

Ваш домашний повар



*Лучшие рецепты
итальянской кухни:*

ПИЦЦА и *макароньы*



Ваш домашний повар

**Лучшие рецепты итальянской
кухни: пицца и макароны**

«РИПОЛ Классик»

2013

Лучшие рецепты итальянской кухни: пицца и макароны /
«РИПОЛ Классик», 2013 — (Ваш домашний повар)

Итальянская кухня подойдет к любому столу. Легкая и ароматная, яркая и колоритная, она популярна во всем мире, так что уже ни один праздничный стол не обходится без пасты, пиццы и других аппетитных блюд. Сегодня разнообразные виды пасты и пиццы – визитная карточка Италии. На страницах этой книги вы найдете рецепты простых и изысканных блюд, приготовление которых не потребует много времени и средств. Импровизируйте – и наполните свой дом атмосферой жаркой Италии!

, 2013

© РИПОЛ Классик, 2013

Содержание

ПИЦЦА	5
Пиццы с мясом	5
Пицца слоеная	5
Пицца с жареной говядиной	6
Пицца с обжаренным мясом в подливе	6
Пицца с мясом и зеленью	7
Пицца с мясом и помидорами	7
Пицца с ветчиной и салями	8
Пицца мясная под томатным соусом	9
Пицца с говяжьим языком	9
Пицца с куриным филе	10
Пицца мясная с консервированными овощами	10
Пицца с телячьим филе	11
Пицца с ветчиной и маринованными огурчиками	11
Пицца со свиной	12
Пицца с корейкой	12
Пицца с бараниной	13
Пицца «Уникальная»	14
Пицца «Воскресная»	14
Пицца «К обеду»	15
Пицца «Пряное яблочко»	15
Пицца «Утиный пруд»	16
Пицца «Римский деликатес»	17
Пицца «Деликатес»	17
Пицца с колбасой сервелат	18
Пицца с сосисками и морковью	18
Пицца с сосисками и болгарским перцем	19
Пицца с сосисками и грибами	19
Пицца с беконом под брусничным соусом	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21



Сергей Павлович Кашин
Ваш домашний повар. Лучшие рецепты
итальянской кухни: пицца и макароны

ПИЦЦА

Пиццы с мясом

Пицца слоеная

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), $\frac{1}{2}$ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 150 г говядины, 150 г свинины, 10 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса: 4 столовые ложки деревенской сметаны, 5 столовых ложек «Чесночного» кетчупа, $\frac{1}{2}$ столовой ложки черного молотого перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавив муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрывать его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Мясо отварить до полуготовности со специями, часть его нарезать тонкими длинными ломтиками, другую часть пропустить через мясорубку. Разделить тесто на две части, сформовать из обеих частей окружности, одна из которых должна быть в два раза толще другой.

Первую часть мяса выложить на более плотный круг из теста, накрыть мясо второй лепешкой, добавить перекрученное мясо, смазать сливочным маслом и поднять бортики. Посолить, поперчить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, положить на блюдо, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с жареной говядиной

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), $\frac{1}{2}$ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, специи (любые), мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Для соуса: острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавлять муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину нарезать небольшими узкими кусочками, обмакнуть в специях и обжарить на сливочном масле. Кусочки выложить на тесто, смазанное маслом, и поднять бортики. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с обжаренным мясом в подливке

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г говядины, 100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса: 4 столовые ложки деревенской сметаны, 5 столовых ложек «Чесночного» кетчупа, $\frac{1}{2}$ столовой ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями и пропустить через мясорубку. Обжарить мясную крошку на сливочном масле в течение 10 минут, поместить на тесто, смазанное сливочным маслом. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с мясом и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г говядины, 10 г сливочного масла, 1 луковица, 4 столовые ложки мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, 200 г сыра моцарелла или любого другого легко плавящегося сыра, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса: острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанное маслом тесто. Мелко нарезать лук и зелень, посыпать ими мясо и поднять края пиццы. Натереть на крупной терке сыр и посыпать им пиццу. Посолить, поперчить.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с мясом и помидорами

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г говядины, 2 помидора, 10 г сливочного масла, 200 г сыра моцарелла или любого другого легко плавящегося сыра, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса: 4 помидора (сочных), 2 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками, выложить на тесто.

Нарезать помидоры колечками и разложить их поверх выложенного мяса. Посолить, поперчить. Натереть на терке сыр и посыпать пиццу.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с ветчиной и салями

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г ветчины, 200 г салями, $\frac{1}{3}$ консервной банки черных оливок (без косточек), 2 помидора, 200 г сыра моцарелла.

Для соуса: 3 столовые ложки майонеза, 1 помидор (небольшой), 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени сельдерея.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину и салями нарезать тонкими ломтиками. Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Смазать тесто соусом.

Выложить на тесто нарезанную ветчину и салями. Нарезать помидоры и черные оливки кружочками и выложить на тесто поверх ветчины.

Натереть сыр на терке и посыпать им пиццу. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подавать на стол.

Пицца мясная под томатным соусом

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г говядины, 200 г свинины (постной), 200 г сыра (любого), 1 стакан томатного соуса, специи (любые).

Для соуса: $\frac{1}{2}$ стакана кетчупа «Чили», 4 столовые ложки сливок (свежих, повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. На тесто, смазанное томатным соусом, выложить мясо, поднять края пиццы. Натереть сыр и посыпать им пиццу. Поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с говяжьим языком

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г говяжьего языка, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, специи (любые).

Для соуса: 4 столовые ложки сметаны, 5 столовых ложек «Чесночного» кетчупа, $\frac{1}{2}$ столовой ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Язык отварить до полуготовности со специями. Нарезать его тонкими ломтиками. На лепешку, смазанную сливочным маслом, выложить ломтики языка. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с куриным филе

Ингредиенты

Для теста: 620 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 1,2 стакана питьевой воды, 40 г сливочного масла, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 400 г куриного филе (отварного), 1 луковица, 2 болгарских перца (крупных), 200 г сыра (любого), специи (любые), соль.

Для соуса: острый кетчуп «Чили», мелко нарезанная зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в $\frac{1}{2}$ стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой.

Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто.

Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут. Полученную массу раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень.

На тесто уложить филе, нарезанное тонкими ломтиками, сверху выложить колечки лука и болгарского перца. Натереть сыр и посыпать им пиццу.

Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра.

Готовую пиццу полить кетчупом и подать на стол.

Пицца мясная с консервированными овощами

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г говядины, 5 маринованных огурчиков, 5 маринованных перчиков, перец, соль.

Для соуса: 4 столовые ложки сметаны, 5 столовых ложек «Чесночного» кетчупа, $\frac{1}{2}$ столовой ложки черного молотого перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформировать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом.

Выложить ломтики мяса. Нарезать маринованные огурчики тонкими колечками, перец – дольками. Выложить овощи на мясо. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с телячьим филе

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки: 150 г филе телятины, 50 г шампиньона, 100 г ветчины, 2 зубчика чеснока, 100 г шпината (свежего), 200 г сыра (любого, твердых сортов).

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Филе очистить от пленок и жира. Мясо посолить и посыпать перцем. Обжарить филе со всех сторон в кипящем масле и остудить. Очистить лук и чеснок, порубить их, смешать с вымытыми и мелко нарезанными шампиньонами и обжарить в горячем масле на сковороде в течение 3 минут до золотистого цвета. Для вкуса можно добавить сливки. Охладить грибную массу.

Шпинат промыть, обсушить и поджарить в течение 5 минут. Выложить на тесто ломтики ветчины в форме треугольника, а на них – грибной фарш, затем шпинат. Сверху положить телячье филе. Посыпать натертым на крупной терке сыром.

Запечь пиццу в разогретой духовке до подрумянивания.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом, украсить веточками свежей зелени и подавать на стол.

Пицца с ветчиной и маринованными огурчиками

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г ветчины, 3 маринованных огурца, 200 г сыра (любого).

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ¹/₂ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить сверху нарезанную ветчину. Нарезать огурчики тонкими колечками и положить сверху.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца со свиной

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ¹/₂ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г свинины, 150 г сыра (любого), 2 помидора, 10 г горчицы, перец.

Для соуса: 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока (свежевыжатого), ¹/₂ чайной ложки черного молотого перца, ¹/₂ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Смазать тесто горчицей, уложить протертые через сито помидоры с перцем, затем мелко нарезанную и хорошо отваренную свинину, посыпать сыром. Поставить в горячую духовку до подрумянивания.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с корейкой

Ингредиенты

Для теста: 620 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 1,2 стакана питьевой воды, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 1 банка консервированных томатов (200 г), 1 зубчик чеснока, 120 г растительного масла, 4 ломтика корейки (жирной), 20 г тимьяна, 20 г базилика, 1 желтый болгарский перец, 1 луковица, 100 г сыра (любого, мягких сортов), томатная паста, оливки.

Для соуса: готовый горчичный.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в $\frac{1}{2}$ стакана воды. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут.

Полученную массу разделить на пять равных частей, раскатать каждую тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень.

Для начинки вынуть помидоры из банки, слить сок, разрезать пополам, удалить семена и протереть через сито, чтобы получился сок. В него добавить крупно порубленный чеснок, тимьян, базилик, масло, томатную пасту и хорошо взболтать.

Корейку нарезать широкими полосками, положить в плоскую сковородку и прожарить 10 минут. Перец нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами, сыр – некрупными ломтиками. На тесто выложить все ингредиенты и полить томатным соусом, украсить оливками.

Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра. Мини-пиццы подавать на стол горячими.

Пицца с бараниной

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 3 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана питьевой воды, 30 г растительного масла, 20 г сахара, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 500 г баранины (средней жирности), 70 г растительного масла, 4 зубчика чеснока, 4 луковицы, 2 морковки, 3 сладких болгарских перца, 3 помидора, по 4 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, петрушки и укропа, 30 г яблочного уксуса.

Для соуса: 4 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Распустить дрожжи в теплой воде и оставить на некоторое время в тепле. Добавить в дрожжи сахар, посолить. Взбить туда же 2 яйца, все тщательно перемешать. Муку всыпать в дрожжи постепенно, размягчая комочки. Тесто по консистенции должно быть не очень крутым, но и не растекаться. Если это необходимо, положить еще немного муки (но не переусердствуйте – крутое тесто будет жестким и невкусным). Тесто раскатать в круг диаметром 25–30 см. Уложить круг из теста на противень, смазанный растительным маслом.

Баранину вымочить в течение получаса в слабокислом растворе яблочного уксуса, обсушить, завернуть в полотенце, отбить деревянным молоточком со всех сторон.

Разрезать 3 очищенных зубчика чеснока на тоненькие дольки и нашпиговать ими баранину. Натереть поверхность мяса оставшимся толченым с солью чесноком, перцем и специями – измельченной гвоздикой, кориандром и базиликом. После этого порубить баранину мелкой соломкой.

Приготовить отдельно овощную начинку: порезать соломкой морковь и перец, крупными кубиками – помидоры, мелкими кубиками – репчатый лук.

Сюда же добавить мелко нарезанный зеленый лук и поперчить, заправить 2 ст. ложками растительного масла и все тщательно перемешать.

Выкладывать на тесто мясную и овощную начинку слоями.

Самый нижний слой – овощи, затем – баранина, на баранину – снова овощи, верхний слой – опять баранина. Обильно смазать верхний слой начинки майонезом. Края теста фигурно зажать. Разбить оставшееся яйцо в стакан и отделить желток от белка. Смазать желтком края

пиццы. Поставить противень с пиццей в предварительно разогретую духовку и не открывать ее до полного приготовления пиццы.

Пицца «Уникальная»

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 цыпленка, 50 г топленого масла, 50 г пшеничной муки, 2 луковицы, 6 помидоров, 90 г майонеза, 100 г сыра (любого, твердых сортов), соль.

Для соуса: 4 помидора (сочных), 2 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавлять муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Цыплят обжарить на топленом масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук, смешанный с мукой. Сложить цыплят в кастрюлю, сверху положить обжаренный лук с мукой, добавить мелко порезанные помидоры, закрыть крышкой и тушить до готовности на медленном огне. Когда цыплята будут готовы, остудить их и нарезать мясо мелкими кусочками. Добавить мелко нарезанные свежие помидоры и сыр.

Перемешать начинку, чтобы все продукты распределились равномерно, и выложить на тесто. Запечь в разогретой духовке до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца «Воскресная»

Ингредиенты

Для теста: 620 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 1,2 стакана питьевой воды, 40 г сливочного масла (натурального), 4 столовые ложки кетчупа (острого), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 1 курица, 90 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана майонеза, 4 морковки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 300 г фасоли, 0,2 стакана белого вина, 120 г сметаны, 2 стакана бульона, 100 г сыра (любого), перец, соль.

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в $\frac{1}{2}$ стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут.

Курицу нарезать маленькими кусочками, обжарить до золотистой корочки. Влить бульон, положить приправы, специи и тушить на медленном огне до мягкости. Добавить фасоль и продолжать тушить. Непосредственно перед готовностью добавить сметану. Из теста сделать несколько круглых лепешек, в середину положить начинку и запечь в духовке при умеренной температуре.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «К обеду»

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 20 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла (рафинированного), $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки: 600 г брынзы (не очень соленой), 350 г бекона (копченого), 200 г сыра (любого, легко плавящегося), 2 морковки, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого черного перца.

Для соуса: 4 яйца, 1 $\frac{1}{2}$ стакана майонеза, 1 чайная ложка сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, растительное масло и муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Брынзу натереть на крупной терке или измельчить блендером, распределить по тесту ровным слоем, сверху выложить небольшие кусочки бекона, поперчить.

Лук и морковь очистить, очень мелко нарезать и выложить поверх бекона. Поставить противень в разогретую духовку, запечь пиццу до готовности.

Яйца взбить миксером или венчиком в крепкую пену, добавить майонез, сахар, соль и перец. Полученный соус охладить. Готовую пиццу полить холодным соусом и подать на стол.

Пицца «Пряное яблочко»

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 20 г порошкообразных дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 120 г кефира или простокваши, 2 столовые ложки толченых ядер грецких орехов, 1 яблоко (сочное, очищенное и мелко нарезанное), 230 г молочной или чайной колбасы.

Для соуса: 1/2 стакана сливок (жирных), 1/2 стакана соевого соуса «Традиционный», 120 г тертого сыра «Эдамер», 1 чайная ложка молотой паприки, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, молотая гвоздика на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавив муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Выложить на тесто ровным слоем кусочки яблока, посыпать толчеными грецкими орехами, затем разложить тонкие ломтики колбасы, полить сверху кефиром (или простоквашей).

Поставить пиццу в горячую духовку, запечь до подрумянивания.

Сливки соединить с сыром, добавить соевый соус, зелень и специи, взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом, украсить перышками зеленого лука и подать на стол.

Пицца «Утиный пруд»

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 20 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 яблоко (спелое), 400 г утиного филе (жареного), 2 столовые ложки консервированной кукурузы (несладкой), 2 столовые ложки майонеза, 300 г тертого сыра (любого), 4 помидора, 5 сосисок (копченых), 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки молотого черного перца, 1/2 чайной ложки соли.

Для соуса: 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки кетчупа (острого), мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавив муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими полукружиями, утиное мясо – полосками.

Яблоко очистить, удалить семена и натереть на крупной терке или измельчить блендером.

Смазать тесто майонезом, выложить сначала консервированную кукурузу, затем помидоры, на них – утиное мясо, смешанное с яблочной массой.

Сосиски нарезать вдоль очень тонкими полосками, выложить их на пиццу в виде сетки, посыпать перцем и солью, полить растительным маслом. Сверху ровным слоем распределить тертый сыр. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Смешать сметану и кетчуп, добавить нарезанную зелень и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «Римский деликатес»

Ингредиенты

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира (нежирного), 1 яйцо, 15 г порошкообразных дрожжей, 55 г сливочного масла или маргарина, соль на кончике ножа.

Для начинки: 230 г филе рябчика, 320 г утиного мяса (консервированного), 1 луковица (большая), 1 помидор, 350 г сыра (любого), 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для соуса: готовый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Охлажденный маргарин (или масло) нарезать мелкими кусочками, смешать с яйцом и кефиром (или простоквашей), добавить соль, дрожжи, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть сверху тканевой салфеткой и оставить на 25 минут в теплом месте. Раскатать из теста тонкий пласт и выложить его на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими ломтиками или кубиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Сыр измельчить блендером или натереть на мелкой терке. Помидор вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими кружочками. Тесто смазать кетчупом. Выложить на тесто сначала кусочки утиного мяса, затем филе рябчика, посыпать грибами и луком, накрыть кружочками помидора, посолить, сверху равномерно распределить тертый сыр и зелень. Поставить пиццу в духовку и запечь до подрумянивания.

Пицца «Деликатес»

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 20 г порошкообразных дрожжей, 5 столовых ложек растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки: 320 г куриного филе (копченого), 230 г брынзы, 200 г ветчины из индейки, 2 морковки, 1 луковица (некрупная), $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 4 яйца, 1,3 стакана майонеза, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплую воду, размешать, добавить соль и $1\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, растереть до исчезновения комочков и оставить в теплом месте на 35 минут. Понемногу всыпать оставшуюся муку, тонкой струйкой влить растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть полотняной салфеткой и оставить в тепле до тех пор, пока полученная масса не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать

тесто в тонкий пласт, выложить его на смазанный маслом противень, разровнять и сделать маленькие бортики по краям.

Брынзу очень мелко нарезать или натереть на крупной терке, выложить на тесто. Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить, измельчить блендером. Полученную массу равномерно распределить по брынзе. Куриное филе нарезать соломкой, выложить поверх овощей, посолить, поперчить. Поставить пиццу в духовку и запечь до образования румяной корочки.

Яйца взбить миксером в крепкую пену, добавить соль, сахар и перец, положить майонез и снова взбить до однородного состояния. Готовую пиццу украсить ломтиками ветчины из индейки, полить соусом и подать на стол.

Пицца с колбасой сервелат

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 30 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 70 г томатного соуса или кетчупа (острого), 60 г сахара, 100 г майонеза, 2 яйца, 1 стакан питьевой воды, соль.

Для начинки: 250 г сервелата, 200 г голландского сыра, 4 луковицы, 3 помидора (спелых), 1 сладкий зеленый перец, укроп, петрушки.

Для соуса: майонез – 100 г, кетчуп – 50 г.

Способ приготовления

В просеянную муку ввести яйца, 0,8 стакана воды, масло, томатный соус или кетчуп, майонез, посолить, влить дрожжи, предварительно замоченные в 0,2 стакана воды, и 2 столовые ложки сахара.

Тесто накрыть льняной салфеткой и поставить на 2 часа в теплое место, чтобы оно поднялось. Еще раз вымесить и дать ему подойти. Распределить по смазанному маслом противню.

Нарезать кусочками колбасу и 2 луковицы, обжарить в масле. Смешать майонез и кетчуп и смазать соусом тесто. Выложить колбасу на тесто. Помидоры, 2 луковицы, сладкий зеленый перец порезать колечками. Укроп и петрушку мелко нарезать, смешать с майонезом.

Половиной этой смеси залить пиццу, затем уложить колечки помидоров, лука, перца и залить второй половиной смеси. Сверху посыпать тертым сыром.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с сосисками и морковью

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки лимонного сока, соль.

Для начинки: 300 г сосисок, 200 г моркови, 1 красная луковица, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 3 маринованных помидора, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку и сбрызнуть лимонным соком.

Сосиски нарезать кружочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованные помидоры размять вилкой, удалив кожицу.

Смешать помидоры с луком и морковью, жарить на растительном масле до золотистого оттенка, посолить и поперчить. Сыр натереть на терке.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности пиццы распределить сосиски, сыр и овощи.

Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с сосисками и болгарским перцем

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл кефира, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г сосисок, 2 болгарского перца, 200 г сыра (любого), 1 помидор, 1 пучок укропа, соль.

Для соуса: 1 яйцо, 50 г сыра (любого).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом кефире, добавить соль, муку, растительное масло.

Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать полосками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Сосиски нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто раскатать, выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Смазать тесто яично-сырной массой и выложить сверху болгарский перец, сосиски и помидоры. Высыпать сверху оставшийся тертый сыр и мелко нарубленную зелень укропа.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и выпекать в течение 20 минут.

Пицца с сосисками и грибами

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г сосисок, 200 г шампиньонов, 50 г сушеных грибов (любых), 200 г сыра (любого), 3 помидора, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками.

Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Сушеные грибы промыть, замочить в теплой воде.

Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Равномерно распределить сосиски, шампиньоны, помидоры, сушеные грибы, сыр и зелень петрушки, посолить и поперчить.

Поставить пиццу в разогретую духовку и выпекать при температуре 15 °С в течение 15–20 минут.

Пицца с беконом под брусничным соусом

Ингредиенты

Для теста: готовая основа для пиццы.

Для начинки: 300 г бекона, 100 г колбасы (вареной), 1 морковка, 2 помидора (соленых), 1 сладкий болгарский перец, перец, соль.

Для соуса: 300 г брусники, 2 столовые ложки сахара, 5 г картофельного крахмала, 30 мл красного вина, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими ломтиками. Вареную колбасу нарезать кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Соленые помидоры вымыть, размять вилкой, удалив кожицу. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками.

Бруснику промыть, залить 500 мл воды и варить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через сито.

Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу, влить вино и кипятить 5–7 минут, а затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения.

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.