

ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

ПАСТА

А ЕЩЕ ЛАЗАНЬЯ, РАВИОЛИ
И КАННЕЛЛОНИ



**Пьер-Луи Вьель
Валери Друэ
Паста, а еще лазанья,
равиоли и каннеллони**

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68923761

Паста, а еще лазанья, ravioli и cannelloni / Валери Друэ и Пьер-Луи Вьель ; [пер. с фр. Ольги Лифинцевой]: КоЛибри, Азбука-Аттикус;

Москва; 2022

ISBN 978-5-389-22963-1

Аннотация

В книге собраны простые, понятные и при этом необычные рецепты приготовления пасты: макарон, рожков, ракушек, ravioli, лазаньи... Горячие и холодные закуски, основные блюда и оригинальные десерты. Пасту любят и дети и взрослые: этот древний продукт отличается отменным вкусом и очень полезен – если, конечно, его правильно приготовить!

В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Предисловие	7
Сухая паста	16
Свежая паста	54
Базовый рецепт свежей пасты	56
Варка пасты	58
Паста цветная	60
Сухая паста	62
Спагетти с помидорами черри и ароматным маслом	63
Гратен из мелких рожков с плавленым сыром	66
Конец ознакомительного фрагмента.	67

**Валери Друэ и
Пьер-Луи Вьель
Паста, а еще лазанья,
равиоли и каннеллони**

Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel
PASTA! (lasagne, ravioli et cannelloni)

Рецепты и стиль Валери Друэ
Фотографии Пьера-Луи Вьеля



Перевод с французского *Ольги Лифинцевой*

В оформлении обложки использована иллюстрация

© wk1003mike / shutterstock.com



© 2012, Mango

© Лифинцева О., перевод на русский язык, 2014

© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2022

Колибри®

Предисловие

Простое – всегда самое лучшее!



Секреты и возможности пасты, которая всем знакома, можно бесконечно открывать заново. Сухая и свежая, запеченная, в салате, фаршированная – паста удивительно многообразна. Она желанный гость на больших семейных застольях и уютных посиделках с друзьями. Удовольствие гарантировано всем!



Попробуйте самостоятельно сделать равиоли, лазанью или каннеллони – поверьте, это не только просто, но и очень весело!



Вы найдете в этой книге самые разнообразные рецепты, невероятно красочные и вкусные. Если вы считаете, что на приготовление свежей пасты у вас нет времени, используйте сухую. Все блюда из этой книги можно сделать и с сухой пастой! Выбирайте лучшие продукты. Не экономьте на качестве мяса, рыбы, морепродуктов, сыров, овощей, зелени – тогда ваша паста всегда будет на высоте! И конечно, не забудьте о самом лучшем вине: при покупке следуйте моим советам, представленным в конце книги.



Buon lavoro e buon appetito!

Валери Друэ

Сухая паста

Советы и хитрости



Существуют десятки сортов пасты, особенно много их у мелких и средних производителей – тех, кто делает свежую домашнюю пасту или мелкие партии необычных макаронных изделий. Эти разновидности пасты можно найти в отделах гастрономии супермаркетов и магазинах итальянских продуктов. Предпочтительно выбирать пасту, приготовленную из твердых сортов пшеницы с добавлением свежих яиц.

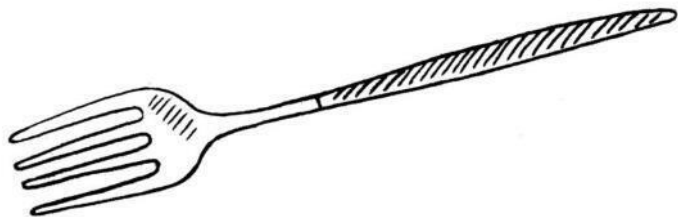
В настоящее время широко известны многие прекрасные марки сухой пасты. Следует отметить торговые марки Pasta и Arlecchino, выпускающие невероятный выбор цветной пасты: ее также можно купить в специализированных магазинах или заказать в Интернете.

Мелкую пасту, например ракушки, пунталетте, небольшие макароны, трофи, лучше использовать для пастазотто – своеобразного ризотто на основе пасты.

Среднюю, такую как пенне, фузилли, дондолини, – для салатов или других блюд, где нужна холодная паста.

Спагетти, лингвине, фетучине, тальярди – эти виды лучше всего подходят для приготовления оригинальных блюд из пасты. Как и каннеллони, лазаньи, конкильони (крупные ракушки), они прекрасно сочетаются с разнообразными начинками и идеально подходят для больших застолий!

Чтобы приготовить сухую пасту, обязательно ознакомьтесь с рекомендациями на упаковке, так как время варки разных сортов пасты может различаться в зависимости от размера да и самого блюда, для которого она предназначена.



Пасту следует варить в просторной кастрюле и большом количестве кипящей подсоленной воды. Это правило не следует забывать и готовя свежую пасту. Обычно на 1 л воды берется 10 г соли и 100 г пасты. Для варки спагетти рекомендуется использовать достаточно высокую кастрюлю (существуют даже специальные кастрюли для спагетти), чтобы погружать их в кипяток целиком, не разламывая.



И наконец, как правильно рассчитать количество сухой или свежей пасты на количество порций? Обычно все мака-

ронные изделия готовят из расчета 100 г на человека или чуть больше, если это отдельное блюдо (стоит также учитывать и особенности едока).





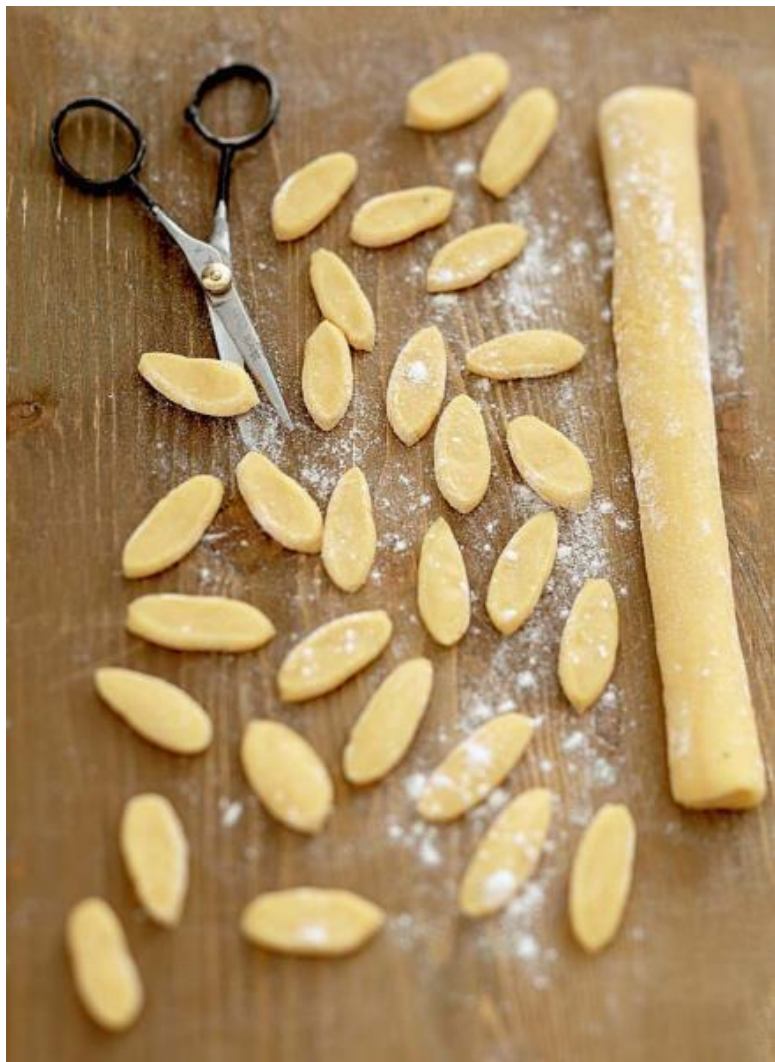






Фарфалле









Орекъетте









Равиоли









Ортели

Свежая паста

Советы и хитрости



Попробуйте свои силы в приготовлении свежей пасты, чтобы оценить, насколько разнообразным и оригинальным может быть ее вкус и сколько новых блюд с ней можно придумать. Здесь вам позволено экспериментировать не только со вкусом, но и с цветом. Попробуйте сделать черную пасту с чернилами каракатицы, розовую со свекольным соком, зеленую с цветом и ароматом трав и вкусом разнообразных спе-

ций. Приготовить такую пасту можно разной формы и длины.

Два совета, прежде чем вы начнете самостоятельно готовить свежую пасту:

Чтобы приготовить тесто для макарон или равиоли, всегда используйте свежие яйца.

Щедро посыпайте мукой рабочую поверхность, на которой раскатываете тесто, а также руки, если лепите фарфалле, равиоли, тортелли и т. п. Следите, чтобы тесто не пересохло, потому что любая паста или равиоли после этого становятся очень ломкими и работать с ними бывает сложно. Тесто, с которым вы в данный момент не работаете, накройте пищевой пленкой или чуть влажной полотняной салфеткой.

Базовый рецепт свежей пасты

На 500 г пасты

400 г муки

4 крупных яйца

80 мл оливкового масла

12 г соли

Просейте муку в чашу кухонного комбайна, предварительно установив на него плоские насадки для смешивания. Добавьте яйца, соль и оливковое масло. Включите комбайн на медленную скорость и в течение нескольких минут смешивайте ингредиенты в однородную массу, время от времени снимая налипшее тесто со стенок чаши. Если тесто получится жидковатым, добавьте немного муки; если, напротив, недостаточно пластичным – добавьте оливкового масла или холодной воды.

Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и положите на 2 часа в холодильник.

Раскатайте пасту, разделив ее на небольшие порции, скалкой вручную или при помощи машинки для приготовления пасты (толщина пласта должна быть примерно 1 мм), затем нарежьте пласты на полоски или квадраты для тальятелле, фарфалле, равиоли (см. фото на с. 14–17).

Дайте пасте подсохнуть в течение 2–3 часов, разложив ее на деревянной разделочной доске. Свежую пасту можно хра-

нить в холодильнике в течение 4–5 дней.

Если подсушить пасту в течение 12–24 часов при комнатной температуре, ее можно хранить намного дольше – как любую сухую пасту, в плотно закрытой банке.

Чтобы получить более интенсивно окрашенное тесто, добавьте к общему количеству ингредиентов еще 3 целых яйца и 2 желтка (количество соли и оливкового масла в этом случае тоже увеличится). От количества яиц будет зависеть оттенок вашего теста – чем яиц меньше, тем тесто будет белее, чем больше – тем оно будет более желтым. Если у вас есть возможность использовать для теста свежие яйца с фермы, вы сразу почувствуете разницу.

Варка пасты

Время приготовления свежей пасты варьируется от 3 до 6–7 минут, в зависимости от ее размера. Забрасывать ее следует в большую кастрюлю с кипящей подсоленной водой из расчета 10 г соли и 100 г пасты на 1 л воды.

Свежие равиоли следует варить в кипящей воде 3–4 минуты. Если их переварить, они могут расклеиться и начинка из них вывалится.

Главное правило при приготовлении любой пасты: варить ее до полуготовности, до состояния аль-денте, чтобы она была мягкой снаружи и твердоватой внутри. Переваренная паста теряет вкус и форму.

Готовую пасту слейте через дуршлаг, но не промывайте. Подавать ее следует сразу, разложив по тарелкам и предварительно добавив оливковое или сливочное масло, полив соусом и смешав с добавками по вашему выбору.

Оставьте немного воды, в которой варилась паста, чтобы при необходимости можно было разбавить соус, если он получился слишком густым. Если же вы любите пасту в натуральном виде, без соусов и добавок, достаточно положить в нее сливочное масло, посыпать тертым пармезаном – и блюдо готово!

Однако если паста предназначена для холодных закусок и салатов, ее следует промыть под струей холодной воды в дур-

шлаге, а уж потом добавлять масло, чтобы она не слиплась. Промыть пасту следует и в том случае, если вы не собираетесь есть ее сразу и планируете подать горячей, но позже. В этом случае непосредственно перед подачей пасту следует в дуршлаге обдать очень горячей водой и только потом заправлять маслом.

Паста цветная

Для розовой пасты

Добавьте в тесто дополнительно 50–70 г муки и 100–150 мл свекольного сока.

Для черной пасты

Добавьте 2 ст. л. чернил каракатицы (они обычно продаются консервированными в небольших пакетиках или баночках в супермаркетах; свежие можно купить на рыбных рынках, в отделах охлажденных морепродуктов).

Для зеленой пасты

Мелко покрошите 1 большой пучок кудрявой петрушки, переложите в чистую ткань и выжмите сок (80–100 мл). Добавьте полученный сок петрушки в тесто (муки в этом случае потребуется чуть больше, чтобы тесто не было слишком липким).

Для желтой пасты

Добавьте в тесто 1 ст. л. куркумы, разведенной 3 ст. л. холодной воды. Можно заменить куркуму молотым шафраном. Если есть желание, можно добавить в тесто семена черного кунжута, мака или горчицы.



Сухая паста



Спагетти с помидорами черри и ароматным маслом

Подготовка: 15 минут

Варка пасты:

см. на упаковке

Ингредиенты

На 6 порций

600 г спагетти

750 г помидоров черри

1 большой пучок базилика

2 зубчика чеснока

150 мл оливкового масла

Соль и свежемолотый черный перец



Оборвите листья с веточек базилика. Очистите зубчики чеснока.

Положите базилик и чеснок в блендер, добавьте оливковое масло, соль и перец. Измельчите все ингредиенты в течение 3–4 минут, чтобы получилась однородная масса.

Помойте помидоры, разрежьте пополам или на четвертинки в зависимости от размера. Сложите в просторную миску. Добавьте масло с чесноком и базиликом, перемешайте.

Приготовьте спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды (время указано на упаковке). Откиньте на дуршлаг.

Горячие спагетти выложите в миску с помидорами, перемешайте и сразу подавайте на стол в глубоких порционных тарелках.

СОВЕТ

Вы также можете обжарить помидоры черри в большой сковороде на сильном огне в течение 2 минут с 3 ст. л. оливкового масла. В конце готовки добавьте 3 ст. л. бальзамического уксуса. Получившимся соусом заправьте спагетти.

Гратен из мелких рожков с плавленым сыром

Подготовка: 15 минут

Варка пасты:

см. на упаковке

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.