

Моя кулинарная библиотечка



Пицца, паста и другие блюда Италии

Пиццы –
с. 3

Суп
по-генуэзски –
с. 69



Моя кулинарная библиотечка

**Пицца, паста и
другие блюда Италии**

«ЭКСМО»

2011

Пицца, паста и другие блюда Италии / «Эксмо», 2011 — (Моя кулинарная библиотечка)

В этой книге вы найдете замечательные рецепты пиццы, пасты и других итальянских блюд.

Содержание

Пицца «Маргарита»	5
Пицца с ветчиной и грибами	6
Пицца с разными сортами сыра	7
Картофельная пицца с грибами	8
Пицца «Неаполь»	9
Пицца с ананасом и горгонзолой	10
Пицца «Каприччо»	11
Пицца с салями и белым соусом	12
Пицца с копченой корейкой	13
Пицца с кабачками	14
Пицца с помидорами и сыром	15
Пицца с грибами и морепродуктами	16
Пицца с креветками	17
Пицца с устрицами	18
Пицца с морепродуктами «Морское изобилие»	19
Пицца с помидорами и шампиньонами	20
Пицца с яблоками	21
Пасхальная пицца	22
Фруктовая пицца	23
Тропическая пицца	24
Пицца с копченой колбасой	25
Пицца с оливками и зеленью	26
Пицца с грибами	27
Пицца с мидиями	28
Пицца с рыбой	29
Пенне с ореховым соусом	30
Спагетти по-весеннему	31
Спагетти с курицей и ананасами	32
Спагетти с беконом и сыром	33
Спагетти по-итальянски	34
Спагетти с соусом из баклажана	35
Спагетти с грибным соусом	36
Спагетти под соусом с грибами и цукини	37
Спагетти с анчоусами	38
Спагетти с творогом и орехами	39
Спагетти с шампиньонами	40
Каннеллони «Морское»	41
Каннеллони с начинкой из брынзы	42
Спагетти с морепродуктами	43
Спагетти с кедровыми орешками под соусом	44
Фузилли с травами и йогуртом	45
Спагетти с цукини и черри	46
Спагетти с тигровыми креветками	47
Фетучини с грибами и зеленым горошком	48
Конец ознакомительного фрагмента.	49

Пицца, паста и другие блюда Италии

Пицца «Маргарита»

300 г муки, 25 г свежих дрожжей, 250 мл молока, 1 – 2 яйца, 200 – 300 г очищенных помидоров, 50 г сыра моцарелла, 30 мл оливкового масла, 50 г лука, 30 г орегано, 30 г базилика, соль

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить яйца, посолить, перемешать и, добавив муку, замесить тесто, чтобы отставало от рук. Тесто поставить на 1 – 2 ч в теплое место, затем вымесить еще раз. Из половины теста сделать лепешку для пиццы, положить на нее мелко нарезанные помидоры, лук (его можно нарезать кольцами) и кусочки сыра. Вторую половину теста использовать для второй пиццы, или ее можно заморозить и использовать в другой раз (например, когда неожиданно пришли гости). Пиццу выпекать в духовке 20 мин., посыпав сверху орегано и сбрызнув маслом. Перед подачей на стол посыпать зеленью базилика.

Пицца с ветчиной и грибами

Для теста: 500 г муки, 1/2 пачки сухих дрожжей (5 – 6 г), 1 яйцо, 4 ст. л. сухого молока, 250 мл воды

Для начинки: 300 г очищенных помидоров, 300 г ветчины (можно взять колбасу или сосиски), 300 г шампиньонов (можно взять другие грибы), 50 г сыра, 1 зубчик чеснока, 200 мл сухого белого вина, соль по вкусу

Замесить тесто, посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30 мин. Грибы нарезать, выложить на сковороду, добавить измельченный чеснок, соль, вино и тушить 15 – 20 мин. На противень выложить тесто, затем нарезанные помидоры, грибы, кусочки ветчины, тертый сыр и выпекать.

Пицца с разными сортами сыра

300 г теста для пиццы, по 30 г сыра разных сортов (пармезан, камамбер, маасдам), 20 – 25 оливок без косточек, 200 г консервированной кукурузы, 50 г помидоров, 1 – 2 сваренных вкрутую яйца, 30 мл оливкового масла, зелень тимьяна

Сыр натереть на терке, перемешать. Тесто выложить на противень, смазанный маслом, сверху положить оливки, кукурузу, очищенные и нарезанные помидоры, яйца, сыр и выпекать в духовке 20 – 30 мин. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Картофельная пицца с грибами

400 – 500 г картофеля, 100 – 150 г муки, 150 г моцареллы или другого мягкого сыра, 100 г помидоров (свежих или консервированных), 100 г консервированных белых грибов, 1 яйцо, 30 мл оливкового масла, зелень петрушки, базилика, соль, перец по вкусу

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить и размять. В пюре добавить яйцо, муку, соль и перец, тщательно перемешать. Картофельную массу выложить на противень, смазанный маслом, положить на нее очищенные от кожицы и нарезанные помидоры и сыр, немного посолить. Сверху положить тонко нарезанные грибы, зелень и выпекать около 30 мин. в духовке при температуре 200°С. Перед подачей на стол слегка остудить.

Пицца «Неаполь»

Основа для пиццы диаметром 25 – 30 см: 2 ст. л. оливкового масла, 5 помидоров, 2 зубчика чеснока, 120 г сыра моцарелла, 50 г анчоусов, 1 ст. л. орегано, 2 ст. л. пармезана, черный перец

Духовку нагреть до 220°С. Смазать 1 ст. л. масла основу для пиццы. Помидоры облить кипятком, затем ненадолго опустить их в холодную воду. Снять с помидоров кожицу. Крупно их нарезать и выложить на основу для пиццы, посыпать нарубленным чесноком. Моцареллу натереть на мелкой терке, смешать с мелко нарезанными анчоусами и посыпать сверху. Посыпать нарезанным орегано и натертым на мелкой терке пармезаном. Сверху налить немного оливкового масла и посыпать черным перцем. Запекать в течение 15 – 20 мин., пока у пиццы не появится золотистая корочка.

Пицца с ананасом и горгонзолой

*200 г теста, 80 г соуса для пиццы, 80 г сыра моцарелла, 100 г ананасов,
50 г панировочных сухарей, 50 г сыра горгонзола*

Тесту нужно придать круглую форму диаметром около 30 см. Полученную основу смазать соусом для пиццы. Поверх соуса нужно выложить мелко нарезанный сыр моцарелла. Ананас нарезать небольшими кубиками и выложить его на сыр. Сыр горгонзола измельчить и положить на пиццу. Сверху посыпать сухарями. Поставить пиццу в духовку и запекать в течение 10 мин.

Пицца «Каприччо»

Для теста: 250 г муки, 6 г дрожжей, 100 мл воды

Для начинки: 50 – 70 г томатной пасты, 15 – 20 маслин без косточек, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 50 г ветчины, 30 г сыра, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, перец по вкусу

Приготовить тесто, сделать лепешку, смазать ее томатной пастой и поставить на 5 мин. в горячую духовку. Затем положить на лепешку мелко нарезанные яйцо, лук, ветчину, маслины, сверху посыпать тертым сыром и выпекать 15 – 20 мин. На стол подавать горячей, посыпав зеленью и свежемолотым перцем.

Пицца с салями и белым соусом

300 г теста для пиццы, 100 г салями, 100 г помидоров, 100 г кольраби, 50 г сыра, 30 мл растительного масла, 1/2 ст. л. муки, 200 мл мясного бульона, 1 ч. л. горчицы, зелень петрушки, сахар, соль, белый перец по вкусу

Муку поджарить на масле до светло-желтого цвета, развести бульоном и варить 10 мин., помешивая. Затем добавить горчицу, молотый перец, сахар, соль и довести до кипения. Выложить на смазанную маслом сковороду тесто слоем в 1 см, сверху положить мелко нарезанную салями, помидоры, натертую на терке кольраби, посыпать тертым сыром, залить соусом и выпекать 20 – 30 мин. Перед подачей на стол посыпать зеленью и молотым белым перцем.

Пицца с копченой корейкой

300 г теста для пиццы, 100 г копченой корейки, 100 г помидоров, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 30 мл оливкового масла, 50 г сыра, зелень петрушки, тимьяна, перец по вкусу

Корейку мелко нарезать, обжарить вместе с луком и морковью. Выложить тесто на противень, смазанный маслом, сверху положить корейку, очищенные и нарезанные помидоры, сыр. Выпекать около 30 мин. при 200°C. Перед подачей на стол посыпать зеленью и перцем.

Пицца с кабачками

300 г теста для пиццы, 200 г кабачков, 200 г помидоров, 100 г репчатого лука, 100 г сладкого перца, 30 мл оливкового или другого растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень тимьяна, перец по вкусу

Помидоры надрезать, обварить кипятком, обдать холодной водой и очистить от кожицы. Кабачки очистить и нарезать дольками. Сладкий перец очистить и тоже измельчить. Очищенный лук нарезать кольцами, обжарить на оливковом масле до прозрачности, добавить измельченный чеснок, кабачки и слегка обжарить. Тесто выложить на противень, сверху выложить помидоры, кабачки с чесноком и луком и выпекать 20 – 30 мин. При подаче на стол посыпать перцем и зеленью.

Пицца с помидорами и сыром

300 г теста для пиццы, 100 г сыра пармезан, 50 г репчатого лука, 150 г помидоров (свежих или маринованных), 1 зубчик чеснока, 30 г майонеза, 30 мл растительного масла

Разморозить или лучше приготовить свежее тесто, выложить на аккуратно смазанный растительным маслом противень. Помидоры вымыть, опустить в кипяток и аккуратно удалить с них кожицу, затем помидоры мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Лепешку смазать маслом, выложить на нее слой измельченных помидоров, лук, засыпать все сыром и добавить майонез. Выпекать пиццу в течение 20 мин. в духовке, затем вынуть, посыпать очищенным и измельченным чесноком и снова поставить в духовку на 5 мин.

Пицца с грибами и морепродуктами

Для теста: 100 мл молока, 100 мл воды, 250 г муки, 15 – 20 г свежих дрожжей

Для начинки: 30 г майонеза, 1 – 2 сладких перца, 50 г сыра пармезан, 50 г устриц, 70 г креветок, 60 г шампиньонов, 100 г маслин

Замесить густое тесто. Затем добавить немного муки, вымесить и поставить на 1 ч. Выложить тесто на противень, сверху слоями положить нарезанный перец, измельченные креветки, шампиньоны и устрицы, а также пополам разрезанные маслины, тертый сыр. Сверху добавить майонез. Поставить пиццу в духовку и выпекать до готовности.

Пицца с креветками

300 г теста для пиццы, 20 крупных креветок, 2 зубчика чеснока, 30 мл оливкового масла, 200 г помидоров (свежих или консервированных), 50 г тертого пармезана, по 1 ч. л. зелени розмарина, тимьяна

Креветки вымыть, очистить от панцирей. Чеснок нарезать тонкими ломтиками, добавить к креветкам и обжарить на масле в течение 5 мин. Помидоры, очистив от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Тесто для пиццы выложить на смазанный маслом противень, сверху положить креветки, помидоры, посыпать тертым сыром, зеленью. Выпекать пиццу 20 – 30 мин.

Пицца с устрицами

300 г теста для пиццы, 150 г устриц, 1 – 2 сладких перца, 100 г сыра, 50 г маслин, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, перец по вкусу

Устрицы отварить и мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Мелко нарезать очищенный сладкий перец. Выложить тесто на смазанную маслом сковороду, сверху положить устрицы, перец, нарезанные маслины, посыпать тертым сыром и выпекать в духовке 20 – 30 мин. Перед подачей на стол украсить зеленью и молотым перцем.

Пицца с морепродуктами «Морское изобилие»

300 г теста для пиццы, 200 г морепродуктов (мидий, кальмаров, осьминогов), 50 г консервированной стручковой фасоли, 1 авокадо, 100 г помидоров, 30 мл растительного масла, 30 мл соевого соуса, зелень петрушки

Отваренные и очищенные морепродукты нарезать. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку и нарезать. Тесто выложить на смазанную маслом сковороду, сверху положить морепродукты, авокадо, очищенные и нарезанные помидоры, фасоль, полить соевым соусом и выпекать в горячей духовке 30 мин. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Пицца с помидорами и шампиньонами

300 г теста для пиццы, 2 помидора, 150 г свежих шампиньонов, 70 г сыра пармезан, 30 мл оливкового масла, зелень петрушки, перец по вкусу

Предварительно очищенные помидоры нарезать тонкими кружочками. Тонко нарезать грибы. Тесто выложить на противень, смазанный маслом, сверху положить помидоры, грибы, тертый сыр и выпекать в духовке 20 – 30 мин. Перед подачей на стол посыпать зеленью и перцем.

Пицца с яблоками

Для теста: 200 г муки, 2 ст. л. растительного масла, 100 мл теплого молока, 15 г дрожжей

Для начинки: 300 г яблок (свежих или консервированных), цедра 1 лимона, 200 г клубники, 60 г шоколада, 30 г тонко нарезанного миндаля

Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками, смешать с цедрой лимона и клубникой (крупные ягоды можно разрезать). Замесить тесто и оставить его на 1 ч для подъема. Затем обмять, и можно через 10 – 15 мин. готовить. Выложить тесто на смазанный маслом противень, сделать небольшой бортик, выложить клубнично-яблочную начинку и выпекать 20 – 30 мин. в горячей духовке. Готовую пиццу посыпать тертым шоколадом и миндалем. Есть можно горячей и холодной.

Пасхальная пицца

Для теста: 400 г муки, 250 г творога, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 100 г сахара, 3 ч. л. разрыхлителя, соль

Для начинки: 200 г клюквы (можно взять вишню без косточек из варенья), 200 г сметаны, 3 яйца, 100 г сахара

В глубоком блюде смешать творог, яйца, сахар, соль и растительное масло. Добавить просеянную муку и разрыхлитель. Вымесить тесто (лучше с помощью комбайна). Клюкву перебрать, вымыть, обсушить. Сметану взбить вместе с яйцами и сахарным песком. Тесто выложить на смазанный маслом противень (по краям сделать небольшие бортики). Выложить на тесто начинку и залить яично-сметанной смесью. Выпекать пиццу в духовке 40 – 50 мин. Разрезать охлажденной.

Фруктовая пицца

350 г муки, 200 мл воды, 15 – 20 г дрожжей, 50 г маргарина, 2 ст. л. растительного масла, 150 г вишни без косточек, 150 г бананов, взбитые сливки, по 1 ч. л. соли и сахара

Смешать муку, дрожжи, соль, сахар, маргарин и воду. Замесить тесто, пока оно не станет отставать от рук и посуды. Оставить в теплом месте на 30 мин. Бананы очистить, нарезать тонкими ломтиками, аккуратно смешать с вишней. Зимой можно использовать варенье из вишни с бананами (кстати, очень вкусное варенье, рекомендуем сварить – не пожалеете). Тесто снова вымесить, выложить на противень, смазанный маслом, сверху положить начинку и выпекать пиццу до готовности. Подавать со взбитыми сливками.

Тропическая пицца

300 г теста для пиццы, 1 авокадо, 1 манго, 50 г ломтиков ананаса (можно консервированных), 30 г сыра (лучше пармезан), сок 1/2 лимона, 20 – 30 мл коньяка, 2 ст. л. растительного масла

Очистить авокадо и манго, вынуть косточки, нарезать продолговатыми ломтиками. Кусочки авокадо полить соком лимона, иначе они потемнеют. Ананас нарезать кусочками, смешать с коньяком, авокадо и манго. Тесто выложить на противень, смазанный маслом, сверху положить фрукты, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 20 – 30 мин.

Пицца с копченой колбасой

Для теста: 200 г муки, 20 г дрожжей, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, соль

Для начинки: 4 помидора, 200 г копченой колбасы, 100 г сыра, 3 луковицы, 2 яйца, 4 ст. л. оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 50 мл густых сливок, черный молотый перец, соль

Для смазывания формы: растительное масло

Тесто: растворить дрожжи в 3 ст. л. молока, когда смесь начнет пениться, ввести взбитое со сливочным маслом яйцо, всыпать смешанную с солью муку, влить оставшееся молоко, тщательно вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить в теплом месте на 30 мин. для подъема. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, нарезать кубиками, обжарить на сковороде в 1 ст. л. разогретого оливкового масла до золотистого цвета, слегка остудить и смешать с яйцами, взбитыми вместе со сливками, солью и перцем; помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипятке, снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать кружками; сыр натереть на крупной терке; зелень петрушки перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать; с копченой колбасы снять оболочку и нарезать тонкими кружками. Подошедшее тесто обмять, раскатать на подпыленном мукой столе в круглую лепешку толщиной 1 см и аккуратно перенести на смазанный маслом противень. Разложить на тесто кружки помидоров, оставляя свободными от начинки края шириной 1 см, посолить и поперчить. Сверху выложить кружки колбасы. Покрыть начинку луково-сливочной смесью, посыпать сверху тертым сыром и зеленью. Полить пиццу оставшимся оливковым маслом. Поставить противень в предварительно разогретую до 200°С духовку и выпекать 20 мин. Готовую пиццу переложить на сервировочное блюдо.

Пицца с оливками и зеленью

Для теста: 120 г муки, 10 г дрожжей, 75 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, соль

Для начинки: 5 помидоров, 1 банка консервированных оливок без косточек, 150 г сыра, 1 луковица, 4 ст. л. оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец, соль

Для смазывания формы: растительное масло

Тесто: приготовить так же, как и в предыдущем рецепте, положить в глубокую кастрюлю и оставить в теплом месте на 20 мин. для подъема. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в 1 ст. л. разогретого оливкового масла до золотистого цвета; помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипятке, снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать кружками; сыр натереть на крупной терке; зелень петрушки перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать; с консервированных оливок слить жидкость и нарезать их кольцами. Подошедшее тесто обмять, раскатать на подпыленном мукой столе в круглую лепешку толщиной 1 см и аккуратно перенести на смазанный маслом противень. Разложить на тесто кружки помидоров, оставляя свободными от начинки края шириной 1 см, посолить и поперчить. Сверху выложить оливки и жареный лук. Посыпать начинку тертым сыром и зеленью. Полить пиццу оставшимся оливковым маслом. Поставить противень в предварительно разогретую до 200°C духовку и выпекать 20 мин. Готовую пиццу переложить на сервировочное блюдо.

Пицца с грибами

Для теста: 150 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, соль

Для начинки: 6 помидоров, 100 г сыра, 1 луковица, 200 г шампиньонов, 4 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль

Для смазывания формы: растительное масло

Тесто: дрожжи растереть с сахаром и растворить в 2 ст. л. теплого молока, через 5 мин., когда смесь начнет пениться, добавить яйцо, соль, оливковое масло, муку и оставшееся молоко, тщательно вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить в теплом месте на 20 мин. для подъема. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, нарезать кольцами и обжарить на сковороде в 1 ст. л. разогретого оливкового масла до золотистого цвета; помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипятке, снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать кружками; сыр натереть на крупной терке; зелень перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать; шампиньоны очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Подошедшее тесто обмять, раскатать на подпыленном мукой столе в круглую лепешку толщиной 1 см и аккуратно перенести на смазанный маслом противень. Разложить на тесто грибы, оставляя свободными от начинки края шириной 1 см, посолить и поперчить. На грибы разложить кружки помидоров, также посолить и поперчить. Посыпать начинку тертым сыром и зеленью. Сверху выложить жареный лук и полить оставшимся оливковым маслом. Поставить противень в предварительно разогретую до 200°С духовку и выпекать 20 мин. Готовую пиццу переложить на разделочную доску.

Пицца с мидиями

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл кефира, 1 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, соль

Для начинки: 10 консервированных помидоров черри, 150 г очищенных вареных мидий, 100 г сыра, 1 луковица, 10 консервированных маслин без косточек, 1 ст. л. оливкового масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль

Для смазывания формы: растительное масло

Тесто: дрожжи смешать с кефиром, добавить яйцо, соль, оливковое масло и муку, тщательно вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить на 30 мин. для набухания клейковины. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, нарезать кольцами; каждый помидор разрезать на 2 половинки вдоль; каждую маслину разрезать на 2 части вдоль; сыр нарезать тонкими длинными полосками; зелень укропа перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать. Тесто раскатать на подпыленном мукой столе в круглую лепешку толщиной 0,5 см, смазать половиной оливкового масла и перенести на смазанный растительным маслом противень. Разложить на основу мидии, оставляя по краям примерно 1 см теста. Сверху выложить в виде решетки полоски сыра. В образованные сыром ячейки выложить кольца лука, сверху разложить половинки маслин и помидоров черри в шахматном порядке. Полить пиццу оставшимся оливковым маслом. Посолить, поперчить. Поставить противень с пиццей в предварительно разогретую до 200°С духовку и выпекать 10 мин. Готовую пиццу переложить на сервировочное блюдо.

Пицца с рыбой

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 150 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, соль

Для начинки: 8 помидоров, 150 г сыра, 2 луковицы, 1 банка консервированной салаки, 5 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль

Для смазывания формы: растительное масло

Тесто: дрожжи растворить в теплом молоке, добавить яйцо, соль, оливковое масло и муку, тщательно вымесить, положить в глубокую кастрюлю и оставить в теплом месте на 30 мин. для подъема. **Начинка:** лук очистить, ополоснуть холодной водой, мелко нарезать и обжарить в 2 ст. л. разогретого оливкового масла до золотистого цвета; помидоры вымыть, бланшировать 1 мин. в кипятке, снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать кружками; сыр натереть на крупной терке; зелень перебрать, вымыть, стряхнуть остатки воды и нашинковать; с консервированной салаки слить масло. Подошедшее тесто обмять, раскатать на подпыленном мукой столе в лепешку толщиной 1 см. Форму для выпечки смазать маслом, выложить на нее раскатанное тесто, разровнять и сформировать небольшие бортики. Разложить на тесто кружки помидоров, посолить и поперчить. На помидоры выложить салаку, посыпать зеленью и тертым сыром. Сверху выложить жареный лук и полить оставшимся оливковым маслом. Поставить форму в предварительно разогретую до 200°С духовку и выпекать 30 мин. Готовую пиццу переложить на разделочную доску и нарезать порционными кусками.

Пенне с ореховым соусом

200 г макарон пенне, 100 г грецких орехов, 5 шт. чернослива без косточек, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 помидора, 100 мл красного вина, 50 г тертого пармезана, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сухих прованских трав, белый молотый перец, соль

Орехи слегка поджарить на сухой сковороде и натереть на мелкой терке. Лук и чеснок очистить, ополоснуть холодной водой и мелко нарезать. Предварительно замоченный в теплой воде чернослив вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Помидоры бланшировать в кипятке 1 мин., снять кожицу, удалить плодоножку и нарезать кубиками. Лук и чеснок жарить на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистого цвета. Добавить в сковороду помидоры, чернослив, вино, травы, соль, перец, орехи, перемешать и тушить под крышкой 5 мин. Смешать соус с тертым пармезаном. В 1 л кипящей подсоленной воды опустить пенне и варить до готовности 7 мин., затем воду слить, обдать пенне холодной водой и выложить на сервировочное блюдо. Выложить соус в центр блюда с пенне. По желанию можно украсить веточками петрушки.

Спагетти по-весеннему

100 г спагетти, 1 морковь, 400 г брокколи, 100 г зеленого горошка, 150 г спаржи, 100 мл воды, 2 яйца, 1 ст. л. сливок, 100 г сыра пармезан, 2 ст. л. сливочного масла, мускатный орех по вкусу, 4 веточки кудрявой петрушки, соль

Спагетти отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг. Морковь вымыть и натереть на крупной терке. Сливочное масло растопить на сковороде. В течение 3 мин. обжаривать морковь при постоянном помешивании. В полученную массу добавить брокколи, горошек и спаржу. Готовить 2 мин. Переложить овощи в кастрюлю и залить водой. Варить на сильном огне до полного испарения жидкости. Соединить сырые яйца, сливки, мускатный орех и тщательно взбить. Залить этой смесью спагетти. Сыр пармезан натереть на терке. Добавить к спагетти подготовленные овощи и половину тертого сыра. Перемешать. Поместить кастрюлю со спагетти на огонь. Варить на слабом огне 2 мин. На стол блюдо подать горячим, посыпав сверху оставшимся сыром пармезан. Декорировать веточками кудрявой петрушки.

Спагетти с курицей и ананасами

500 г куриного филе, 200 г тертого сыра, 2 головки красного репчатого лука, 3 кольца консервированных ананасов, 200 г спагетти, 3 ст. л. рафинированного подсолнечного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. воды, 1 бульонный кубик, 2 веточки кудрявой петрушки, специи по вкусу

Куриное филе нарезать небольшими кусочками и отбить кухонным молоточком. Лук очистить, нарезать кольцами и смешать с кусочками мяса. Оставить на несколько минут. На сковороду влить подсолнечное масло, разогреть и обжарить кусочки мяса при постоянном помешивании. Добавить воду, приправить специями и тушить в течение 15 мин. За 1 мин. до готовности добавить сыр и нарезанные кубиками ананасы. Перемешать. Воду довести до кипения. Поместить в кастрюлю с водой спагетти, добавить измельченный бульонный кубик. Сварить спагетти, откинуть на дуршлаг. Добавить сливочное масло. Выложить спагетти на тарелку горкой. Вокруг положить кусочки курицы. Готовое блюдо декорировать веточками кудрявой петрушки.

Спагетти с беконом и сыром

300 г спагетти, 150 г бекона, 3 яйца, 60 г сыра пармезан, 2 ст. л. оливкового масла, 25 г сливочного масла, приправы и соль по вкусу

Бекон мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Оливковое масло разогреть на сковороде. Обжарить бекон в течение 5 мин., постоянно помешивая. Готовый бекон соединить со сливочным маслом и перемешать. Яйца растереть с сыром пармезан. Добавить приправы по вкусу. В слегка подсоленной воде отварить спагетти. Соединить спагетти и смесь бекона с сыром. Быстро перемешать, чтобы макароны оказались полностью покрыты соусом.

Спагетти по-итальянски

120 г спагетти, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 помидор, 2 ст. л. тертого сыра, соль и перец по вкусу

Сыр натереть на мелкой терке. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем лук и чеснок. Помидор вымыть и мелко нарезать. Добавить помидор к пассеруемым продуктам. Жарить несколько минут при постоянном помешивании. В слегка подсоленной воде с добавлением оливкового масла отварить спагетти. Пассерованные продукты соединить с горячими спагетти и перемешать. Разложить спагетти по порционным чашам, сверху посыпать тертым сыром. Подать на стол горячими.

Спагетти с соусом из баклажана

3 ст. л. оливкового масла, 1 крупный баклажан, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1/2 ч. л. сахара, 150 г спагетти, 1 красный сладкий перец, 2 ст. л. жареных кедровых орешков, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. яблочного уксуса, соль и перец по вкусу

Баклажан вымыть и нарезать тонкими кружочками. Каждый кусочек посолить, выложить на разделочную доску и оставить на 30 мин. Красный перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками. Лук, чеснок очистить и мелко нарезать. Обжарить овощи на оливковом масле в течение 10 мин. Добавить сахар, томатную пасту и яблочный уксус. Приправить перцем. Баклажаны просушить на впитывающей влагу бумаге, нарезать кубиками и выложить ровным слоем на противень. Сверху поместить томатную смесь и полить все оливковым маслом. Запекать в хорошо разогретом духовом шкафу в течение 15 – 20 мин. В слегка подсоленной воде отварить спагетти. Спагетти выложить горкой на блюдо. Сверху выложить подготовленные баклажаны, предварительно их перемешав. Готовое блюдо посыпать жареными кедровыми орешками.

Спагетти с грибным соусом

120 г спагетти, 30 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 белый гриб, 2 ст. л. сухого белого вина, 2 ст. л. сливок, 1 – 2 веточки тимьяна, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г сыра пармезан

Лук очистить и нарезать кольцами. Гриб промыть, нарезать тонкими пластинками и соединить с подготовленным луком. На сковороде растопить сливочное масло. Обжарить луково-грибную смесь на сильном огне в течение 2 – 3 мин. Добавить вино. Держать на огне до полного исчезновения запаха алкоголя. В конце жарки влить сливки, посолить, приправить тимьяном и перемешать. В слегка подсоленной воде отварить спагетти до полуготовности. Соединить спагетти с грибным соусом. Добавить оливковое масло и еще немного подержать на огне. Сыр натереть на мелкой терке. Перед подачей спагетти посыпать сырной крошкой.

Спагетти под соусом с грибами и цукини

200 г спагетти, 130 г шампиньонов, 160 г цукини, 70 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. сливок, 2 веточки петрушки, 1 ч. л. измельченных листьев базилика, соль

Грибы тщательно вымыть, очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить. На сковороде растопить 1 ст. л. сливочного масла и обжарить на нем чеснок. Пассерованный чеснок аккуратно удалить со сковороды, оставив только масло. Обжарить на этом масле грибы в течение 15 – 20 мин. на слабом огне. В процессе жарки добавить сливки и перемешать. Цукини вымыть, нарезать кубиками, а затем обжарить на оставшемся сливочном масле. За 5 мин. до конца жарки цукини посолить и приправить базиликом. Подготовленные цукини соединить с шампиньонами и сливками. Спагетти отварить в слегка подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Готовые спагетти выложить на блюдо, полить соусом с грибами и цукини. Перед подачей декорировать веточками петрушки.

Спагетти с анчоусами

200 г спагетти, 2 крупных помидора, 1 головка репчатого лука, 1 острый перец, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. черных оливок (без косточек), 70 г анчоусов, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. каперсов, 40 г сыра пармезан, 3 веточки петрушки, соль и черный перец по вкусу

Помидоры вымыть и нарезать кусочками. Чеснок и лук очистить, мелко нарезать. Оливки мелко нарезать. У перца срезать плодоножку, удалить семена, а мякоть нарезать тонкими полосками. На сковороде разогреть масло, обжарить в нем чеснок. Удалить чеснок и в том же масле обжарить лук. Анчоусы размять вилкой и соединить с луком. Добавить оливки, каперсы и кусочки помидоров. Приправить перцем, посолить, добавить немного сахара. Перемешать. Тушить в течение 10 мин. на медленном огне. Спагетти отварить. Откинуть на дуршлаг. Сыр натереть на крупной терке. Перед подачей заправить спагетти соусом, посыпать тертым сыром и декорировать петрушкой.

Спагетти с творогом и орехами

*200 г спагетти, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. ядер грецких орехов,
60 г творога, 2 веточки базилика, соль по вкусу*

В кипящую, слегка подсоленную воду опустить спагетти. Добавить немного сливочного масла и довести до готовности. Оставшееся сливочное масло растопить на сковороде. Спагетти откинуть на дуршлаг. Переложить спагетти на сковороду. Обжарить в течение 3 мин. Ядра грецких орехов измельчить. Творог растереть вилкой. Базилик промыть холодной водой, мелко нарезать. Выложить на сковороду со спагетти подготовленные ядра орехов, творог, базилик. Посолить и перемешать. Выдержать спагетти на среднем огне в течение 3 мин. Перед подачей на стол немного остудить.

Спагетти с шампиньонами

2 головки репчатого лука, 3 ст. л. сливочного масла, 100 г шампиньонов, 100 г спагетти, 2 ст. л. томатной пасты, 1 помидор, 40 г твердого сыра, 2 веточки укропа, соль по вкусу

Лук очистить, нарезать полукольцами. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем лук. Шампиньоны промыть, нарезать пластинками и добавить к луку. Пассеровать в течение 5 мин. Спагетти отварить до готовности. Откинуть на дуршлаг, а затем соединить с луком и грибами. Помидор промыть и нарезать тонкими дольками. Добавить кусочки помидора и томатную пасту к остальным ингредиентам. Перемешать. Приправить перцем и солью. Укроп вымыть холодной водой и мелко нарезать. Добавить укроп к спагетти и несколько минут потушить. Сыр натереть на мелкой терке. Перед подачей посыпать спагетти сырной стружкой.

Каннеллони «Морское»

400 г фарша из морских даров (креветок, мидий), 150 г сыра, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 стакан рыбного бульона, 15 штук макарон в форме трубочек, оливковое масло

Обжарить в глубокой сковороде в оливковом масле фарш вместе с предварительно нашинкованными луком и морковью. Немного остудить. Из сыра вырезать кружочки, подходящие по размеру для того, чтобы закупорить с их помощью отверстия в макаронах. Трубочки начинить фаршем, закупорить сыром и выложить на смазанный маслом противень. Полить макаронные трубочки рыбным бульоном и поставить в духовой шкаф, через 20 мин. вынуть и посыпать сыром. Запекать до готовности при температуре 180°C.

Каннеллони с начинкой из брынзы

300 г каннеллони, 200 г пармезана, 1 ст. л. подсолнечного масла

Молочная начинка: *1 яйцо, 150 г нежирного творога, 2 ст. л. грибного порошка, 200 г брынзы, 4 ст. л. измельченного укропа, соль, черный перец по вкусу*

Соус бешамель: *3 стакана молока, 5 ст. л. муки, 150 г сливочного масла, 1/2 ч. л. белого перца, соль по вкусу*

Брынзу натереть на мелкой терке, смешать с творогом, добавить яйцо, грибной порошок, укроп и перец, посолить. Каннеллони заполнить приготовленной начинкой. Налить молоко в кастрюлю и поставить на огонь. Когда оно станет теплым, положить сливочное масло и, постоянно помешивая, добавить муку, чтобы получился густой соус без комков. Противень смазать подсолнечным маслом, выложить каннеллони и залить полученным соусом. Пармезан натереть на крупной терке, посыпать им каннеллони. Нагреть духовой шкаф до средней температуры, поместить туда противень и запекать около 20 мин.

Спагетти с морепродуктами

150 г спагетти, 100 г креветок, 80 г мидий без раковин, 50 мл оливкового масла, 70 г белых грибов, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 пучок петрушки, 60 г сыра пармезан, оливки и маслины для украшения, специи по вкусу, соль

Спагетти отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Отдельно отварить креветки и мидии. Очистить креветки от панцирей. Морепродукты мелко нарезать. На сковороде нагреть масло и обжарить в нем до полуготовности креветки и мидии. Приправить специями. Грибы промыть и нарезать. Помидоры нарезать тонкими дольками. Лук очистить и измельчить. Добавить грибы, помидоры и лук к морепродуктам. Перемешать. Тушить в течение 10 мин. Петрушку мелко нарезать и добавить к остальным ингредиентам. Спагетти разложить по порционным чашкам. Сверху выложить тушеные морепродукты с овощами. Сыр натереть на мелкой терке, посыпать им спагетти. Декорировать оливками и маслинами.

Спагетти с кедровыми орешками под соусом

100 г спагетти, 2 помидора, 40 мл растительного масла, 3 ст. л. кедровых орешков, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. томатной пасты, 50 г сыра пармезан

Спагетти отварить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. На сковороде разогреть растительное масло. Обжарить кедровые орешки в течение 1 мин. Чеснок очистить и мелко нарезать. Добавить чеснок к орехам и продолжать жарить. Помидоры смешать с томатной пастой и добавить к остальным ингредиентам. Перемешать. Довести до кипения. Спагетти соединить с соусом. Сыр натереть на крупной терке. Перед подачей посыпать сыром спагетти.

Фузилли с травами и йогуртом

200 г йогурта, 450 г фузилли, 1 пучок базилика, 3 веточки розмарина, 1 пучок петрушки, 1 – 1,5 зубчика чеснока, 1 болгарский перец, 100 г пармезана, 2 ст. л. коньяка, 5 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу

Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. В большую кастрюлю налить воду и поставить на огонь. Довести до кипения, посолить, сварить фузилли. Когда фузилли будут готовы, слить воду и перемешать их с 1 ст. л. оливкового масла. Остудить. Нарезать перец кольцами. Пармезан натереть на крупной терке. Приготовить соус: очистить и измельчить чеснок, смешать с зеленью, маслом, пармезаном, йогуртом и коньяком. Пасту залить соусом, сверху выложить кольца перца и подавать к столу.

Спагетти с цукини и черри

100 г спагетти, 5 помидоров черри, 1 цукини, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. зерен граната, 1 пучок кудрявой петрушки, базилик, черный молотый перец по вкусу

Цукини промыть, разрезать на две части, а затем каждую нарезать тонкими брусочками. Помидоры черри промыть, просушить и разрезать каждый на 4 части. Спагетти отварить, слить воду, разложить по порционным чашкам. Чеснок очистить и измельчить. На сковороде разогреть оливковое масло. При постоянном помешивании обжарить цукини, помидоры черри и чеснок. В конце жарки добавить базилик и черный молотый перец. Выдержать на огне еще 5 мин. Цукини выложить в центр спагетти. Декорировать веточками кудрявой петрушки и зернами граната.

Спагетти с тигровыми креветками

3 болгарских перца, 150 г спагетти, 100 г тигровых креветок, 1 шт. лаврового листа, 4 шт. черного перца горошком, 50 г миндаля, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. винного уксуса, 2 ст. л. томатного сока, 1 пучок зелени укропа, 1/2 лимона для украшения, 3 шт. оливок, черный перец и соль по вкусу

Перец приготовить на гриле. Как только кожура почернеет, перец охладить, очистить и разрезать пополам. Удалить семена, а мякоть измельчить в кухонном комбайне. Миндаль обжарить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Соединить чеснок с миндалем. Поместить в кухонный комбайн, где все еще находится перец. Добавить винный уксус, томатный сок и измельченную зелень укропа. Посолить, поперчить. Перемешать до однородного состояния. Спагетти сварить. Тигровые креветки сварить в слегка подсоленной воде с добавлением лаврового листа и черного перца горошком. Очистить. Мелко нарезать. Миндальный соус переложить в кастрюлю и слегка нагреть. Добавить креветки. Тушить 3 мин. при постоянном помешивании. Соединить спагетти с соусом. На стол подать, декорировав дольками лимона, нарезанными оливками и веточками укропа.

Фетучини с грибами и зеленым горошком

100 г грибов, 400 г фетучини, 200 г зеленого горошка, 2 ст. л. оливкового масла, 70 г пармезана, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 70 г сливочного масла, 0,5 стакана красного сухого вина, 100 г фарша из телятины, соль, перец по вкусу

Сварить фетучини в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Грибы вымыть и мелко нарезать. Чеснок, лук очистить, измельчить. Растопить на сковороде сливочное масло, добавить оливковое масло. Пассеровать на слабом огне лук и чеснок в течение 15 мин. Добавить в сковороду грибы и фарш, перемешать. Спустя еще 15 мин. добавить зеленый горошек, вино. Соус готов, если бульон выпарился. Приправить солью и перцем. Пармезан натереть на мелкой терке. Пасту смешать с охлажденным соусом, посыпать пармезаном и подавать к столу.

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.