее о пектине и железирующих агентах, но она, безучастно посмотрев на меня, ответила, что всегда делает джем таким способом и он всегда удаётся!

Нашинкуйте апельсиновую цедру по вашему вкусу для мелкозернистого или грубого мармелада. Удалите кожуру с апельсинов и разделите их на дольки. Если дольки большие, разрежьте каждую на 2 или 3 части. Положите мякоть и цедру в большую толстодонную кастрюлю, подходящую для приготовления джема.

То же самое сделайте с лимонами: извлеките и нашинкуйте цедру, удалите кожуру, разделите на дольки (еще нарежьте дольки, если они слишком большие). Добавьте лимон в кастрюлю вместе с сахаром.

Доведите содержимое кастрюли до кипения и уменьшите огонь до медленного, чтобы кипение продолжалось с образованием пузырьков. Оставьте на огне без крышки для долгого кипения – на 1,5–2,5 часа; по количеству сока во фруктах можно будет определить, сколько вре-

мени это займет. Выполните тест на готовность (см. с. 482), затем наполните и простерилизуйте банки, как описано на с. 482.

Насладитесь кростатой с джемом (см. с. 428) или, как делала я, полейте джемом рикотту.

Выход: 5–6 банок по 350 г
цедра 3 апельсинов
1,5 кг чищенных сладких
апельсинов (около 20 плодов)
3 лимона, цедра и мякоть
600 г сахарной пудры

Marmellata di susini e more Джем из слив и ежевики

Выход: 5 банок по 340 г

1 кг слив сорта Виктория
400 г ежевики
400 г сахарной пудры

Следуйте указаниям для приготовления абрикосового джема на с. 489.

Совет: Вы можете оставить джем в виде различных глазок кусочков фруктов или измельчить их в пюре при помощи блендера или *пассатутто*, если предпочитаете однородную консистенцию. Перед розливом еще раз доведите джем до кипения.



Marmellata di albicocche Абрикосовый джем

Абрикосовый джем приобретает более интересный вкусовой букет, если варить фрукты вместе с косточками. Косточки можно будет удалить позже – вручную, с помощью ложки или пропустив джем через *пассатутто*.

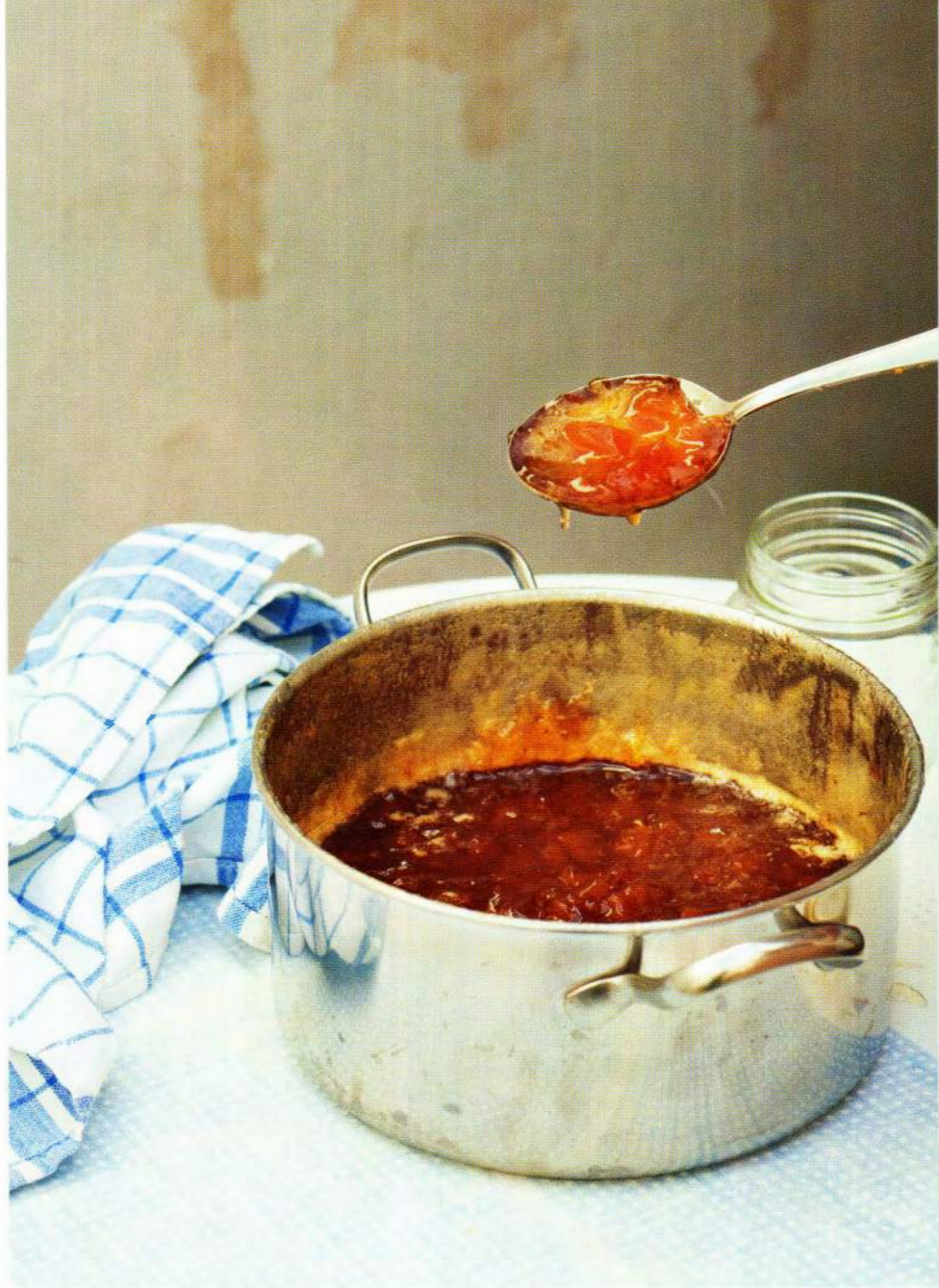
Большинство итальянцев кладут в джем столько же сахара, сколько и фруктов (по весу), но я уменьшила количество сахара в этом рецепте. Если абрикосы не идеально зрелые, может понадобиться больше сахара.

Выход: 5 банок по 340 г

1 кг абрикосов
350–500 г сахарной пудры
или кристаллического сахара

Разделите абрикосы на половинки и положите в кастрюлю, оставив косточки нетронутыми или удалив их – в зависимости от вашего предпочтения. Добавьте сахар и медленно доведите содержимое до кипения. Варите на медленном огне примерно 1,5 часа, пока джем не загустеет до желаемой консистенции. Можете проверить джем на готовность с помощью теста на холодном блюде (см. с. 482).

Абрикосы должны быть мягкие и легко расплющиваться при нажатии на них деревянной ложкой. Если мякоть сопротивляется расплющиванию, варите фрукты дальше. Попробуйте джем (не обожгите язык!) и добавьте сахара, если нужно. Когда вы будете удовлетворены консистенцией и вкусовыми качествами, снимите джем с огня и разложите по банкам, как описано в мастер-классе. Если вы решили удалить косточки после приготовления джема, доведите до кипения еще раз для дополнительной стерилизации перед розливом.



Marmellata di pesche Персиковый джем

Выход: 5 банок по 340 г

1 кг очищенных персиков;
удалить косточки, нарезать на крохотные кусочки
350–500 г сахарной пудры

Следуйте указаниям для приготовления абрикосового джема, но очистите персики от кожицы и нарежьте мякоть на крохотные кусочки. Удалите косточки.

Marmellata di fragole Клубничный джем, приготовленный в духовке

Этот джем готовится в духовке, которая является более безопасной, чем конфорка плиты. Вам придется проявлять осторожность, когда вы ставите кастрюлю с джемом в духовку и извлекаете ее из нее, но, несмотря на это, дети могут быть вовлечены в процесс приготовления. Джем должен быть мягким, с консистенцией, похожей на густое пюре. Его можно использовать для украшения домашних тортов, как начинку для пирогов или, как любят мои дети, применять в качестве основы для домашнего желе.

Выход: 4 банки по 300 мл

**3 кг клубники; помыть и обсушить
сок 2 лимонов
300–400 г кристаллического сахара
или сахарной пудры**

Разогрейте духовку до 200°C/газовая отметка 6.

Положите клубнику в большую кастрюлю для консервирования или в жаропрочное блюдо. Влейте лимонный сок и хорошо перемешайте. Запекайте 20–30 минут, пока клубника не станет мягче, перемешивая каждые 10 минут. Извлеките из духовки и дайте немного остыть.

Измельчите фруктовое пюре в кухонном процессоре или пропустите его через *пассатутто*, а затем переложите обратно в кастрюлю или на блюдо. Подмешайте в клубнику достаточное количество сахара, чтобы подсластить фрукты по вашему вкусу. Верните джем назад в духовку еще на 30–40 минут, пока он не загустеет до консистенции мягкого желе, помешивайте каждые 10 минут.

Тем временем простерилизуйте 4 банки и крышки к ним: вымойте их в очень горячей воде с моющим средством или в посудомоечной машине и поместите их в духовку на пару минут, чтобы они не лопнули, когда вы будете заливать в них горячий джем.

Извлеките джем из духовки и немедленно разлейте по банкам через воронку. Оставьте зазор в 2 см в верхней части каждой банки и затяните плотно крышки винтовым механизмом. (Зазор очень важен: там образуется зона вакуума, когда банки снова прогревают; см. с. 482.)

Frustringolo (Lonza di fichi) Салями из инжира

Этот популярный итальянский рецепт превосходно сочетается с сыром продукта принадлежит Франко Тарускио. Ингредиенты для него можно найти в арабских магазинах; Франко говорит, что там хороши и качество, и цены, потому что арабы – настоящие ценители орехов и сухофруктов. Мы теперь тоже регулярно готовим это блюдо и сервируем его на сырном блюде в нашем ресторане в Босе. Я также люблю наслаждаться им рано утром вместе с чашечкой эспрессо. Эти салями можно хранить месяцами, если завернуть их в фольгу. Салями из инжира также замечательный подарок: заверните в оберточную бумагу, перевяжите лентой – ах, это мистическое прикосновение к горячему ближневосточному миру!

Выход: 6 батонов 30х6 см

**2 кг сушеного медового инжира
(идеально, если он не присыпан сверху мукой;
мелко нарезать или пропустить через мясорубку
200 г миндаля; крупно порубить
200 г грецких орехов; крупно порубить
150 г натуральных цукатов; мелко нарезать
400 г фиников; нарезать
100 г цельных фисташек
200 г горького шоколада; разломать
1 ликерная рюмка бренди
1 ликерная рюмка Strega
1 ликерная рюмка анисовой настойки
1 ликерная рюмка мятного ликера
2 ч. л. измельченной корицы
семена из 1 стручка ванили
сахарная пудра для посыпки**

Высыпьте сухие ингредиенты на чистую рабочую поверхность (или в большую миску) и сделайте углубление в центре. Влейте туда жидкости и руками замесите все компоненты в одну массу.

Разделите смесь на 6 равных частей. Присыпьте доску и руки сахарной пудрой и раскатайте массу в *салями* примерно по 6 см в диаметре и в длину около 30 см.

Оберните каждую *салями* рисовой бумагой, затем упакуйте его в пергамент. Оставьте продукт созревать в сухом прохладном месте примерно на 1 месяц перед тем, как начать употреблять. Через месяц оберните каждую *салями* в фольгу и храните в сухом месте. Они превосходны, если их подавать вместе с пекорино.

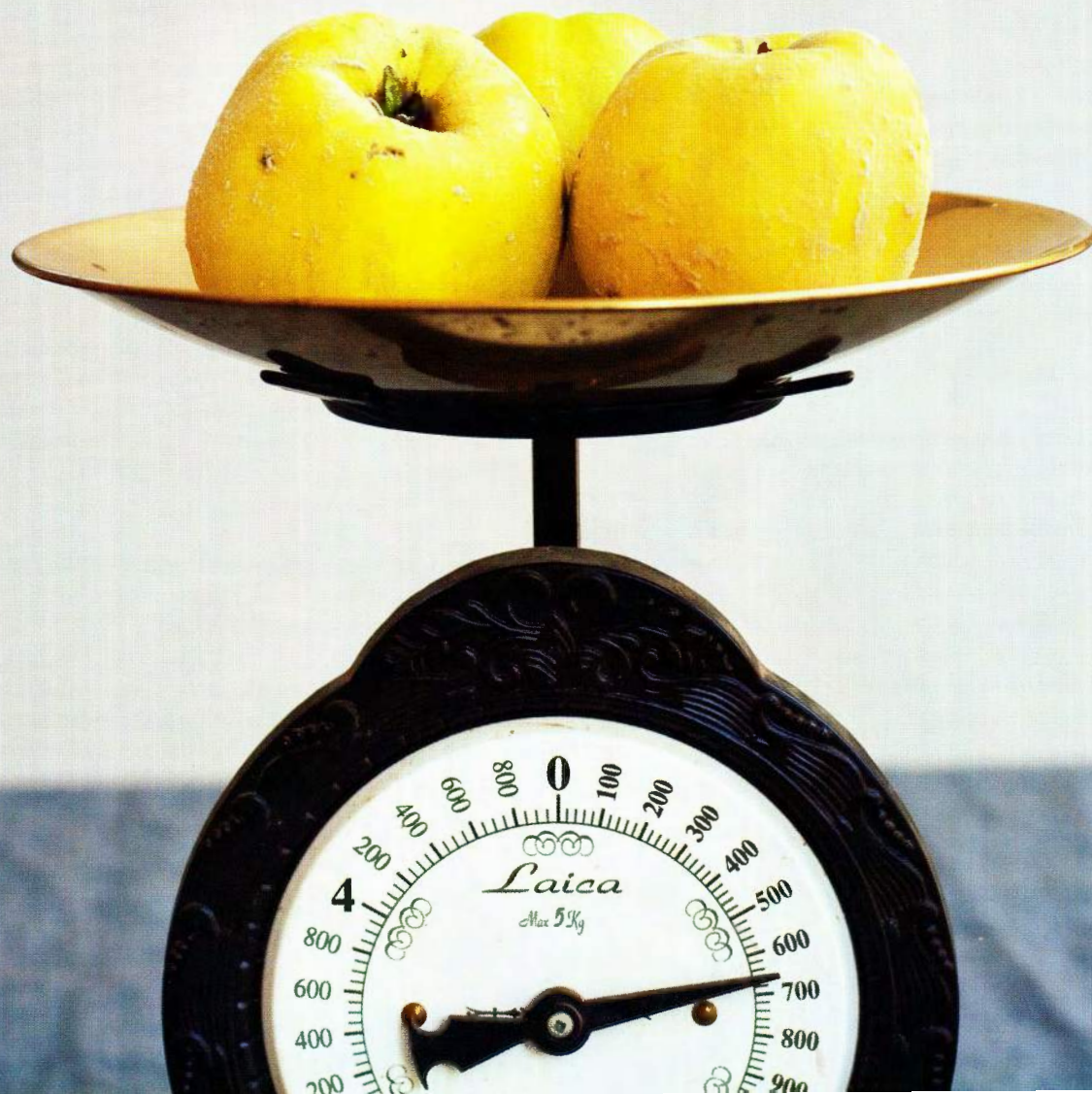
Marmellata di mele cotogne Джем из айвы

Рецепт этого джема дала мне моя подруга Ливия из Тосканы: она ест джем с хлебом или с кростатой, но я предпочитаю его с сыром, таким как пекорино или чеддер. Айва содержит высокий уровень натурального пектина; выберите этот безупречный фрукт для приготовления джема приятного розового цвета.

1 кг айвы
600 г сахарной пудры
100 мл воды (по надобности)

Выход: 1 кг джема (2 банки x 500 г или 4 банки x 250 г)

Пробланшируйте айву в кипящей воде пару минут. Слейте воду и отложите фрукты в сторону для охлаждения. Очистите айву от кожуры и нарежьте на 4 части. Удалите сердцевину, а мякоть нарежьте на крохотные кусочки. Положите мякоть айвы и сахар в кастрюлю и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения и варите на медленном огне около 3 часов, пока айва не разварится и не станет мягкой. Если необходимо, добавьте немного воды, чтобы разбавить смесь и позволить ей вариться дольше. Спелость айвы повлияет на время приготовления, но в среднем оно будет составлять 2–3 часа. Пропустите смесь через кухонный комбайн или блендер, чтобы получилось пюре. Разложите джем в стерилизованные банки и слегка постучите по ним, чтобы рассеять пузырьки воздуха. Если необходимо, продавите джем до краев банки чистым ножом. Закройте банки крышками, простерилизуйте их и создайте зону вакуума, как описано на с. 482.



ГЛОССАРИЙ ТЕРМИНОВ

Al cartoccio Этот термин, который буквально переводится «варенное в пакете», означает «приготовленный в бумаге или фольге». Обычно он относится к рыбе, но может также относиться к мясу или пасте.

Al Dente Буквально переводится «на зубок». Означает такое состояние продукта (обычно пасты), когда он уже готов, однако еще достаточно твердый и не успел развариться.

Al funghetto Буквально – «нарезанный, как грибы», то есть очень мелко.

Al vapore Приготовленный на пару.

Бланширование Способ быстрого приготовления овощей, при котором их опускают в кипящую воду на минуту или чуть дольше.

Водяная баня Метод приготовления, при котором один контейнер помещается в другой – с медленно кипящей водой, – и они оба ставятся либо на плиту, либо в духовку.

Глазирование Покрытие глазурью.

Глазурь Слой густого сладкого сиропа (из сахара, шоколада и т.п.),

Дегласирование Добавление вина или бульона на сковороду со слегка пригоревшим кулинарным жиром и соками, чтобы получился соус.

Детемперирование Процесс, обратный темперированию.

Желатин Клейкое вещество, которое получают из костей и используют для загущения блюд.

Карамелизирование Процесс, при котором сахар или иногда сахар с водой доводят на огне до плотной консистенции и коричневого оттенка.

Керамические «бобы», или керамическая «фасоль» Керамические шарики, которые добавляют в дрожжевое тесто при выпекании, чтобы оно поднималось равномерно и имело правильную форму.

Корнетик Трубка из пергаментной бумаги, свернутая конусом, через которую выпускают масло или крем при украшении блюд.

Маринование Замачивание продукта в приправленной жидкости, чтобы он стал более мягким и ароматным (например, стейк оставляют в оливковом масле с розмарином и чесноком).

Пассатутто (Passatutto) Кухонная мельница.

Сахарный термометр Приспособление, с помощью которого можно точно определить степень плотности сахара в любую минуту и в зависимости от этого останавливать или продолжать варку сиропа, варенья, карамели, помадки и т. п.

Темперирование шоколада Ключевая стадия подготовки шоколада при изготовлении ажурного декора и фигурок.

Флердоранжевая вода Продукт прямой перегонки померанцевых цветов с большим количеством воды; иногда ее также получают и путем растворения готового масла при нагревании.

УКАЗАТЕЛЬ

А

Абрикосы

Абрикосовый джем, 489
Абрикосы в бренди
Vecchia Romagna, 484

«Амаретто» крем, 451

Антипасты

введение, значение, 78
салуми, 80–83
холодная нарезка, 80

Анчоусы

Баранина по-римски с анчоусами
и розмарином, 286
маринованные соленые, 249
маринованные, 249
Пицца с помидорами, анчоусами
и маслинами, 69
Пьемонтский горячий макательный
соус из анчоусов, 104
разделявать, 248
Сицилийские панини с анчоусами,
моцареллой, помидорами
и базиликом, 55
Спагетти с анчоусами и луком, 195

Апельсиновый джем от бабушки
Розы, 488

Апельсины

Апельсиновый джем от бабушки
Розы, 488
Бисквиты с апельсинами и фисташ-
ками, 457
Бисквиты с ванилью, апельсинами
и полентой, 456
Гранита с апельсинами кампари,
440
Груши с начинкой из творожно-
апельсинового крема под соусом
из горячего шоколада, 432
Засахаренные апельсины, 430
Кекс с полентой и апельсинами,
414
Пряный медовый инжир
с апельсиновым джемом, 486
Салат из корольков, 403
Утка в апельсиновом соусе, 346, 347

Фазан, тушенный с апельсинами,
каштанами и изюмом, 343
Шашлыки из семги, креветок и тунца
с апельсином и лавровым листом,
236

Артишоки

Артишоки в масле от Рины, 486
Артишоки, цветная капуста
и шалфей в кларе, 105
Бараний рулет с пекорино, мятой
и артишоками, 290
Жаренные во фритюре артишоки
по-еврейски, 377
Козленок с артишоками и капустой,
326
Римские артишоки, 378
Салат из артишоков и бобов
от Джино, 404
Салат из сырых артишоков,
пармезана и лимонов, 396
чистить, 378

Б

Бабушкин пирог с кремом
и кедровыми орешками, 424

Базилик

Летняя фриттата с помидорами
и базиликом от Флавио, 92
Паннакотта с базиликом, 447
песто. См. Песто
Салат из моцареллы, помидоров
и базилика, 97
Салат из хлебцев и помидоров
с орегано и базиликом, 99
Сицилийские панини с анчоусами,
моцареллой, помидорами
и базиликом, 55
Спагетти с лимоном и базиликом
под сливочным соусом, 196

Баклажан

Биточки из баклажанов с мятой, 106
Капоната, 374
Кисло-сладкий баклажан, 374
Рагу с баклажанами и помидорами
от Марии, 400
Слоеные баклажаны с моцареллой
и шафрановым рисом, запеченные

в духовке, 374, 375
Тимбал из баклажанов и пасты, 190

Бальзамический уксус, 116
Тушеная курица под бальзамическим
соусом, 334

Баранина

бараний задок, начинать, 291
бараний задок, снять с кости
и распластать, 288
Бараний рулет с пекорино, мятой
и артишоками, 290
Баранина барбекю с орегано
и чесноком, 288
Баранина по-римски с анчоусами
и розмарином, 286
Баранина по-римски с анчоусами
и розмарином, 286
Баранье жаркое с горошком, 286
Рагу из баранины, 174

Бекон

Белое рагу с ригатони, 176
Белый хлеб на биге, 48
Бисквит по-генуэзски, 413
Рагу по-болонски, 172
Соус из помидоров, бекона и лука,
168
Трофие с беконом, горошком
и луком-пореем в сливочном
соусе, 171
Хлеб с каштанами и маслинами, 48
Черный сицилийский хлеб
с отрубями на биге, 36

Бисквиты

Бисквит по-генуэзски, 413
Бисквиты с апельсинами и фисташ-
ками, 457
Бисквиты с ванилью, апельсинами
и полентой, 456
Бисквиты с шоколадом и лесными
орехами, 452
Бисквиты со специями, жаренные
во фритюре, 454
Простые бисквиты, 456

Блинчики

Блинчики из бурачника со свежим
томатным соусом, 102

Блинчики с крабами в шпинатном соусе, 115

Бобы

Бобы с панчеттой, 385
Жаркое из колбасок, бобов и картофеля, 324
Кростини с соусом из бобов и дикого чеснока, 98
Пюре из бобов с радикио, 384
Салат из артишоков и бобов от Джино, 404

Боттарга

Ньокки с клемами и боттаргой от Монсеррато, 200

Брезаола, 82, 84

Брезаола с руколой и лимоном, 85

Бульон

Белый рыбный бульон, 138
Бульон из жареной курицы, 140
Бульон из жареной рыбы, 138
Бульон из ракообразных, 138
введение, 122, 123
Говяжий бульон, 137
Говяжий и куриный бульон от тети Марии, 137
Куриный бульон, 140
Овощной бульон с зеленью, 136
Овощной бульон, 136

Бурачник

Блинчики из бурачника со свежим томатным соусом, 102

В

Ваниль

Бисквиты с ванилью, апельсинами и полентой, 456
Ванильная паннакотта, 444

Ветчина

Сан-даниэле, 89
пармская ветчина, 88, 89
прошутто крудо, 86–89
Телятина, фаршированная спаржей и ветчиной, в белом винном соусе, 309

Вина Италии, 20–23

Виноград

Сладкая focaccia с виноградом, 58
Цыпленок, фаршированный виноградом, 337

Вишневый кекс от Франчески, 416

Вишни

Вишневый кекс от Франчески, 416
Вишни в бренди, 484
Вишни в сиропе, 485
Утка с вишней в кьянти, 348

Генуэзское песто, 164

Г

Говядина

Бифштекс «Робеспьер», 119
Бифштекс, как приготовить, 294
Брезаола с руколой и лимоном, 85
Говяжий бульон, 137
Говяжий и куриный бульон от тети Марии, 137
Конкильони с начинкой из говядины, горошка и пармезана, 179
Лангет на кростоне с сыром азиаго и лесными грибами, 297
Неаполитанское рагу с говядиной, 300
Неаполитанское рагу с говяжьими рулетами, 292
Рагу по-болонски, 172
Рагу по-тоскански, 174
Разделка бифштекса, 294
Рубленые котлетки от Сальваторе, 304
Рубленые котлеты мондегили, 306
Салат с говядиной, 118
Сицилийское рагу, 300
Тончайшие ломтики говядины с руколой, пармезаном и лимоном, 300
Тосканские шашлыки из говядины и колбасок, 298
Тушеная говядина с бароло, 296
Тушеная говядина с помидорами, 292
Фрикадельки в томатном соусе, 304

Горошек

Баранье жаркое с горошком, 286
Конкильони с начинкой из говядины, горошка и пармезана, 179
Рис и горох, 216

Скумбрия с горохом и панчеттой, 235

Суп из свежего горошка с пармезаном и яйцом, 129

Трофие с беконом, горошком и луком-пореем в сливочном соусе, 171

Фриттата с горошком и мятой, 93

Горячие жареные подушечки из теста, 75

Гранат

Гранита с апельсинами и кампари, 440
Салат с руколой, кедровыми орешками и гранатом, 394

Грецкие орехи

песто. См. Песто
Песто с жареными грецкими орехами, 164
Соус для пасты из грецких орехов и сливок, 170
Спирали из пасты с грибами, маскарпоне и грецкими орехами, 161

Грибной и перечный суп с яйцами и сыром, 130

Грибы от Джанкарло, 395

Грибы, 392, 393

Быстрое ризотто с порчини, 218
Грибной и перечный суп с яйцами и сыром, 130
Грибы от Джанкарло, 395
Грибы с перцем чили в красном вине, 394
Лангет на кростоне с сыром азиаго и лесными грибами, 297
Паста с соусом из порчини со сливками, 194
Ризотто с грибами и шафраном, 208
Слоеная паста с порчини и пармской ветчиной, 177
Слоеная печеная полента с грибами и маскарпоне, 224
Спирали из пасты с грибами, маскарпоне и грецкими орехами, 161
Телятина с лесными грибами, тимьяном и белым вином, 310



Фаршированные грибы с мятой и петрушкой, 112

Груши

Грушевый пирог от Франки, 418
Груши с начинкой из творожно-апельсинового крема под соусом из горячего шоколада, 432

Д

Дедушкин шоколадный пирог с жареным миндалем, 425
Джем из слив и ежевики, 488

Джемы

Абрикосовый джем, 489
Апельсиновый джем от бабушки Розы, 488
Джем из слив и ежевики, 488 как приготовить, 481–483
Клубничный джем, приготовленный в духовке, 490
Персиковый джем, 489

Дичь

Охотничье жаркое по-тоскански, 362
Трофей охотника, тушеный целиком, 360

Дрожжи, 36

Е

Ежевика

Джем из слив и ежевики, 488
Ежевика в граппе, 484

Ж

Жаренные во фритюре артишоки по-еврейски, 377
Жареное седло оленя с лесными фруктами и соусом из красного вина, 357
Жареные овощи от Франки, 396
Жаркое из угря, 254
Жаркое из чечевицы, помидоров и шпината, 128
Желе из красного вина, 461

З

Заварные пирожные, 460

Здоровье, 15

Стручковая фасоль

Стручковая фасоль в красном винном укусе, 404
Стручковая фасоль с пармской ветчиной и перцем чили, 387

И

Инжир

Обжаренный инжир с апельсиновой цедрой и коричневым сахаром, 433
Пряный медовый инжир с апельсиновым джемом, 486
Салат с инжиром, козым сыром и медом, 114
Саями из инжира, 490

итальянская еда, 13

К

Кабачки

Расстегаи с кабачками, красным перцем и пармезановой корочкой, 74
Пассированные цукини с чесноком и перцем чили, 376
Паста с королевскими креветками и цукини, 176
Фаршированные «лодочки» из цукини от Ливии, 388
Фаршированные цветы цукини, 110
Цукини а-ля поверелла, 376
Цукини, фаршированные сыром, 112

Каволо неро

Каволо неро с чили и чесноком, 381
Свинья корейка с каволо неро и карликовой фасолью, 316

Кальмар

как приготовить, 272
Кальмар медленного приготовления в томатном соусе с перцем чили, 270
Фаршированный кальмар с крабом в томатном соусе, 274
Пицца с морепродуктами, 68

Камбала с лимоном и петрушкой, 243

Каппеллетти со стракотто от тети Марии, 187

Капуста

Капуста каволо неро с чили и чесноком, 380
Капуста с панчеттой и луком-пореем, 404
Козленок с артишоками и капустой, 326

Каракатица

как разделявать, 272
Ньоккули с жарким из каракатицы от Терезы, 273

Картофель

Горячие жареные подушечки из теста, 75
Жаркое из колбасок, бобов и картофеля, 324
Картофель, запеченный с луком, 389
Картофель, жаренный с лимоном, 390
Картофельное пюре с пармезаном и мускатным орехом, 387
Картофельные пирожки с сыром, 398 ньокки. См. Ньокки
Печеный морской карась с хрустящим картофелем и помидорами, 236
Фриттата с поджаренным красным луком и картофелем, 92
Рис, картофель и мидии, запеченные в терракоте, 270
Сочный жареный картофель с шалфеем, 390
Тушеный солнечник с картофелем и шафраном, 244
Пюре с хрустящим пармезаном и сельдереем, 384

Кедровые орешки

Бабушкин пирог с кремом и кедровыми орешками, 424
кедровые орешки, 436
Лигурийские «монеты» с майораном, пармезаном и кедровыми орешками, 162
Мангольд с помидорами, кедровыми орешками и оливками, 400
Маринованные сардины с луком, кедровыми орешками и изюмом, 253

песто. См. Песто
Салат из эндивия с горгонцолой,
кедровыми орешками
и медом, 398
Салат с руколой, кедровыми
орешками и гранатом, 394
соус из кедровых орешков, сливоч-
ного масла и шалфея, 156

Кексы

Вишневый кекс от Франчески, 416
Йогуртовый кекс с яблоками и роз-
марином, 414
Кекс с полентой и апельсинами,
414
Шоколадно-миндальный кекс, 415

Клемы

Нюкки с клемами и боттаргой от
Монсеррато, 200
Перловый суп с морепродуктами,
131
Пицца с морепродуктами, 68
подготовка, 269

Клубника

«Клубничная любовь», 427
Клубничное мороженое, 436
Клубничный джем, приготовленный
в духовке, 490

Козлятина

Козленок с артишоками
и капустой, 326
Мясная подлива рагу
из козлятины, 326

Колбасы

Жаркое из колбасок, бобов
и картофеля, 324
Колбаски с фасолью, 322
Круг колбасы в красном вине, 325
Нюкки с рагу из помидоров,
колбасок и семян фенхеля, 201
Ризотто с фасолью и колбасками,
212
Самодельные колбаски от синьора
Белли, 323
Тосканские шашлыки из говядины
и колбасок, 298
консервы, 480–483
Копла, 82

Копченая семга

Черные тортеллоны с начинкой

из копченой семги и креветок
в соусе из мидий, 158

Кофе

Кофейная гранита, 439
Кофейная паннакотта, 448
Кофейно-карамельный соус, 449
Тирамису, 455

Краб

Блинчики с крабами в шпинатном
соусе, 115
как разделявать, 280
Фаршированный кальмар с крабом
в томатном соусе, 274

Креветки

Королевские креветки в коньяке,
250
Лимонное ризотто с перцем чили
и креветками, 214
Паста с королевскими креветками
и цуккини, 176
Перловый суп с морепродуктами, 131
Пицца с морепродуктами, 68
Ризотто с морепродуктами
от Валентины Харрис, 213
Форель, фаршированная
креветками с бренди, 239
Черные тортеллоны с начинкой
из копченой семги и креветок
в соусе из мидий, 158
Шашлыки из семги, креветок и тунца
с апельсином и лавровым
листом, 236

Лигурийские «монеты» с майораном,
пармезаном и кедровыми
орешками, 162

Кролик

отделить от костей, 353
разделить, 355
Тосканский кролик с оливками, 356
Фаршированный кролик от Сабии,
354
фаршировать, 353

Куриный суп с овощами, 128

Курица

Белое рагу с ригатони, 176
Бульон из жареной курицы, 140
Говяжий и куриный бульон
от тети Марии, 137

Жареная курица без костей
с розмарином и чесноком, 340
Куриные фрикадельки, 342
Куриный бульон, 140
Куриный суп с овощами, 128
Курица летнего воскресенья, 332
Курица в лимонном соусе,
приготовленная в керамической
кастрюле, 332
Курица по-падуански в мешочке,
335
отделить от костей, рулет, 339
Пирог с курицей и овощами
от Оретты, 73
разделить, 339
Тушеная курица под бальзамическим
соусом, 334
Фаршированные куриные грудки
с соусом песто
и моцареллой, 336
Цыпленок, фаршированный
виноградом, 337

Кускус, 260

Рыбный суп с кускусом от бабушки
Джованны, 258
Салат с кускусом и лимоном, 225

Л

Лазанья

Зеленая лазанья, 180
Лазанья с запеченными овощами,
182
Лазанья с морепродуктами, 183
Традиционная лазанья, 180

Лаймовый шербет, 438

Лангусты

Перловый суп с морепродуктами, 131

Лепешка, 57

Летняя фриттата с помидорами
и базиликом от Флавио, 92

Лесные орехи

Бисквиты с шоколадом и лесными
орехами, 452
Сладкие чипсы с кедровыми или
лесными орехами, 436

Лимоны

Брезаола с руколой и лимоном, 85
Камбала с лимоном и петрушкой, 243

Картофель, жаренный с лимоном, 390
Курица в лимонном соусе, приготовленная в керамической кастрюле, 332
Лимонная гранита, 440
Лимонное ризотто с перцем чили и креветками, 214
Песто из петрушки с лимоном, 165
Пирог с рикоттой, лимоном и корицей, 443
Равиоли с морским окуном в лимонно-масляном соусе, 160
Рикотта с лимоном, 471
Салат из сырых артишоков, пармезана и лимонов, 396
Салат с кускусом и лимоном, 225
Спагетти с лимоном и базиликом под сливочным соусом, 196
Телячий эскалоп с лимоном, 307

Лосось-таймень

Вареный лосось-таймень с пареным фенхелем и лимонно-тимьяновой подливой, 231

Лук

Картофель, запеченный с луком, 389
Маринованные сардины с луком, кедровыми орешками и изюмом, 253
Пирог с зеленым луком и луком-пореем, 71
Салат с жареной тыквой и красным луком, 387
Салат с хлебом и луком от Ливии, 402
Свекольные равиоли, начиненные радиккио, красным луком и спеком с соусом из кедровых орешков, сливочного масла и шалфея, 156
Соус из помидоров, бекона и лука, 168
Спагетти с анчоусами и луком, 195
Стейки из оленины с Вин Санто и луковками, 358
Телячья печень с луком, 314
Фриттата с поджаренным красным луком и картофелем, 92

Лук-порей

Капуста с панчеттой и луком-пореем, 404
Трофие с беконом, горошком и луком-пореем в сливочном соусе, 171

М

Майоран

Лигурийские «монеты» с майораном, пармезаном и кедровыми орешками, 162

Макательный соус

Кростини с макательным соусом из бобов и дикого чеснока, 98
Пьемонтский горячий макательный соус из анчоусов, 104

Мангольд

Мангольд с помидорами, кедровыми орешками и оливками, 400

Маракуйя

Панакотта из маракуйи, 447
Сироп из маракуйи, 447
Шербет из маракуйи, 438

Меренги, 444

местная еда, 14, 15
Меч-рыба – гриль или барбекю – с соусом сальморильо, 244

Мидии

Перловый суп с морепродуктами, 131
Черные тортеллони с начинкой из копченой семги и креветок в соусе из мидий, 158
как приготовить, 269
Рис, картофель и мидии, запеченные в терракоте, 270
Пицца с морепродуктами, 68
Фаршированные мидии, 268

Миндаль

Дедушкин шоколадный пирог с жареным миндалем, 425

Пенне с жареными овощами и миндальным орехом, 171
Шоколадно-миндальный кекс, 415

Мода в питании, 16

Морепродукты

Лазанья с морепродуктами, 183
Паста с морепродуктами и помидорами черри аль карточчо, 170

Перловый суп с морепродуктами, 131
Пицца с морепродуктами, 68
Ризотто с морепродуктами от Валентины Харрис, 213

Мороженое и шербет

Гранита с апельсинами и кампари, 440
как приготовить, 435
Клубничное мороженое, 436
Кофейная гранита, 439
Лаймовый шербет, 438
Лимонная гранита, 440
Молочное мороженое, 436
Мороженое из пармезана, 473
Мороженое на основе крема, 435
Шербет из маракуйи, 438

Морские гребешки в панчетте с сальсой из авокадо, 275

Морской ангел

Морской ангел с джином и ягодами можжевельника, 255
как приготовить, 254

Морской карась

Жареное филе морского окуня или карася на фасоловом пюре с соусом сальса верде, 232
Морской карась с семенами фенхеля и бренди, 233
Печеный морской карась с хрустящим картофелем и помидорами, 236

Морской окунь

Жареное филе морского окуня или карася на фасоловом пюре с соусом сальса верде, 232
Морской окунь в «сумасшедшей воде», 234
Морской окунь в соляной корке, 241
Равиоли с морским окунем в лимонно-масляном соусе, 160

Мортаделла, 82

Мука

сорта, 34, 35
хлеба, 34, 35

Мягкий плавленый сыр от Джино, 476

Мясо кабана с маслинами, 363

Мясо

См. также Говядина и т.д.
ведение, 284, 285
Отварное мясо, 363

Мята

Бараний рулет с пекорино, мятой
и артишоками, 290
Биточки из баклажанов с мятой,
106
Неаполитанское рагу с говядиной,
300
Неаполитанское рагу с говяжьими
рулетами, 292
Фаршированные грибы с мятой
и петрушкой, 112
Фриттата с горошком и мятой, 93

Н

Нут

Сицилийские оладьи с нутом, 72
Суп «Гром и молния», 126, 127

Ньокки

как приготовить, 198
Картофельные ньокки, 198
Ньокки по-римски, 202

Ньокки с клемами и боттаргой
от Монсеррато, 200
Ньокки с клемами и боттаргой
от Монсеррато, 200
Ньокки с рагу из помидоров,
колбасок и семян фенхеля, 201
Ньокули с жарким из каракатицы
от Терезы, 273
Шпинатные ньокки «ню» в соусе
из сливочного масла
и шалфея, 203

О

Овощи

Булочки с жареными овощами, 46
ведение, 366, 367
Весеннее ризотто, 217
Жареные овощи от Франки, 396
Зимний минestrone, 134
Куриный суп с овощами, 128
Лазанья с запеченными
овощами, 182

Летний минestrone, 134
Овощной бульон с зеленью, 136
Овощной бульон, 136
Овощной салат на гриле, 380
Пенне с жареными овощами
и миндальным орехом, 171
Пирог с курицей и овощами
от Оретты, 73
соффритто, 125
Суп из жареных овощей, 133

Оленина

Жареное седло оленя с лесными
фруктами и соусом из красного
вина, 357
Оленина, тушенная с корицей,
красным вином и ягодами
можжевельника, 359
Стейки из оленины с Вин Санто
и луковками, 358

Оливки/маслины, 90

Мангольд с помидорами, кедровыми
орешками и оливками, 400
Мясо кабана с маслинами, 363
Паштет из вяленых помидоров
с каперсами и оливками, 487

Пицца с помидорами, анчоусами
и маслинами, 69
Тосканский кролик с оливками, 356
Хлеб с каштанами и маслинами, 48

Оливковое масло, 100, 101

Омары

как приготовить, 262
«Полумесяцы» с омаром, 265
Спагетти с омаром, 264

Орегано

Баранина барбекю с орегано
и чесноком, 288

Салат из хлебцев и помидоров
с орегано и базиликом, 99
Телячьи эскалопы с помидорами
и орегано, 310

Ореховый пирог с медом и фруктами
в горчичном сиропе, 417

Осьминог

Разделявать и варить, 276

Охотничье жаркое по-тоскански,
362

П

Паннакотта

Ванильная паннакотта, 444
Кофейная паннакотта, 448
Паннакотта из маракуйи, 447
Паннакотта с базиликом, 447

Панчетта, 80

Бобы с панчеттой, 385
Капуста с панчеттой и луком-пореем,
404

Пармская ветчина, 88

Слоеная паста с порчини и пармской
ветчиной, 177

Парфе из «Нутеллы», 442

Пассата из помидоров черри
от Грегорио, 166
Помидоры, консервированные
с перцем чили, 487
Паста с клемами от Сабии, 194

Паста

Белое рагу с ригатони, 176
Богатая яичная паста, 149
ведение, 144, 145
виды, 146, 147
каннеллони, как приготовить, 185
каппеллетти, как приготовить, 189
Каппеллетти со стракотто
от тети Марии, 187
Карбонара, 196
Конкильони с начинкой из говядины,
горошка и пармезана, 179
красная паста, 151
Лигурийские «монеты» с майораном,
пармезаном и кедровыми
орешками, 162
лазанья. См. Лазанья
Летние каннеллони с зеленью, 184
нарезать вручную, 152
нарезать машиной, 153
Неаполитанская печеная паста, 178
Паста с клемами от Сабии, 194
Паста с королевскими креветками
и цукини, 176
Паста с морепродуктами и помидо-
рами черри аль карточчо,
170

паста со шпинатом, 150
Паста шахтера, 196
Паста, приготовленная без яиц, 192
Паста, начиненная паста страккино, варенная в курином бульоне, от Николетты, 160
Пенне с жареными овощами и миндальным орехом, 171
Печеная паста, 178
Пекорино фламбе, 477
равиоли. См. Равиоли
Салат с пастой и соусом песто, 396
Сардинская паста «ракушки», 192
свежая, как приготовить, 148, 149
свекольная паста, 151
Сицилийская паста «оборки», 192
Слоеная паста с порчини и пармской ветчиной, 177
спагетти. См. Спагетти
Спираль из пасты с грибами, маскарпоне и грецкими орехами, 161
Суп «Гром и молния», 126, 127
сушка, как приготовить, 145
Тимбал из баклажанов и пасты, 190
тимбал, как приготовить, 190
Трофие с беконом, горошком и луком-пореем в сливочном соусе, 171
Фрегола с морепродуктами, 266, 267
Черная паста, 151
Черные тортеллоны с начинкой из копченой семги и креветок в соусе из мидий, 158
Шпинатная паста, начиненная копченой моцареллой, со свежим томатным соусом, 154

Пастьера по-неаполитански, 428
Пасхальный пирог, 75
Пасхальный хлеб с сыром, 56
Пекорино, 476, 477

Перепел

подготовить и связать, 350
Жареные перепела, 352

Перец

Грибной и перечный суп с яйцами и сыром, 130
Запеченные перцы, начиненные суфле из четырех видов сыра, 373
Медленно приготовленные перцы, 106

Расстегаи с кабачками, красным перцем и пармезановой корочкой, 74
Соус из жареных красных перцев, 108

Перловый суп с морепродуктами, 131

Персики

Запеченные персики с печеньем амаретти, 432
Персиковый джем, 489

Песто

Фаршированные куриные грудки с соусом песто и моцареллой, 336
Генуэзское песто, 164
Песто из петрушки с лимоном, 165
Салат с пастой и соусом песто, 396
Песто с жареными грецкими орехами, 164

Петрушка

Камбала с лимоном и петрушкой, 243
Песто из петрушки с лимоном, 165
Фаршированные грибы с мятой и петрушкой, 112
Фрикадельки из пармезана и петрушки, 103

Пироги и пирожные

Бабушкин пирог с кремом и кедровыми орешками, 424
Грушевый пирог от Франки, 418
Дедушкин шоколадный пирог с жареным миндалем, 425
Запеченные персики с печеньем амаретти, 432
Ореховый пирог с медом и фруктами в горчичном сиропе, 417
Расстегаи с кабачками, красным перцем и пармезановой корочкой, 74
Пастьера по-неаполитански, 428
Пасхальный пирог, 75
Пирог с «Нутеллой», 448
Пирог с джемом, 428
Пирог с зеленым луком и луком-пореем, 71
Пирог с курицей и овощами от Оретты, 73
Пирог с рикоттой, лимоном и корицей, 443

Пирожные с заварным ягодным кремом, 426
Шоколадный пирог, 422

Пицца

введение, 64
Пицца «Маргарит», 66
Пицца с морепродуктами, 68
Пицца с пармезаном от Нинфы и Терезы, 65
Пицца с помидорами, анчоусами и маслинами, 69

Подушечки с заварным кремом во фритюре, 443
Способы приготовления, 64

Полба

Полбяной суп, 132
Полбяной хлеб, 54
Салат из моцареллы, помидоров и огурцов с фарро, 225

Полента

Бисквиты с ванилью, апельсинами и полентой, 456
введение, 222
Кекс с полентой и апельсинами, 414
Печеная полента от Анны дель Конте, 224
Слоеная печеная полента с грибами и маскарпоне, 224
традиционная, 222

Помидоры, 94

Блинчики из бурачника со свежим томатным соусом, 102
виды, 95
Гутой томатный суп, 132
Жаркое из чечевицы, помидоров и шпината, 128
зеленые, 95
Кальмар медленного приготовления в томатном соусе с перцем чили, 270
концентраты и консервы, 95
Летняя фриттата с помидорами и базиликом от Флавио, 92
Мангольд с помидорами, кедровыми орешками и оливками, 400
Ньокки с рагу из помидоров, колбасок и семян фенхеля, 201
Пассата из помидоров черри от Грегорио, 166
Пассата, 95

Помидоры, вяленые на солнце, 95
Помидоры, консервированные с перцем чили, 487
Паста с морепродуктами и помидорами черри аль карточчо, 170
Паштет из вяленых помидоров с каперсами и оливками, 487
Печеный морской карась с хрустящим картофелем и помидорами, 236
Пицца с помидорами, анчоусами и маслинами, 69
Подрумяненные на солнце, 95
Помидоры, вяленые в духовке, 372
Рагу с баклажанами и помидорами от Марии, 400
Салат из моцареллы, помидоров и базилика, 97
Салат из моцареллы, помидоров и огурцов с фарро, 225
Салат из помидоров трех видов, 97
Салат из хлебцев и помидоров с орегано и базиликом, 99
Самый быстрый томатный соус к ньокки пармиджана и мясным фрикаделькам, 169
Сицилийские панини с анчоусами, моцареллой, помидорами и базиликом, 55
Соус из помидоров, бекона и лука, 168
Телячьи эскалопы с помидорами и орегано, 310
Томат-пюре, 95
Томатная пассата от Франки, 166
Томатная сальса от Джино, 96
Тушеная говядина с помидорами, 292
Фаршированные сардины в томатном соусе, 250
Фаршированный кальмар с крабом в томатном соусе, 274
Фрикадельки в томатном соусе, 304
черри, 95

Пончики
Пончики с корицей, 458
Пончики со сливочным кремом, 461
Пончиковые палочки, 463

продуктовые ярмарки, 14
продукты по сезону, 14, 15

Птица
введение, 330, 331

маленькие птицы, приготовить, связать, 350
Охотничье жаркое по-тоскански, 362
Трофей охотника, тушенный целиком, 360

Р

Равиоли

как приготовить, 154, 155
Паста, начиненная страккино, варенная в курином бульоне, от Николетты, 160
Равиоли со шпинатом и рикоттой из теста с семолой, 157
Равиоли с морским окунем в лимонно-масляном соусе, 160
Равиоли с тыквой, 157
Свекольные равиоли, начиненные радикио, красным луком и спеком с соусом из кедровых орешков, сливочного масла и шалфея, 156

Рагу из зайца, 173
Рагу из мяса голубя, 349
Рагу по-болонски, 172
Рагу по-тоскански, 174
Рагу с баклажанами и помидорами от Марии, 400

Радиккио

Пюре из бобов с радиккио, 384
Свекольные равиоли, начиненные радикио, красным луком и спеком с соусом из кедровых орешков, сливочного масла и шалфея, 156

Ракообразные

Бульон из ракообразных, 138
Лазанья с морепродуктами, 183
Перловый суп с морепродуктами, 131
Пицца с морепродуктами, 68
Салат из морепродуктов, 278
Фрегола с морепродуктами, 266, 267

Ризотто

Быстрое ризотто с порчини, 218
введение, 206, 207
Весеннее ризотто, 217
Лимонное ризотто с перцем чили и креветками, 214

Ризотто с грибами и шафраном, 208
Ризотто с луком-пореем, таледжо и песто с грецкими орехами, 216
Ризотто с морепродуктами от Валентины Харрис, 213
Ризотто с сыром, 210
Ризотто с топинамбуром, 215
Ризотто с фасолью и колбасками, 212
Шарики ризотто, фаршированные моцареллой, от Даниэлы, 210

Римские артишоки, 378

Рис

введение, 206, 207
ризотто. См. Ризотто
Рис и горох, 216
Рис, картофель и мидии, запеченные в терракоте, 270
Рисовые «вулканчики», 220
Рисовый пудинг, 430
Слоеные баклажаны с моцареллой и шафрановым рисом, запеченные в духовке, 374, 375

Розмарин

Баранина по-римски с анчоусами и розмарином, 286
Жареная курица без костей с розмарином и чесноком, 340
Йогуртовый кекс с яблоками и розмарином, 414
Тушеная свиная корейка с черносливом, яблоком и розмарином, 320
Фокачча с розмарином, 62
Хлеб с розмарином и морской солью, 61

Ромовая баба, 419
Рубленые котлетки от Сальваторе, 304

Рукола

Брезаола с руколой и лимоном, 85
Салат с руколой, кедровыми орешками и гранатом, 394
Тончайшие ломтики говядины с руколой, пармезаном и лимоном, 300

Рыба.

См. также **Анчоусы и т.д.**
Белый рыбный бульон, 138
Блюда из сырой рыбы, 261

Бульон из жареной рыбы, 138
введение, 228, 229
Округлая рыба, чистить, потрошить,
разделять, 230
потрошить рыбу через жаберные
отверстия, 240
Плоская рыба, филетировать, 242
потрошить, филетировать, 240
Рыбное жаркое «Сан-Бенедетто»,
256
Рыбный суп с кускусом от бабушки
Джованни, 258
Рыбный суп, 256
Тосканское рыбное жаркое, 257

С

Сабайон, 453

Салаты

введение, 368
Горько-сладкий салат, 391
Овощной салат на гриле, 380
Салат из артишоков и бобов
от Джино, 404
Салат из корольков, 403
Салат из морепродуктов, 278
Салат из моцареллы, помидоров
и базилика, 97
Салат из моцареллы, помидоров
и огурцов с фарро, 225
Салат с пастой и соусом песто, 396
Салат из помидоров трех видов, 97
Салат из сырых артишоков, парме-
зана и лимонов, 396
Салат из хлебцев и помидоров
с орегано и базиликом, 99
Салат из эндивия с горгонцолой,
кедровыми орешками
и медом, 398
Салат от Джорджио, 403
Салат с говядиной, 118
Салат с жареной тыквой и красным
луком, 387
Салат с инжиром, козьим сыром
и медом, 114
Салат с кускусом и лимоном, 225
Салат с руколой, кедровыми
орешками и гранатом, 394
Салат с хлебом и луком
от Ливии, 402

Салуми, 80–83

Сальса, 95
сальса верде, 232

Сальса из авокадо, 275
Томатная сальса от Джино, 96

Салями, 80, 82
Самодельные колбаски от синьора
Белли, 323
Сардинская паста «ракушки», 192

Сардины

Запеченные в духовке сардины
с фенхелем и цитрусами, 253
Маринованные сардины с луком,
кедровыми орешками и изюмом,
253
Маринованные сардины, 278
разделять, 248
Фаршированные сардины
в томатном соусе, 250

Свекла

Свекольная паста, 151
Свекольные равиоли, начиненные
радиккио, красным луком
и спеком с соусом из кедровых
орешков, сливочного масла
и шалфея, 156

Свинина

Запеченная свиная брюшина
с тосканскими травами, 316
Отделение корейки от кости, 318
Свиная брюшина, запеченная
на медленном огне, с семенами
фенхеля, 320
Свиная корейка с каволо неро
и карликовой фасолью, 316
Свинина, запеченная в молоке, 318
Трофей охотника, тушеный
целиком, 360
Тушеная свиная корейка
с черносливом, яблоком
и розмарином, 320
Фрикадельки в томатном соусе, 304

Сельдерей

Пюре с хрустящим пармезаном
и сельдереем, 384

Семга

Запеченная в духовке семга с короч-
кой из фисташек и меда, 238
Шашлыки из семги, креветок
и тунца с апельсином и лавровым
листом, 236

Семена фенхеля

Морской карась с семенами
фенхеля и бренди, 233
Ньюки с рагу из помидоров,
колбасок и семян фенхеля, 201
Свиная брюшина, запеченная
на медленном огне, с семенами
фенхеля, 320

Семифреддо

Мраморные фрукты в лесном парфе,
442
Парфе из «Нутеллы», 442
Сицилийская паста «оборки», 192

Сицилийская соленая треска с
луком-пореем, 246
Сицилийские оладьи с нутом, 72
Сицилийские панчини с анчоусами,
моцареллой, помидорами
и базиликом, 55
Сицилийское рагу, 300

Скат

Скат с черным сливочным маслом
и каперсами, 242

Скумбрия

Скумбрия с горохом и панчеттой,
235

Соленая треска, 246

Котлетки из соленой трески
от Ristorante Aneddras, 247
Сицилийская соленая треска
с луком-пореем, 246

Соль, 314

Соусы

Белое рагу с ригатони, 176
Горячий шоколадный соус, 442
Кофейно-карамельный соус, 449
лимонно-масляный соус, 160
Неаполитанское рагу с говядиной,
300
Паста с соусом из порчини
со сливками, 194
песто. См. Песто
Рагу из баранины, 174
Рагу из зайца, 173
Рагу из мяса голубя, 349
Рагу по-болонски, 172
Рагу по-тоскански, 174
сальса верде, 232

Самый быстрый томатный соус к ньокки пармиджана и мясным фрикаделькам, 169
Сицилийское рагу, 300
Соус бешамель, 175
Соус грейви, 355
Соус для пасты из грецких орехов и сливок, 170
Соус из жареных красных перцев, 108
соус из кедровых орешков, сливочного масла и шалфея, 156
Соус из помидоров, бекона и лука, 168
соус из сливочного масла и шалфея, 203
соус сальморильо, 244

Спагетти

Спагетти с анчоусами и луком, 195
Спагетти с лимоном и базиликом под сливочным соусом, 196
Спагетти с омаром, 264

Спаржа

Телятина, фаршированная спаржей и ветчиной, в белом винном соусе, 309

Спек, 82

Свекольные равиоли, начиненные радикио, красным луком и спеком с соусом из кедровых орешков, сливочного масла и шалфея, 156

Специи, 368

Стейки из оленины с Вин Санто и луковками, 358

Суп «Гром и молния», 126, 127

Супы

введение, 122, 123
Грибной и перечный суп с яйцами и сыром, 130
Гутой томатный суп, 132
Зимний минестроне, 134
Куриный суп с овощами, 128
Летний минестроне, 134
Перловый суп с морепродуктами, 131
Полбяной суп, 132
Рыбный суп с кускусом от бабушки Джованны, 258
Рыбный суп, 256

Суп «Гром и молния», 126
Суп из жареных овощей, 133
Суп из свежего горошка с пармезаном и яйцом, 129
Сырный суп, 472
Тосканский слоистый фасолево-хлебный суп, 130
Фасолевый суп, 124

Сформато

Сформато из моркови, 382
Сформато из пастернака, 382

Сыровяленая говядина, 84

Сыры

Бараний рулет с пекорино, мятой и артишоками, 290
Булочки со шпинатом и рикоттой, 46
введение, 466
виды, 468, 469
грана падано, 474, 475
Грибной и перечный суп с яйцами и сыром, 130
Груши с начинкой из творожно-апельсинового крема под соусом из горячего шоколада, 432
Запеченные перцы, начиненные суфле из четырех видов сыра, 373
Картофельное пюре с пармезаном и мускатным орехом, 387
Картофельные пирожки с сыром, 398
Конкильони с начинкой из говядины, горошка и пармезана, 179
Лигурийские «монеты» с майораном, пармезаном и кедровыми орешками, 162

Лангет на кростоне с сыром азиаго и лесными грибами, 297
Мороженое из пармезана, 473
Моцарелла, жаренная во фритюре, 471
Мягкий плавленый сыр Джино, 476
Пармезан, 474, 475
Паста, начиненная паста страккино, варенная в курином бульоне, от Николетты, 160
Пасхальный хлеб с сыром, 56
Пекорино, 476, 477
Пекорино фламбе, 477
песто. См. Песто
Печеная рикотта, 108

Пирог с рикоттой, лимоном и корицей, 443
Равиоли со шпинатом и рикоттой, 157
Ризотто с пореем, таледжо и песто с грецкими орехами, 216
Ризотто с сыром, 210
Рикотта с лимоном, 471
Салат из моцареллы, помидоров и огурцов с фарро, 225
Салат из сырых артишоков, пармезана и лимонов, 396
Салат из эндивия с горгонцолой, кедровыми орешками и медом, 398
Салат с инжиром, козьим сыром и медом, 114
Сицилийские панини с анчоусами, моцареллой, помидорами и базиликом, 55
Слоеная печеная полента с грибами и маскарпоне, 224
Слоеные баклажаны с моцареллой и шафрановым рисом, запеченные в духовке, 374, 375
Спираль из пасты с грибами, маскарпоне и грецкими орехами, 161
Суп из свежего горошка с пармезаном и яйцом, 129
Сформато из сыра, 472
Сыр томино, завернутый в пармскую ветчину, 473
Сырные кростини с джемом, 471
Сырный суп, 472
Фаршированные куриные грудки с соусом песто и моцареллой, 336
Фаршированные цветы цукини, 110
Фрикадельки из пармезана и петрушки, 103

Пюре с хрустящим пармезаном и сельдереем, 384
Цукини, фаршированные сыром, 112
Шарики ризотто, фаршированные моцареллой, от Даниэлы, 210

T

Телятина

Белое рагу с ригатони, 176
Оссобуко, 308
Сальтимбокка по-римски, 307
Телятина по-милански, 306

Телятина с лесными грибами,
тимьяном и белым вином, 310
Телятина, фаршированная спаржей
и ветчиной, в белом винном соусе,
309
Телячий эскалоп с лимоном, 307
Телячий эскалоп с марсалою, 312
Телячьи эскалопы с помидорами
и орегано, 310
Тушеная телятина по-милански, 308

Телячья печень

Телячья печень с луком, 314
Телячья печень со сливочным мас-
лом и шалфеем, 315

Тимбал

как приготовить, 190
Тимбал из баклажанов и пасты, 190

Тимьян

Вареный лосось-таймень с пареным
фенхелем и лимонно-тимьяновой
подливой, 231
Карпаччо из трески с подливой
из лимона и тимьяна, 261
Телятина с лесными грибами,
тимьяном и белым вином, 310

Тирамису, 455

Томатная пассата от Франки, 166
Томатная сальса от Джино, 96

Топинамбуры

Запеченный топинамбур, 388
Ризотто с топинамбуром, 215

Тосканские шашлыки из говядины
и колбасок, 298
Тосканский кролик с оливками, 356
Тосканский слоистый
фасолево-хлебный суп, 130
Тосканское рыбное жаркое, 257

Травы, 370, 371

См. также Базилик и т.д.

Треска

Карпаччо из трески с подливой
из лимона и тимьяна, 261

Тунец

Карпаччо из тунца, 261

Шашлыки из семги, креветок и тунца
с апельсином и лавровым листом,
236

Тушеная телятина по-милански, 308
Тушеный солнечник с картофелем
и шафраном, 244

Тыква

Равиоли с тыквой, 157
Салат с жареной тыквой и красным
луком, 387

У

Утка

Утка в апельсиновом соусе, 346,
347
Утка с вишней в кьянти, 348

Ф

Фазан

Жареный фазан, фаршированный
каштанами, 344
Фазан, тушеный с апельсинами,
каштанами и изюмом, 343

Фаршированные «лодочки»
из цуккини от Ливии, 388

Фаршированные грибы с мятой
и петрушкой, 112

Фаршированный кальмар с крабом
в томатном соусе, 98

Фаршированный кролик
от Сабии, 354

Фасоль

Жареное филе морского окуня
или караса на фасолевом пюре
с зеленым соусом, 232

Колбаски с фасолью, 322

Свинная корейка с каволо неро
и карликовой фасолью, 316

Стручковая фасоль с пармской
ветчиной и перцем чили, 387

Фасолевый суп, 124

Фенхель

Вареный лосось-таймень с пареным
фенхелем и лимонно-тимьяновой
подливой, 231

Запеченные в духовке сардины
с фенхелем и цитрусами, 253

фестивали, 14

Фисташки

Бисквиты с апельсинами
и фисташками, 457

Фокачча

Фокачча по-лигурийски, 61
Хрустящая фокачча по-апулийски,
59

Фокачча по-лигурийски, 61
Фокачча с розмарином, 62

Сладкая фокачча с виноградом, 58

Форель

Форель, фаршированная
креветками с бренди, 239

Фрегола с морепродуктами, 266

Фрикадельки из пармезана
и петрушки, 103

Фриттата

Летняя фриттата с помидорами
и базиликом от Флавио, 92

Фриттата с горошком и мятой, 93

Фриттата с поджаренным красным
луком и картофелем, 92

Фрукты из марципана, 462

Х

Хлеб

Белый хлеб быстрого
приготовления, 45

Булочки с жареными овощами, 46

Булочки с кунжутом, 48

Булочки со шпинатом и рикоттой,
46

введение, 26–29

«вечная» закваска», 38, 39

Деревенский белый хлеб
с madre, 42

закваска, 38

замес, 44

из истории, 28

крошки, 30

Лепешка, 57

madre, 38, 39

мастер-класс, 38

материнское тесто, 39

мука, 34, 35

оборудование, 33

остатки, использование, 30

Пасхальный хлеб с сыром, 56
Пекарские заметки, 32, 33
Полбяной хлеб, 54
Религиозная символика, 26
Ржаной хлеб, 54
Салат с хлебом и луком
от Ливии, 402
Сицилийские панини с анчоусами,
моцареллой, помидорами
и базиликом, 55
Тосканский слоистый
фасолево-хлебный суп, 130
традиционные стили, 30
фокачча. См. Фокачча
формирование булочек, 52
Фрикадельки из пармезана
и петрушки, 103
Хлеб из семолины, 50
Хлеб с каштанами и маслинами, 48
Хлеб с розмарином и морской
солью, 61
Хлебный пудинг с панеттоне, 415
чабатта, 40, 41

Ц

Цветная капуста

Артишоки, цветная капуста
и шалфей в кляре, 105

Цыпленок, фаршированный
виноградом, 337

Ч

Чабатта, 40, 41

Чеснок

Баранина барбекю с орегано
и чесноком, 288
Жареная курица без костей
с розмарином и чесноком, 340
Каволо неро с чили и чесноком, 381

Кростини с макательным соусом
из бобов и дикого чеснока, 98
Пассированные цуккини с чесноком
и перцем чили, 376

Ш

Шалфей

Артишоки, цветная капуста
и шалфей в кляре, 105

соус из кедровых орешков,
сливочного масла и шалфея, 156
соус из сливочного масла и шалфея,
203
Сочный жареный картофель
с шалфеем, 390
Телячья печень со сливочным
маслом и шалфеем, 315
Шпинатные ньокки «ню» в соусе
из сливочного масла
и шалфея, 203

Шарики ризотто, фаршированные
моцареллой, от Даниэлы, 210

Шоколад

Бисквиты с шоколадом и заварным
кремом, 450
Бисквиты с шоколадом и лесными
орехами, 452
Горячий шоколадный крем
в чашке, 451
Горячий шоколадный соус, 442
Груши с начинкой из творожно-
апельсинового крема под соусом
из горячего шоколада, 432
Дедушкин шоколадный пирог
с жареным миндалем, 425
темперирование, 420
Шоколадно-миндальный кекс, 415
шоколадные завитушки,
как приготовить, 423
шоколадные листочки,
как приготовить, 420
шоколадные трубочки, 421
Шоколадный пирог, 422

Шпинат

Блинчики с крабами в шпинатном
соусе, 115
Булочки со шпинатом
и рикоттой, 46
Жаркое из чечевицы, помидоров
и шпината, 128
Паста со шпинатом, 150
Пасхальный пирог, 75
Равиоли со шпинатом и рикоттой
из теста с семолой, 157
Сформато из шпината, 382
Шпинатная паста, начиненная
копченой моцареллой, со свежим
томатным соусом, 154
Шпинатные ньокки «ню» в соусе
из сливочного масла
и шалфея, 203

Я

Яблоки

Йогуртовый кекс с яблоками
и розмарином, 414
Тушеная свиная корейка
с черносливом, яблоком
и розмарином, 320
Яйца
Грибной и перечный суп с яйцами
и сыром, 130
Суп из свежего горошка
с пармезаном и яйцом, 129
фритатта. См. Фритатта

- Abbacchio Ila Romana, 286
 Acciughe all' ammiraglia, 249
 Acciughe marinate sotto sale, 249
 Acquacotta, 130
 Acquasale, 99
 Agnello alla brace con oregano
 e aglio, 288
 Agnello con piselli, 286
 Albicocche in Vecchia Romagna, 484
 Amatriciana, 168
 Amore di fragole, 427
 Anatra al Chianti con ciliegie, 348
 Anatra all' arancia, 346
 Anguilla in umido, 254
 Arance candite, 430
 Arancini dell' Etna, 220
 Arista in latte, 318
 Arrosto misto, 360
 Arrosto morto, 352
- Babá, 419
 Baccalà alla Siciliana con porri, 246
 Baci di dama, 452
 Bagna cauda, 104
 Besciamella, 175
 Biscotti semplici semplici, 456
 Bistecca di cervo al Vin Santo
 e cipolline, 358
 Bollito misto, 363
 Brasato al Barolo, 296
 Bresaola con rucola e limone, 85
 Brodetto di San Benedetto, 256
 Brodetto di San Pietro con patate
 e zafferano, 244
 Brodo di carne di Zia Maria, 137
 Brodo di carne, 137
 Brodo di gamberi, 138
 Brodo di pesce
 della Nonna Giovanna, 258
 Brodo di pollo cotto, 140
 Brodo di pollo, 140
 Brodo di verdure ed erbe, 136
 Brodo di verdure, 136
 Budino di panettone, 415
 Budino di riso, 430
 burro e salvia, 156
- Cacciucco, 257
 Calamari ripieni di granchio, 274
 Calzone di cipolle, 71
 Camicia da notte, 448
 Cannelloni alle erbette estive, 184
 Cantuccini con arance e pistacchi, 457
 Capesante avvolte nella pancetta
 con salsa di avocado, 275
 Caponata, 374
- Cappelletti di Maria, 187
 Caramello al caffè, 449
 Carbonara, 196
 Carciofi alla Gino, 404
 Carciofi alla Giudia, 377
 Carciofi alla Romana, 378
 Carciofi sott' olio di Rina, 486
 Carpaccio di carciofi, 396
 Carpaccio di Manzo, 300
 Carpaccio di merluzzo
 con limone e timo, 261
 Carpaccio di tonno, 261
 Carta da musica, 61
 Cartellate, 454
 Cavolo nero con peperoncino
 e aglio, 381
 Cavolo rosso al forno
 con mele e cumino, 380
 Ciliegie in brandy, 484
 Ciliegie sciropate, 485
 Cinghiale con olive, 363
 Cioccolata in tazza, 451
 Coda alla vaccinara, 302
 Coda di rospo con gin e ginepro, 255
 Conchiglioni ripieni di manzo,
 piselli e Parmigiano, 179
 Coniglio alla cacciatora, 356
 Coniglio ripieno al forno, 354
 Conserva di pomodori
 e peperoncino, 487
 Corzetti, 162
 Cotoletta alla Milanese, 306
 Cotoletta della domenica, 332
 Cotoletta di maiale al cavolo nero
 e cannellini, 316
 Cozze ripiene, 268
 Crema di Amaretto, 451
 Crema di formaggio, 476
 Crema frita, 443
 Crescia di formaggio, 56
 Crespelle di boraggine con sugo
 di pomodoro fresco, 102
 Crespelle ripiene di granchio
 e besciamella di spinaci, 115
 Croccante di pinoli o nocciola, 436
 Crostata al cioccolato, 422
 Crostata di marmellata, 428
 Crostata di ricotta, limone
 e cannella, 443
 Crostatine di crema pasticcera, 426
 Crostini con marmellata
 e formaggio, 471
 Crostini con purè di fave, 98
 Cucina nobile, 13
- Desserts, introduction, 410, 411
- Erbette con Pasta di Semola
 di grano duro, 157
- Fagiano arrosto ripieno di castagne, 344
 Fagiano in umido all'arancia con
 castagne e uva secca, 343
 Fagiolini con aceto, 404
 Fave, cipolle e pancetta, 385
 Fegato alla Veneziana, 314
 Fegato con burro e salvia, 315
 Fichi al forno con buccia di arancia
 e zucchero di canna, 433
 Filetto alla Robespierre, 119
 Filetto di branzino o orata con purè
 di cannellini e salsa verde, 232
 Filetto di manzo su crostone
 con Asiago e funghi, 297
 Fiori di zucchini ripieni, 110
 Focaccia al rosmarino, 62
 Focaccia di Recco, 61
 Focaccia sud Barese, 59
 Fondo di Cottura, 355
 Fonduta, 472
 Frittata di cipolle rosse e patate, 92
 Frittata di piselli e menta, 93
 Frittata estiva di Flavio
 con pomodorini e basilico, 92
 Frittelle con zabaione, 461
 Fritto misto di verdure, 105
 Frustringolo (Lonza di fichi), 490
 Frutta di marzapane, 462
 Fumetto di pesce fritto, 138
 Fumetto di pesce, 138
 Funghi alla diavola, 394
 Funghi ripieni di menta
 e prezzemolo, 112
 Funghi trifolati alla Giancarlo, 395
- Gallina Padovana alla canevera, 335
 Gamberoni al Cognac, 250
 Gelatina di bellini, 461
 Gelatina di vino rosso, 461
 Gelato al fior di latte, 436
 Gelato al Parmigiano, 473
 Gelato alla crema, 435
 Gelato di fragole, 436
 Gnocchetti Sardi, 192
 Gnocchi al pomodoro, salsiccia
 e semi di finocchio, 201
 Gnocchi alla Monserrato, 200
 Gnocchi alla Romana, 202
 Gnocchi di patate, 198
 Gnocchi gnudi di spinaci con salsa
 burro e salvia, 203
 Gnocculi con le seppie, 273
 Gnocculi Siciliani, 192

- Granita al Caffè, 439
 Granita al Campari e arancia, 440
 Granita al limone, 440
 Grissini toriniesi, 70
 Grissini, 70
- Insalata agrodolce, 391
 Insalata Caprese, 97
 Insalata di arance rosse, 403
 Insalata di couscous al limone, 225
 Insalata di fichi, caprino e miele, 114
 Insalata di Giorgio, 403
 Insalata di indivia con miele, pinoli e gorgonzola, 398
 Insalata di manzo, 118
 Insalata di Mare, 278
 Insalata di mozzarella, pomodori e cetriolo, 225
 Insalata di pasta, mozzarella e pesto, 396
 Insalata di rucola, pinoli e melagrana, 394
 Insalata di tre pomodori, 97
 Insalata di verdure grigliate, 380
 Insalata di zucca e cipolle rosse, 387
 Involtini di vitello ripieni agli asparagi, 309
- Lasagne ai frutti di mare, 183
 Lasagne di verdure al forno, 182
 Lasagne Verdi, 180
 Luganica al vino rosso, 325
- Maiale con prugne e mele, 320
 Marmellata di albicocche, 489
 Marmellata di arance di Nonna Rosa, 488
 Marmellata di fragole, 490
 Marmellata di mele cotogne, 491
 Marmellata di pesche, 489
 Marmellata di susine e more, 488
 Marmellata speziata di fichi e arance, 486
 Melanzane alla Parmigiana con riso allo zafferano, 374
 Melanzane e pomodorini di Maria, 400
 Meringue, 444
 Mezzelune con ripieno di aragosta, 265
 Minestrone estivo, 134
 Minestrone invernale, 134
 More in grappa, 484
 Mozzarella in carrozza, 471
- Orata al forno all' isolana, 236
 Orata con semi di finocchio e brandy, 233
- Osso buco, 308
 Oxtail alla vaccinara, 302
- Pallotte casc e ov, 103
 Pane bianco rustico, 42
 Pane bianco, 48
 Pane con noci e olive neri, 48
 Pane con sarde, 55
 Pane di farro, 54
 Pane di segale, 54
 Pane di semola, 50
 Pane nero alla Siciliana o integrale, 51
 Pane semplice, 45
 Pannelle, 72
 Pannacotta al basilico, 447
 Pannacotta al caffè, 448
 Pannacotta al frutto della Passione, 447
 Pannacotta alla vaniglia, 444
 Panzanella di Livia, 402
 Passata al pomodoro di Franca, 166
 Passata di pomodorini di Gregorio, 166
 Pasta ai pomodori, 151
 Pasta al cartoccio con frutti di mare e pomodorini, 170
 Pasta al forno, 178
 Pasta al nero di seppia, 151
 Pasta alla barbabietola rossa, 151
 Pasta con fugo ai funghi porcini e panna, 194
 Pasta con le vongole di Sabia, 194
 Pasta Genovese, 413
 Pasta ricca all'uovo, 145
 Pasta senza uova, 192
 Pastiera Napoletana, 428
 Patate arrosto al limone, 390
 Patate arrosto con grasso di anatra e salvia, 390
 Patate e cipolle al forno, 389
 Paté di pomodori secchi, capperi e olive, 487
 Pecorino al flambé, 477
 Penne con gamberoni e zucchini, 176
 Penne con verdure arrosto e mandorle tostate, 171
 Peperonata, 106
 Peperoni ripieni di soufflé al formaggio, 373
 Pere cotte ripiene di crema di ricotta all' arancia con salsa di cioccolato, 432
 Pesce spada alla griglia con salmoriglio, 244
 Pesche all' amaretto, 432
 Pesto al limone e prezzemolo, 165
 Pesto alle noci tostate, 164
- Pesto Genovese, 164
 Petto di pollo farcito con pesto e mozzarella, 336
 Piadini, 57
 Piemontese hot anchovy dip, 104
 Pissadella, 69
 Pizza frutti di mare, 68
 Pizza Margherita, 66
 Pizza Parmigiana, 65
 Polenta al forno alla Anna del Conte, 224
 Polenta Concia, 224
 Polletto ripieno di uva, 337
 Pollo al mattone, 334
 Pollo all' aceto balsamico, 334
 Pollo disossato al forno con rosmarino e aglio, 340
 Pollo in umido al limone, 332
 Polpettine di Baccalà di Ristorante Aneddras, 247
 Polpettine di carne in sugo di pomodoro, 304
 Polpettine di melanzane, 106
 Polpettine di pollo, 342
 Polpettine Mondegghili, 306
 Polpettone di Salvatore, 304
 Pomodori essiccati al forno, 372
 Porchetta alla Toscana, 316
 Porchetta con semi di finocchio, 320
 Purè di fave e radicchio, 384
 Purè di patate con Parmigiano, 387
 Purè di patate con sedano e croccante di Parmigiano, 384
- Ragù alla Bolognese, 172
 Ragù alla Napoletana con bracirole, 292
 Ragù alla Napoletana con carne, 300
 Ragù alla Toscana, 174
 Ragù di agnello, 174
 Ragù di capretto, 326
 Ragù di carne alla Siciliana, 300
 Ragù di lepre, 173
 Ragù di Piccione, 349
 Ravioli di barbabietola con radicchio, speck cipolla rossa e salsa di pinoli, burro e salvia, 156
 Ravioli di branzino con burro e limone, 160
 Ravioli di spinaci ripieni di mozzarella affumicata con sugo di pomodoro fresco, 154
 Ravioli di zucca, 157
 Ravioli ripieni di stracchino in brodo di pollo, 160
 Razza al burro nero e capperi, 242

- Ribollita, 130
 Ricotta al forno, 108
 Ricotta al limone, 471
 Rigatoni al ragù bianco, 176
 Rina's artichokes under oil, 486
 Risi e bisi, 216
 Risotto ai funghi e zafferano, 208
 Risotto ai funghi porcini, 218
 Risotto al formaggio, 210
 Risotto al limone e gamberoni, 214
 Risotto al topinambour, 215
 Risotto alla pescatora
 di Valentina Harris, 213
 Risotto con fagioli e salsiccia, 212
 Risotto di porri e Taleggio
 con pesto di noci, 216
 Risotto primavera, 217
 Rotolini alle spinaci e ricotta, 46
 Rotolini alle verdure arrostate, 46
 Rotolo di agnello con pecorino,
 menta e carciofi, 290
 Rotolo di pasta, 161
- Salmone al forno in crosta
 di pistacchi e miele, 238
 Salsa di cioccolato caldo, 442
 Salsa di noci e panna, 170
 Salsa di pomodori alla Gino, 96
 Salsa veloce di pomodorini, 169
 Salsicce con fagioli, 322
 Salsicce fatte in casa del Sig. Belli, 323
 Saltimbocca alla Romana, 307
 Sarde a beccafico, 250
 Sarde al forno con finocchio
 e agrumi, 253
 Sarde in saor, 253
 Sardine marinate, 278
 Scaloppine al limone, 307
 Scaloppine al Marsala, 312
 Scaloppine alla pizzaiola, 310
 Schiacciata all' uva, 58
 Sciroppo al frutto della passione, 447
 Scottiglia, 362
 Semifreddo ai frutti del bosco, 442
 Semifreddo alla Nutella, 442
 Sfinci, 458
 Sformato di carote, 382
 Sformato di formaggio, 472
 Sformato di pastinaca, 382
 Sformato di spinaci, 382
 Sgombro con piselli e pancetta, 235
 Soffritto, 125, 131
 Sogliola alla mugnaia, 243
 Sole with lemon and parsley, 243
 Sorbetto al Frutto della Passione, 438
 Sorbetto di lime, 438
- Spaghetti al limone con panna
 e basilico, 196
 Spaghetti all' aragosta, 264
 Spaghetti con acciughe e cipolle, 195
 Spiedini di carne e salsicce
 alla Toscana, 298
 Spiedini di pesce e gamberoni
 con arance e alloro, 236
 Spigola all' acquapazza, 234
 Spigola in crosta di sale, 241
 Spongata, 417
 Stecche di bomboloni, 463
 Stracotto, 292
 Stufato di calamari con pomodoro
 e peperoncino, 270
 Stufato di Capretto
 con Carciofi e Verza, 326
 Stufato di cervo con cannella
 e ginepro, 359
 Stufato di lenticchie, pomodori
 e spinaci, 128
 Stufato di salsicce, fave e patate, 324
 Sugo di peperoni rossi, 108
 Sugo di pomodoro fresco, 102
 Suppli al telefono alla Daniela, 210
- Taccole con prosciutto di parma
 e peperoncino, 387
 Tiella di Antonietta, 270
 Timballo di Melanzane
 di Gregorio, 190
 Tomino avvolto nel prosciutto
 di Parma, 473
 Topinambour gratinate, 388
 Torta Caprese, 415
 Torta contadina, 418
 Torta del nonno, 425
 Torta della nonna, 424
 Torta di arance e polenta, 414
 Torta di ciliegie della Francesca, 416
 Torta di yogurt con mele
 e rosmarino, 414
 Torta frita, 75
 Torta Pasqualina, 75
 Torta salata di verdure, 73
 Tortelloni al nero di seppia ripieni
 di salmone affumicato e gamberetti
 con sugo alle cozze, 158
 Tortine di zucchini e peperoni rossi
 in crosta di Parmigiano, 74
 Tortini di patate ripieni di formaggio,
 398
 Trofie con piselli, pancetta,
 porri e panna, 171
 Trota lessa con finocchio al vapore
 e salsa di timo e limone, 231
- Trota ripiena di gamberi e brandy, 239
 Truffles, 406, 407
 Tuoni e lampi, 126
- Verdure arrosto di Franca, 396
 Verdure ripiene di Livia, 388
 Verza con pancetta e porri, 404
 Vincisgrassi, 177
 Vinegars, 116
 Vitello ai funghi con timo
 e vino bianco, 310
- Zaleti, 456
 Zucchine alla Poverella, 376
 Zucchini fritti, 376
 Zucchini ripieni, 112
 Zuppa di fagioli, 124
 Zuppa di farro, 132
 Zuppa di orzo e frutti di mare, 131
 Zuppa di piselli freschi,
 Parmigiano e uova, 129
 Zuppa di pollo e verdure, 128
 Zuppa di pomodoro, 132
 Zuppa di verdure arrosto, 133
 Zuppa Inglese, 450

БИБЛИОГРАФИЯ

Artusi, Pellegrino

L'Arte di Mangiare Bene
(Giunti Marzocco, Italy, 1960)

Bardi, Carla

Prosciutto, The Italian Pantry
(The Wine Appreciation Guild,
North America, 2004)

Bertinet, Richard

Crust, Bread to Get Your Teeth Into
(Kyle Cathie Limited, London, 2007)

Bertinet, Richard

Dough, Simple Contemporary Bread
(Kyle Cathie Limited, London, 2005)

Bugialli, Giuliano

Foods of Sicily and Sardinia and the
Smaller Islands
(Rizzoli International Publications, Inc,
New York, 1996)

Castelvetto, Giacomo

The Fruit, Herbs and Vegetables of
Italy
(Penguin Group, London, 1989)

Corbin, Pam

The River Cottage Preserves
Handbook
(Bloomsbury Publishing, London,
2008)

Da Mosto, Francesco

Francesco's Kitchen
(Ebury Press, London, 2007)

David, Elizabeth

Italian Food
(Penguin Books, London, 1963)

Del Conte, Anna

The Classic Food of Northern Italy
(Pavilion Books Limited, London,
1995)

Del Conte, Anna

Gastronomy of Italy
(Bantam Press, London, 1987)

Demetra

Pane, i Segretti per Farlo
(Demetra, Italy, 1999)

Demetra

Scuola di Cucina, Tutte le Tecniche
(Giunti Editore, Milan, 2003)

Editoriale Domus

Il Cucchiario d'Argento, La Grande
Cucina Regionale
(Editoriale Domus, Italy, 2007)

Fearnley-Whittingstall, Hugh

The River Cottage Meat Book
(Hodder and Stoughton,
Great Britain, 2004)

**Fearnley-Whittingstall, Hugh
and Fisher, Nick**

The River Cottage Fish Book
(Bloomsbury Publishing, London,
2007)

Ferrigno, Ursula

The New Family Bread Book
(Mitchell Beazley, London, 2007)

Field, Carol

The Italian Baker
(Harper Collins, New York, 1985)

Fisher, Marta

Marmellate, Confetture, Sciropi
(Cybele & Co, Italy, 2002)

Francesconi, Jeanne Carola

La Vera Cucina di Napoli
(Newton Compton, Italy, 2006)

Gray, Patience

Honey from a Weed
(Prospect Books, Devon, 2002)

Hazan, Marcella

The Classic Italian Cookbook
(Alfred A. Knopf, United States, 1976)

Lidell, Caroline and Weir, Robin

Ices, the Definitive Guide
(Grub Street, London, 2003)

McGee, Harold

On Food and Cooking
(Hodder and Stoughton, Great Britain,
2004)

Ploner, Richard

Il Pane delle Dolomiti
(Athesia SpA, Italy, 2006)

Plotkin, Fred

Italy for the Gourmet Traveller
(Kyle Cathie Limited, London, 1997)

Pini, Stephen

The Fishmongers' Company
Cook Book
(The Fishmongers' Company, London,
2002)

Riley, Gillian

The Oxford Companion to
Italian Food
(Oxford University Press, New York,
2007)

Roggero, Savina

Meat, Cooking all'Italiana
(Thomas Y. Crowell Company, United
States, 1975)

Sheldon Johns, Pamela

Prosciutto, Pancetta, Salame
(Ten Speed Press, United States,
2004)

Stevens, Daniel

The River Cottage Bread Book
(Bloomsbury Publishing, London,
2009)

Taruschio, Ann and Franco

Leaves from the Walnut Tree
(Pavilion Books Limited, London,
1997)

Vignozzi, Sara

Carnel Meat Dishes the Italian Way
(McRae Books, Italy, 1998)