

КУЛИНАРНЫЕ ФАНТАЗИИ ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Составитель Г. М. Треер

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.992
Т66

Составитель Г. М. Треер

Т66 Кулинарные фантазии из макаронных изделий / [сост. Г. М. Треер]. – М. : Т8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 256 с.

ISBN 978-5-519-60929-6

Не случайно излюбленными блюдами итальянцев являются те, что создаются с использованием макаронных изделий. Пробовали ли вы когда-нибудь шоколадные макароны со сливками, макароны с апельсинами, фисташками и мороженым? А запеканку из феттучини, ананасов и засахаренной вишни?!

В этой книге приведены невероятно вкусные и оригинальные рецепты салатов, супов, вторых блюд и десертов с использованием различных видов макаронных изделий.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.992
ВІС WBA
BISAC CKB061000

ISBN 978-5-519-60929-6

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

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

Хвала богу Вулкану

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

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

Если вы думаете, что машины для изготовления макарон появились в XVII веке, то вы совершенно правы. Однако не только в поэтической части макаронного дела не обойтись без легенды. В древнегреческой мифологии существует сказание о том, что бог Вулкан изобрел машину, которая изготавливала длинные и тонкие нити из теста – прообраз любимых во всем мире спагетти. Археологиче-

ские находки – скалки и ножи для резки теста – доказывают, что лапшой лакомились еще жители Древней Греции.

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

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

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

Если вы впервые варите макаронные изделия того или иного производителя, то проверить, готовы ли они, можно

одним-единственным способом – попробовать их. Начните дегустацию через 8 минут от момента закипания и пробуйте на 9-ю, 10-ю и т. д. минуты. Иногда нужно поварить макароны на минуту меньше, но поддержать на огне минутой больше, перемешав с ароматным соусом.

Макароны варите до той стадии, которая по-итальянски красиво называется *аль денте* (по-нашему – «на зубок»), иными словами, слегка не доваривайте. Однако *аль денте* или не *аль денте* – не самое главное. Главное – это соус, и не только из-за того, что его приготовление, как и любой другой вид искусства, требует времени. Основная трудность, как всегда, состоит в выборе: соусов насчитывается более 10 000. Но вам поможет основное правило: чем короче и толще макароны – тем гуще соус.

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

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

Избежав вендетты, но не отказавшись от виртуального, однако все же путешествия по Италии, прочитайте вслух нижеследующую краткую таблицу с некоторыми названиями видов пасты (так итальянцы называют блюда из макаронных изделий), чтобы насладиться прекрасным зву-

Кулинарные фантазии из макаронных изделий

чением итальянского языка, а впоследствии – и вкусом удивительных блюд.

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

Хвала богу Вулкану

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

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

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

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

Салаты и салатики

Мясные салаты

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

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

Для соуса:

- ✓ 120–130 г майонеза
- ✓ 3 ст. ложки сладкого соуса чили
- ✓ 1 ст. ложка лимонного сока
- ✓ $\frac{1}{2}$ ч. ложки чесночного порошка
- ✓ $\frac{1}{2}$ ч. ложки лукового порошка
- ✓ 1 ч. ложка молотого перца чили
- ✓ 3 капли соуса табаско

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Мясо нарежьте кубиками

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

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

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

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

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