



ПАСТА,
МАКАРОНЫ,
СПАГЕТТИ,
ФЕТТУЧИНИ



Гера Марксовна Треер Паста, макароны спагетти, фетучини Серия «Бабушкины рецепты»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=593785

*Кулинарные фантазии. Спагетти, макароны, фетучини... паста/
[авт. – сост. Г. М. Треер]: РИПОЛ-Классик; Москва; 2010*

ISBN 9785386148409

Аннотация

Никто не скажет вам точно, уважаемые поклонники макаронных изделий, сколько существует разновидностей вашего любимого продукта. Но каждый знает, что он покориł многие страны и континенты. Жизнерадостные итальянцы, пылкие французы, сдержанные китайцы и загадочные японцы придумали умопомрачительные закуски, салаты, супы и десерты со спагетти, фетучини и лапшой. Не упустите случая вместе с национальными поварами насладиться волшебным вкусом и бесконечным разнообразием замечательных блюд – вкусных, сытных, изящных и, что немаловажно, простых в приготовлении, а возможно, и творчески вами усовершенствованных.

Фантазия подскажет.

Содержание

Хвала богу Вулкану	4
Салаты и салатики	11
Мясные салаты	11
Конец ознакомительного фрагмента.	33

Треер Гера Марксовна Кулинарные фантазии Спагетти, макароны, фетучини... паста

*Если Адам соблазнился яблоком, что же он мог
бы сделать за тарелку спагетти?
(Итальянская поговорка)*

Хвала богу Вулкану

Когда в следующий раз, уважаемые хозяйки, вы приступите к приготовлению поражающего воображение блюда из макарон, то для вдохновения выберите по вкусу какую-либо из прелестных легенд, относящихся к этому уникальному продукту. Одна из них гласит, что изобретению болонской лапши мы обязаны невесте герцога Альфонса д'Есте – красавице Лукреции Борджиа. Вполне возможно, что, кроме жениха, у нее был тайный воздыхатель в лице повара, готовившего свадебные блюда. Он посвятил невесте свое создание: добавил в тесто много яиц, с помощью оливкового масла сделал его мягким, блестящим и нарезал тонкими полосками – как длинные светлые волосы Лукреции.

Другая легенда (ох эти болонские кулинары!) рассказывает о юном поваре богатого болонского купца, вылепившем из теста розу. Предание не сохранило подробностей, но считается, что безвестный влюбленный придумал столь необычную форму макарон, тайно созерцая пупок жены своего хозяина, предпочитавшей спать обнаженной.

Если вы думаете, что машины для изготовления макарон появились в XVII веке, то вы совершенно правы. Однако не только в поэтической части макаронного дела не обойтись без легенды. В древнегреческой мифологии существует сказание о том, что бог Вулкан изобрел машину, которая изготавливала длинные и тонкие нити из теста – прообраз любимых во всем мире спагетти. Археологические находки – скалки и ножи для резки теста – доказывают, что лапшой лакомились еще жители Древней Греции.

Первое упоминание о макаронах встречается в кулинарной книге Аппикуса, жившего в I веке до нашей эры при императоре Тиберии. Древнеримский шеф-повар описывает рецепт блюда, напоминающего десертный пирог из макарон. Но, как и во многих других областях человеческого бытия, пионерами в употреблении макарон, видимо, были этруски. В одном из некрополей этого продвинутого народа обнаружены барельефы, датируемые IV веком до нашей эры. Изображенная на них кухонная утварь не оставляет сомнений: этруски со своими верными этрусками готовили макароны.

Увы, до нас не дошло, знали ли граждане Этрурии, а также

Марко Поло (который привез в 1292 году из Китая в качестве сувенира тонкие трубочки из теста, сделанные, правда, из рисовой муки), что при варке волшебного продукта нужно взять обязательно большую кастрюлю. Простейший математический расчет – минимум 2,25 л воды с добавлением 1 ст. ложки соли на каждые 225 г макарон любого вида – позволит вам насладиться двумя полноценными порциями основного блюда с соусом и четырьмя порциями закуски.

Опускайте макароны только в кипящую подсоленную воду и энергично единожды размешайте, чтобы макароны не слиплись. Если вы варите длинные макароны (например, спагетти), аккуратно надавите на них и уложите по периметру кастрюли и ни в коем случае не накрывайте ее крышкой. Засеките время: качественные макароны обычно варятся 10–12 минут, но с учетом их формы.

Если вы впервые варите макаронные изделия того или иного производителя, то проверить, готовы ли они, можно одним-единственным способом – попробовать их. Начните дегустацию через 8 минут от момента закипания и пробуйте на 9-ю, 10-ю и т. д. минуты. Иногда нужно поварить макароны на минуту меньше, но поддержать на огне минутой больше, перемешав с ароматным соусом.

Макароны варите до той стадии, которая по-итальянски красиво называется *аль денте* (по-нашему – «на зубок»), иными словами, слегка не доваривайте. Однако *аль денте* или не *аль денте* – не самое главное. Главное – это соус,

и не только из-за того, что его приготовление, как и любой другой вид искусства, требует времени. Основная трудность, как всегда, состоит в выборе: соусов насчитывается более 10 000. Но вам поможет основное правило: чем короче и толще макароны – тем гуще соус.

Готовые макаронные изделия откиньте на прогретый кипятком дуршлаг, но не передержите их в нем: немного отвара сохранит изделия от пересыхания. Более того, отлейте несколько ложек отвара и добавьте их в соус: макароны лучше пропитаются его вкусом.

Поддавайте результат вашего творчества на подогретых тарелках, а если собравшимся за вашим столом предстоит отведать спагетти, то лучше всего воспользоваться специальными щипцами, отделяющими одну порцию от другой – во избежание разборок из-за неравномерного распределения изумительного кушанья. Щипцы поднимайте высоко, чтобы все видели: вы не желаете военных действий.

Избежав вендетты, но не отказавшись от виртуального, однако все же путешествия по Италии, прочитайте вслух нижеследующую краткую таблицу с некоторыми названиями видов пасты (так итальянцы называют блюда из макаронных изделий), чтобы насладиться прекрасным звучанием итальянского языка, а впоследствии – и вкусом удивительных блюд.

Маккерони	Трубчатые макаронные изделия из высушенного пшеничного теста, замешанного на воде. В зависимости от размера и формы называются: макароны, рожки, перья, вермишель, лапша и т. п. Некоторые макароны длиной схожи со спагетти, но полые внутри. По сложившейся практике в русском языке макаронами иногда называют все макаронные изделия в целом. Однако итальянский термин <i>maccheroni</i> относится только к трубчатым изделиям
Спагетти	Самые популярные в мире макароны: длинные, округлые средней толщины
Спагеттини, букатини	Более тонкие, чем спагетти
Капеллини	Длинные, округлые и очень тонкие; их иногда называют «волосы ангела»
Вермишелли	Длинные, округлые и тонкие макаронные изделия (1,4–1,8 мм в диаметре) – вермишель
Феттучини	Тонкие плоские полоски теста шириной около 2,5 см; могут быть прямыми или слегка изогнутыми
Тальятелле	Длинная яичная лапша
Папарделле	Плоская яичная лапша шириной около 2 см
Фузилли	Макаронные изделия в форме спиралек
Пенне	Трубочки диаметром до 10 мм и длиной до 40 мм с диагональными срезанными краями – перья
Пенне ригате	Рифленые перья
Казеречче	Макаронные изделия в форме рожков
Каннеллони	Трубочки диаметром до 30 мм и длиной до 100 мм

Анелли	Мелкие макаронные изделия в форме колечек
Стеллине	Мелкие макаронные изделия в форме звездочек
Диталини ореккьетте	Мелкие макаронные изделия в форме ушек, букв и т. п.
Орзо	Мелкие макаронные изделия, по размеру и форме напоминающие рис; в переводе с итальянского – «перловка»
Фарфалле	Макаронные изделия в форме бабочек (бантиков)
Фарфаллетте или фарфаллини	Более мелкие бабочки (бантики)
Конкильони	Крупные ракушки
Конкильетте	Более мелкие ракушки
Ньокки или кавателли	Гофрированные ракушки

Великий Джоаккино Россини и непревзойденный тенор всех времен и народов Энрико Карузо были не только страстными любителями пасты, но и создателями собственных рецептов великолепного кушанья. Распознать *фортиссимо* в их немзыкальных творениях совсем нетрудно...

В современной Японии до сих пор на Новый год предлагают гостям тонкие и очень длинные макароны. Они символизируют успех, долголетие и процветание: у кого макаронина длиннее – тот самый счастливый.

*С пожеланием вам самых длинных макарон, и не только
на Новый год, Гера Треер, автор-составитель*

Салаты и салатики

Мясные салаты

Мясо с помидорами, морковью и сладким перцем под соусом «Бонджорно!»

- 300 г мелких макаронных изделий (орзо или stelline)
- 450 г любого вареного мяса или курятины
- 3 помидора
- 1 шт. моркови
- 1 сладкий красный перец
- 3 стебля зеленого лука
- соль – по вкусу

Для соуса:

120–130 г майонеза

- 3 ст. ложки сладкого соуса чили
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 1/2 ч. ложки чесночного порошка
- 1/2 ч. ложки лукового порошка
- 1 ч. ложка молотого перца чили
- 3 капли соуса табаско

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Мясо нарежьте кубиками среднего размера. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, удалите семена и нарежьте кубиками. Морковь нарежьте кубиками и бланшируйте в кипящей воде 1–2 минуты, затем откиньте на дуршлаг и остудите. Сладкий перец нарежьте кубиками, лук измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты и заправьте соусом. Для соуса добавьте в майонез лимонный сок, чесночный и луковый порошок, сладкий соус чили, молотый перец чили и соус табаско. Полученный соус тщательно перемешайте.

Мясо с грибами, свеклой, капустой и морковью «Руссо»

- 600–700 г лапши (папарделле)
- 500 г любого вареного мяса
- 300 г любых грибов
- 300 г свеклы
- 300 г моркови
- 300 г капусты
- 4–5 луковиц
- 1 головка чеснока
- 9 %-ный уксус, растительное масло, перец и соль – по

вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Свеклу и морковь натрите на крупной терке, капусту нашинкуйте, лук и грибы мелко нарежьте. Овощи обжарьте по отдельности в небольшом количестве растительного масла. Грибы и лук обжарьте вместе. Мясо нарежьте кусочками.

Все подготовленные продукты уложите слоями, посолив и поперчив каждый слой, через ситечко залейте заправкой и тщательно перемешайте.

Для заправки чеснок разберите на зубчики, сложите в банку, залейте уксусом так, чтобы он покрывал чеснок, и добавьте такое же количество воды. Полученную смесь оставьте на сутки при комнатной температуре.

Мясо с маринованными грибами по-французски «Из меню парижского ресторанчика, существующего с 1392 года»

- 250 г макарон
- 250 г любого вареного мяса
- 250 г маринованных грибов
- 250 г помидоров
- 50 г лука-порей
- 2–3 ст. ложки лимонного сока
- 2–3 ст. ложки растительного масла

- измельченная зелень петрушки, тертая брынза, перец и соль – по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Мясо, грибы и помидоры нарежьте кусочками, огурец – кружками.

Все продукты осторожно перемешайте, выложите в салатник, залейте заправкой и посыпьте мелко нарезанным луком-пореem. Готовый салат оставьте на 30 минут при комнатной температуре, затем посыпьте петрушкой и брынзой. Для заправки смешайте растительное масло, лимонный сок, перец и соль.

Мясо с копченой колбасой, грибами и овощами «Пьемонтское»

- 500 г макарон
- 600 г любого вареного мяса
- 100 г копченой колбасы
- 100 г любых грибов
- 4–5 шт. моркови
- 3–4 помидора
- 1 корень сельдерея
- 5 сваренных вкрутую яиц
- 1 стакан майонеза
- 7 ст. ложек тертого сыра
- 4 ст. ложки растительного масла

- лимонный сок, перец и соль – по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Морковь, корень сельдерея, грибы нарежьте кубиками и сварите в слегка подсоленной воде с добавлением растительного масла. Затем откиньте овощи на дуршлаг, сохранив отвар.

Мясо и колбасу нарежьте кубиками, мясо посыпьте перцем. Майонез разведите овощным отваром, заправьте лимонным соком и посолите. Половину полученного соуса смешайте с овощами, макаронами и мясом. Затем разложите салат на тарелки и залейте оставшимся соусом. Подавайте, украсив нарезанными кружками помидорами и яйцами и посыпав тертым сыром.

Говядина с маринованными кабачками, морковью и яйцами под соусом «Хрен редьки слаще»

- 100 г средних по величине макаронных изделий (фарфалетте или фарфаллини, конкильетте)
- 200 г вареной говядины
- 150 г маринованных кабачков
- 1 шт. вареной моркови
- 2 сваренных вкрутую яйца
- веточки укропа и соль – по вкусу

Для соуса:

- 1 стакан сметаны
- 2 ст. ложки тертого корня хрена
- 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
- сахар и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Говядину, кабачки, морковь и яйца нарежьте кубиками. Подготовленные продукты смешайте с соусом и поставьте в холодильник на 30 минут. Подавайте, украсив веточками укропа. Для соуса смешайте хрен с уксусом, солью, сахаром и сметаной.

Тушеная говядина с яйцами, сметаной, хреном и уксусом «От Адриано»

- 100 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
- 200 г тушеной говядины
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 100 г сметаны
- помидоры, хрен, уксус, сахар, любая зелень и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Мясо нарежьте поперек волокон тонкими ломтиками, затем продолговатыми кусочками. Яйца нарежьте соломкой. Макаронные изделия, мясо и яйца смешайте с соусом.

Готовый салат посыпьте измельченной зеленью. Подавай-

те, украсив нарезанными дольками помидорами. Для соуса сметану смешайте с хреном, солью, сахаром и уксусом. Полученный соус тщательно перемешайте.

Свинина с маринованными огурцами, маслинами и яблоками под соусом «Фортиссимо»

- 120–130 г макаронных изделий в форме перьев (пенне)
- 300 г свинины
- 3 маринованных огурца
- 2 яблока
- 16–18 маслин
- 2 ст. ложки растительного масла
- веточки любой зелени – по вкусу

Для соуса:

- 1 стакан сметаны
- 1 ст. ложка острого кетчупа
- 1 ст. ложка маринада из-под огурцов
- 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки
- 1 ч. ложка рубленой зелени базилика
- 1 ч. ложка рубленой зелени эстрагона
- перец и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Свинину нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите и

охладите.

Огурцы, очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарежьте соломкой. Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и поставьте в холодильник минимум на 30 минут. Готовый салат украсьте веточками зелени и маслинами.

Для соуса сметану взбейте с кетчупом, солью, перцем и зеленью. Затем добавьте в смесь маринад из-под огурцов. Полученный соус тщательно перемешайте.

Мясо птицы с кальмарами, виноградом и ананасами «Средиземноморье»

- 500 г средних по величине макаронных изделий (казеречче, конкильетте, ньокки или кавателли)
- 350 г вареного мяса цыпленка или индейки
- 300 г вареных кальмаров
- 400–500 г красного винограда без косточек
- 300 г консервированных ананасов кусочками
- $\frac{1}{2}$ стакана нежирного майонеза
- $\frac{1}{4}$ стакана апельсинового сока
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 1 ст. ложка карри
- соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откинь-

те на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Смешайте нарезанное небольшими кубиками мясо птицы, виноград и ананасы.

Подготовленные продукты смешайте с макаронными изделиями, залейте соусом и посыпьте мелко нарезанными кальмарами. Для соуса смешайте майонез, лимонный, апельсиновый сок и карри.

Копченая курица с маслинами и фасолью «Фузилли от Фернандо»

- 200 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
- 1 копченая куриная ножка
- $\frac{1}{2}$ банки маслин без косточек
- $\frac{1}{2}$ банки консервированной красной фасоли в собственном соку
- любая зелень, майонез и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Фасоль откиньте на дуршлаг, зелень измельчите.

Срежьте мякоть с копченой куриной ножки и нарежьте ее кубиками. Смешайте макаронные изделия, курятину, маслины, фасоль, зелень и залейте майонезом.

Курица со сладким перцем, сельдереем и луком «Аллегро модерато»

- 100 г тонких макаронных изделий (капеллини)
- 100 г измельченной вареной курятины
- 1 сладкий красный перец
- 2 стебля сельдерея
- 1 небольшая луковица
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
- 1 щепотка молотого мускатного ореха
- 1 ст. ложка растительного масла
- листья зеленого салата и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, добавьте растительное масло, лимонный сок и тщательно перемешайте. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Сельдерей и лук мелко нарежьте.

К остывшим макаронным изделиям добавьте курятину, сладкий перец, лук, сельдерей, петрушку и мускатный орех. Готовое блюдо тщательно перемешайте и выложите на листья зеленого салата.

Курица с солеными грибами, помидорами, яйцами и майонезом «Тутти»

- 400 г макарон
- 400 г вареной курятины
- 400 г любых соленых грибов
- 3–4 помидора
- 6 сваренных вкрутую яиц
- 2 стакана майонеза
- 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки
- перец и соль – по вкусу

Макароны наломайте кусочками длиной 5–6 см, сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и охладите. Курятину нарежьте соломкой, грибы, помидоры и яйца – маленькими кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зелень петрушки, посолите, поперчите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте.

Курица с фасолью, помидорами и соусом карри «Коронное блюдо тетушки Эмилии»

- 350 г вареных макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате)
- 2 куса филе курицы

- 150–200 г стручковой фасоли
- 4 помидора
- 1 зубчик чеснока
- 1 стручок перца чили
- 150 г натурального йогурта
- 2 ст. ложки рубленой кинзы
- 1 ч. ложка карри
- соль – по вкусу

Куриное филе нарежьте ломтиками, фасоль – кусочками длиной 2,5 см и поварите отдельно в подсоленной воде 5 минут. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте соломкой.

Для соуса смешайте йогурт, карри, измельченный чеснок, мелко нарезанный перец чили и кинзу. Добавьте ломтики куриного филе, перемешайте и маринуйте 30 минут. Затем смешайте макаронные изделия, фасоль, помидоры и куриное филе в соусе. Подавайте, украсив листочками кинзы.

Копченая курица с ананасами, сладким перцем и помидорами «Аморозо – любовно»

- 130–150 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте)
- 150 г мякоти копченой курицы
- 200 г консервированных ананасов
- 2 помидора

- 1 сладкий перец
- 1 огурец
- 100 г майонеза
- 50 г натурального йогурта
- тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона
- 1 пучок базилика
- любая зелень, перец и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Сладкий перец, помидоры, огурец, ананасы и мякоть курицы нарежьте кубиками, смешайте с макаронными изделиями, добавьте лимонную цедру, рубленый базилик, поперчите, перемешайте и полейте соусом. Готовый салат посыпьте измельченной зеленью. Для соуса майонез смешайте с йогуртом.

Куриное филе с помидорами, сельдереем, яйцами и майонезом «По-кампарийски»

- 200 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче)
- 200 г куриного филе
- 200 г стеблей сельдерея
- 2–3 помидора
- 3 сваренных вкрутую яйца
- 250 г майонеза
- $\frac{1}{2}$ пучка петрушки

- перец и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Стебли сельдерея нарежьте кусочками. Помидоры нарежьте дольками, яйца – кружками, зелень петрушки мелко нарубите.

Куриное филе залейте 400 мл горячей воды с добавлением половины чайной ложки соли, доведите до кипения на сильном огне, снимите пену, уменьшите огонь и поварите 15–20 минут. Затем охладите филе в бульоне, обсушите и нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Куриное филе с помидорами, маслинами и базиликом «Экселенте»

- 250 г макарон
- 200 г филе курицы
- 3 помидора
- 1 веточка базилика
- маслины без косточек, перец и соль – по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Куриное филе сварите до готовности и нарежьте кусочками поперек волокон. Помидоры нарежьте ломтиками, маслины – кружочками.

Смешайте макароны с помидорами, курятиной и маслинами, добавьте перец и заправьте майонезом. Готовый салат

посыпьте рубленым базиликом.

Курица с огурцами, соевым соусом и кунжутным маслом «Капельмейстерская»

- 200 г тонких макаронных изделий (капеллини)
- 200 г куриного мяса
- 1 небольшой огурец
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 1 ч. ложка кунжутного масла
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки глутамата натрия
- $\frac{1}{2}$ ст. ложки уксуса
- горчица и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Курятину сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте тонкой соломкой. Огурец нарежьте соломкой.

Макаронные изделия полейте смесью из соевого соуса, кунжутного масла, глутамата натрия, горчицы и уксуса. Поверх макаронных изделий выложите кусочки курицы и огурца. Перемешайте салат перед подачей.

Сырокопченный окорок с овощами и сыром «Палермо»

- 250 г спагетти
- 150 г сырокопченного окорока
- 1 упаковка замороженной овощной смеси
- 1 пучок редиса
- 1 огурец
- 1 небольшая луковица
- 150 г сыра эмменталь
- 200 мл мясного бульона
- $\frac{1}{2}$ пучка петрушки
- 3–4 ст. ложки винного уксуса
- 5 ст. ложек оливкового масла
- молотый мускатный орех, перец и соль – по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте, дайте воде стечь и смешайте с 1 ст. ложкой оливкового масла. Овощную смесь потушите в 1 ст. ложке оливкового масла, затем влейте бульон и прокипятите 5 минут на слабом огне.

Редис разрежьте на 4 части. Огурец очистите от кожицы, нарежьте его и сыр кусочками, окорок – полосками, петрушку мелко нарубите, лук нашинкуйте.

Смешайте соль, перец, мускатный орех и уксус. Тщатель-

но взбивая, введите в смесь оставшееся оливковое масло. Затем добавьте петрушку, лук и тщательно перемешайте. Полученную заправку смешайте с подготовленными продуктами. Готовый салат оставьте на 15 минут при комнатной температуре для пропитки.

Ветчина с цветной капустой, морковью и горчицей по-датски «Эльсинорская»

- 200 г средних по размеру макаронных изделий (фарфаллетте или фарфаллини, конкильетте)
- 200 г ветчины
- 1 небольшой кочан цветной капусты
- 2 шт. моркови
- 1 корень сельдерея
- 3 ст. ложки майонеза
- 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
- 1 ч. ложка горчицы
- 2 ст. ложки растительного масла
- соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте частью растительного масла и охладите. Морковь и корень сельдерея нарежьте кубиками, капусту разберите на соцветия.

Сварите овощи в подсоленной воде, охладите и смешайте с макаронными изделиями. В полученную массу добавь-

те нарезанную соломкой ветчину и заправьте майонезом, оставшимся маслом, уксусом и горчицей.

Ветчина с оливками, томатной пастой, сливками и лимоном «Неаполитанская»

- 200 г макарон
- 250 г ветчины
- 100 г оливок
- 150 г томатной пасты
- сок 1 лимона
- 1 стакан сливок
- 3 ст. ложки майонеза
- перец и соль – по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. В майонез добавьте лимонный сок, сливки, томатную пасту и тщательно перемешайте. Полученный соус смешайте с макаронами. Подготовленные макароны выложите на блюдо в форме купола, посыпьте мелко нарезанной ветчиной и украсьте оливками.

Ветчина с зеленым горошком, спаржей и яйцами под соусом «Стеллине по-веронски»

- 120–130 г мелких макаронных изделий в форме звезд-

чек (стеллине)

- 120–130 г ветчины
- 250 г консервированного зеленого горошка
- 170–180 г консервированной спаржи
- 3 сваренных вкрутую яйца
- зелень петрушки и соль – по вкусу

Для соуса:

- 4 ст. ложки заливки из-под спаржи
- 3 ст. ложки майонеза
- 2 ст. ложки густых сливок
- 2 ст. ложки винного уксуса
- сахар, перец и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Ветчину и яйца нарежьте кубиками, спаржу – кусочками.

Смешайте все подготовленные продукты с зеленым горошком, заправьте соусом и поставьте в холодильник минимум на 30 минут. Готовый салат посыпьте рубленой зеленью петрушки. Для соуса майонез взбейте со сливками, заливкой из-под спаржи, уксусом, сахаром, перцем и солью.

Ветчина с адыгейским сыром, дыней и медом «Салат долгожителей»

- 250 г макаронных изделий в форме колечек (анелли)
- 80-100 г ветчины

- 150–170 г адыгейского сыра
- 400 г дыни
- 2 ст. ложки жидкого меда
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка лимонного сока
- тертая лимонная цедра, веточки базилика и соль – по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, охладите, залейте частью соуса и дайте настояться. Сыр нарежьте кубиками. Из мякоти дыни специальной выемкой вырежьте шарики. Ветчину нарежьте тонкими полосками.

Смешайте подготовленные макаронные изделия с сыром, дыней, ветчиной, заправьте оставшимся соусом и посолите. Готовый салат украсьте веточками базилика. Для соуса смешайте мед с соком и цедрой лимона и взбейте смесь венчиком, постепенно добавляя оливковое масло.

Ветчина с авокадо, помидорами, сельдереем и майонезом «Виваче»

- 100 г макаронных изделий в форме звездочек (стеллине)
- 200 г ветчины
- 4 помидора
- 1 авокадо
- 5–6 стеблей сельдерея

- 200–250 г майонеза
- 4 ст. ложки яблочного уксуса
- 2 ч. ложки горчицы
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки перца
- 1 ч. ложка соли

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Ветчину, сельдерей, помидоры нарежьте кубиками и смешайте с макаронными изделиями.

Мякоть авокадо разомните вилкой, смешайте с майонезом, уксусом, горчицей, солью и перцем. Полученной смесью заправьте подготовленные продукты и тщательно перемешайте салат.

Ветчина с сельдью, цветной капустой и морковью «Форшмак по-итальянски»

- 1 пучок макарон
- 80-100 г ветчины
- 2 сельди
- 2–3 шт. моркови
- 1 кочан цветной капусты
- 2–3 стебля зеленого лука
- 50 мл сливок
- 1 ст. ложка горчицы
- 1 ст. ложка сахара

- 1 ст. ложка винного уксуса
- оливковое масло, перец и соль – по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Сельдь очистите то кожи и костей. Полученное филе вымочите в спитом чае 2–3 часа и нарежьте кусочками.

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.