

Моя кулинарная библиотечка



# Пицца, паста и другие блюда Италии

Пиццы –  
с. 3

Суп  
по-генуэзски –  
с. 69



# **Пицца, паста и другие блюда Италии**

## **Серия «Моя кулинарная библиотечка»**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=651065](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=651065)*

*Оливье и другие праздничные салаты: Эксмо; Москва; 2011*

*ISBN 978-5-699-50711-5*

### **Аннотация**

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	27
Пицца с грибами	29

Пицца с мидиями	31
Пицца с рыбой	33
Пенне с ореховым соусом	35
Спагетти по-весеннему	36
Спагетти с курицей и ананасами	37
Спагетти с беконом и сыром	38
Спагетти по-итальянски	39
Спагетти с соусом из баклажана	40
Спагетти с грибным соусом	41
Спагетти под соусом с грибами и цукини	42
Спагетти с анчоусами	43
Спагетти с творогом и орехами	44
Спагетти с шампиньонами	45
Каннеллони «Морское»	46
Каннеллони с начинкой из брынзы	47
Спагетти с морепродуктами	48
Спагетти с кедровыми орешками под соусом	49
Фузилли с травами и йогуртом	50
Спагетти с цукини и черри	51
Спагетти с тигровыми креветками	52
Фетучини с грибами и зеленым горошком	53
Конец ознакомительного фрагмента.	54

# 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°C. 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°С. 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 кожу, 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 сма-

занный 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°C 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 чер-

ри 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 олив-

ковым 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 готовности 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 кожа 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.