

belo
nika

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

ЭКСМО

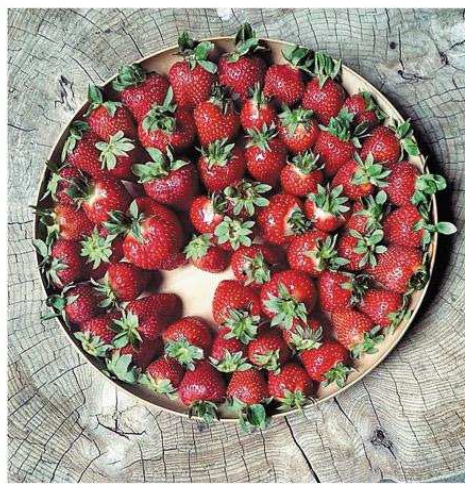
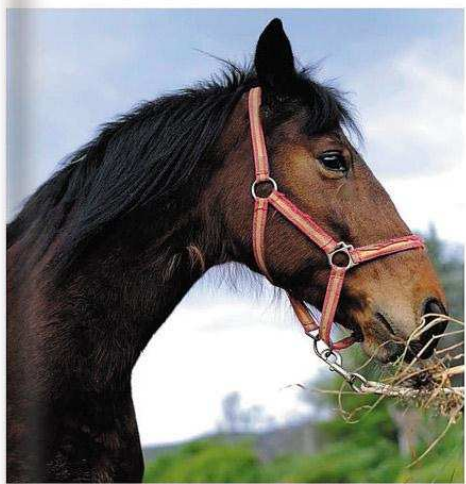


НИКА БЕЛОЦЕРКОВСКАЯ

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ




ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ • ТОМ ВТОРОЙ



WWW.BELONIKA.RU





НИКА
БЕЛОЦЕРКОВСКАЯ

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ • КНИГА ВТОРАЯ

ЭКСМО

УДК 641/642
ББК 36.997
Б 43



Во второй книге серии «Белоника и Шефы» разговор снова пойдет о простых и легких рецептах. Только на этот раз речь будет с сильным итальянским акцентом. Наши виртуальные собеседники – замечательные шеф-повара и их мамы, бабушки и даже дочери – все как в большой итальянской семье. И рецепты будут очень домашние, хотя их в полной мере можно назвать гастрономическими – из мира высокой кухни. Посмотрите на традиционные блюда глазами «мишленовских» поваров, окунитесь в атмосферу кулинарной школы в Тоскане, вдохните этот пьянящий воздух и приступайте к готовке!
#buongiorno #всемготовить #buonappetito

© Текст. Ника Белоцерковская, 2013
© Фото. Ника Белоцерковская, 2013
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2013
Ответственный редактор: Наталья Петухова
Редактор: Дмитрий Корнеев
Фото: Шамиль Джабраилов
Дизайн и верстка: Игорь Можейко
Корректура: Нина Постникова,
Препресс: Светлана Сердюк, Андрей Зайцев

18+

Помидор, фаршированный моцареллой, с песто	14
Песто с вареными желтками	16
Яйцо алла карбонара	18
Брускетта с фасолью и баклажанами	20
Брускетта с куриным паштетом	22
Яйцо в золотой рубашке с кремом из спаржи	24
Рулетики из баклажанов с моцареллой и прошутто	26
Рулетики с черносливом и сыром	28
Водка-селедка	30
Тунец – карпаччо и на планче	33
Креветки с тартаром из тунца	34
Тартар из тунца с бурратой	36
Карпаччо из дорады	38
Карпаччо из морского черта	38
Маринованная лакедра с авокадо, помидорами и салатом	41
Теплый салат с осьминогом, перловкой и оливковой пастой	42
Салат с осьминогами и белой фасолью	44
Салат из кролика со свежими овощами	46
Выбираем овощи	49
Картофельные чипсы	50
Баклажаны пармиджано	52
Запеканка с картофелем и белыми грибами	54
Белые грибы и «взорванные» помидорки черри	56
Выбираем пасту	59
Паппарделле с белыми грибами	62
Пенне аль'арраббьята	66
Томатный соус	69
Пичи алла карбонара	70
Спагетти вонголе	72
Тальятелле болоньезе	74
Тальятелле алла китарра со спаржей и вонголе	77
Тальятелле с рикоттой и шпинатом	80
Пичи с солеными анчоусами	82
Паккери с морепродуктами	84
Фузилли с рыбой-меч	88
Паккери с пореем, фисташками и хрустящей тосканской ветчиной	90
Равиоли с рикоттой и цветами цуккини	92



Аньолотти с начинкой из поленты	97
Тортелли с картофелем и артишоками	98
Тортелли с начинкой из кролика и марсалой	100
Меццалуне с рикоттой и грецкими орехами	102
Лазанья с артишоками	105
Лазанья	106
Ньокки с крабами	108
Ньокки с грибами	110
Песто с грецкими орехами	112
Ризоттированная паста	114
Выбираем итальянский рис	117
Ризотто по-милански	118
Ризотто с куркумой и гребешками	121
Ризотто с грибами	122
Шафрановое ризотто	126
Ризотто с фондю из пармезана и каперсами	129
Тыквенная каша с креветками	130
Суп с треской и картофелем	132
Минестроне	134
Выбираем мясо	136
Курица со сладким перцем	138
Фаршированные куриные грудки	141
Рагу из кролика	142
Тосканское мясное рагу	145
Рулет из кролика	146
Хрустящий молочный поросенок	151
Рулет из лопатки ягненка по-тоскански	152
Выбираем рыбу и морепродукты	155
Рыба, запеченная с апельсином	156
Дорада в конверте	158
Стейки тунца с грушами	160
Тунец в зеленой панировке	163
Филе сибаса в панировке с картофельным пюре	165
Брандада	166
Фаршированные анчоусы	168
Фаршированные кальмары	170



Соте из кальмаров со сладким перцем	172
Соте из каракатицы и фасоли	174
Фритюр	176
Гребешки с зеленым пюре	179
Лобстер с миндалем и киноа	180
Крем из брокколи с креветкой	182
Булочки и мини-пиццы	187
Фокачча с розмарином	188
Пицца с двумя начинками	190
Кростата с сыром	194
Пирожки с фетой	196
Деревенский пирог с картофелем	198
Шоколадный кекс с рикоттой	204

Делаем десерты легче

Яблочно-грушевая шарлотка	203
Кантуччи	206
Зеленое печенье с миндалем	208
Печенье с вареными желтками	210
Кростата с ягодным мармеладом	212
Шоколадный десерт	214
Шоколадный фондан с ароматом кофе и сливками	217
Горячий орехово-яблочный кекс	218
Яблоко с кранблом	221
Миндальные кексики	223
Меренга и клубника в шоколаде	224
Канноли	226
Тирамису	229
Чизкейк с рикоттой	230
Цитрусовое желе	232
Груши в вине с начинкой из рикотты	234
Фиги с карамелью и рикоттой	236
Десерт с фигами и маскарпоне	238
Панна котта	240
Семифреддо с миндалем и фундуком	242
Варенье из зеленых помидоров	244
Три конфитюра	246
Мармелад из баклажанов	248
Лимончелло	250
	252



Номер ДВА. Это значит, что серия продолжается. Результат трех сезонов гастрономической школы Belonika & Les Chefs в Италии, а если точнее, в Тоскане, и то, что показалось мне самым простым и достойным для постоянного проживания на вашей кухне. Философию слова «рецептыши» я отменять не собираюсь – минимум трудозатрат при потрясающем результате «ты ЭТО САМА приготовила?!» (в этом месте надо лицемерно краснеть). И в названии «сделано в Италии» для меня особенный знак. Наконец-то я вернула себе итальянскую кухню, которую нежно люблю (о, простите меня, кулинарные французские Боги) за ленивую простоту. Зачем нам эти ароматные соусы, добытые колдовством в течение шести дней, когда за окном кипарисы и солнце, маки сменились подсолнухами, а в погребе лежат ароматные дыни, прошутто и свежая моцарелла?

Мне, как владелице гастрономической (тут подчеркну) школы, вначале было непросто привыкнуть, после курсов в Провансе и моих Дюкассовских любимцев, к тому, что так отличает кухни соседних Италии и Франции. Французы – гастрономические маньяки, итальянцы – просто любят жизнь, в том числе и за возможность по-настоящему наслаждаться едой. Простите, французы! Гастрономических опер вам тут особенно не предложат. Во всей Тоскане с трудом я нашла одну настоящую. Но как же, как же удивительно они превращают простые продукты в божественную простую еду. И они правда, когда готовят, поют: те фильмы, что я так любила в детстве, меня не обманывали. По-моему, я сейчас сама запою, остановлюсь. Просто у меня в данный момент активный роман с Тосканой с ее бесконечными кипарисовыми аллеями, холмами и монастырскими виноградниками.

В этой книге, конечно же, как и в первой из этой серии, будет очень много разных рецептов. От рецептов кухарки с маленькой винодельни до трехзвездной божественной «Энотеки Пинькьори» с лучшей винной коллекцией мира; всех их объединяет одно – это просто, и ни минуты не сомневайтесь, получится у вас или нет. Конечно, получится, иногда даже лучше, я проверяла! Я постаралась сделать эту книгу не такой «интенсивной», как предыдущая, в которую умудрилась засунуть вместо 80 обещанных рецептов 160. Избыточность немного пугает (это мой персональный опрос среди лучших друзей). Тут будет чуть больше ста, но они мои самые-самые драгоценные и очень простые, и даже самые-самые простые из них я покажу более чем подробно: я очень хочу, чтобы и вы с ними навсегда подружились. А если захотите чего-то по-настоящему «как в том трехзвездочном ресторане» или 1000 пошаговых фотографий – мой блог belonika.ru работает 24 часа, и я сама с удовольствием вам помогу.

И снова в каждом рецепте я постараюсь подыскать вам возможность замены каких-то не совсем простых (на первый взгляд) ингредиентов: все-таки вся итальянская кухня в первую очередь строится на их исключительной привязанности к локальным уникальным качественным продуктам (и к маме). Про маму не шутка – почти каждый рецепт даже

самого звездного итальянского шефа начинается с «так готовила мама, а готовила она лучше всех...», и это не миф. Вру – иногда маму меняем на бабушку, но смысл не меняется – самая лучшая.

В этом вся итальянская кухня – в традициях и любви. И я очень хочу, чтобы вы это почувствовали. И еще, по многочисленным просьбам я расскажу (этого не было в первой книге), как правильно выбирать мясо, овощи, рыбу и даже пасту. Неожиданно для себя обнаружила, что для многих даже, казалось бы, самые элементарные вещи становятся откровением. Но за несколько лет существования школы я поняла одно: никогда, никогда не надо стесняться задавать даже кажущиеся такими откровенно глупыми и простыми вопросы – собственно, в ответах на них и заключен секрет мастерства.

Я постаралась ответить тут даже на самые-самые очевидные. Надеюсь, вам это поможет.

И спасибо всем шефам, которые так удивительно щедро делились со мной и моими курсистками своим драгоценным искусством. Спасибо красавице Сильвии и ее мужу Рикардо, спасибо ее су-шефу Ришару Тити и удивительной Симоне. Спасибо волшебнице Инесс с винодельни Фабрицио Дионисио.

Спасибо моему обожаемому Марку Балло и его замечательной дочери Мадалене, чей ресторан в Ментоне я не устаю всем советовать.

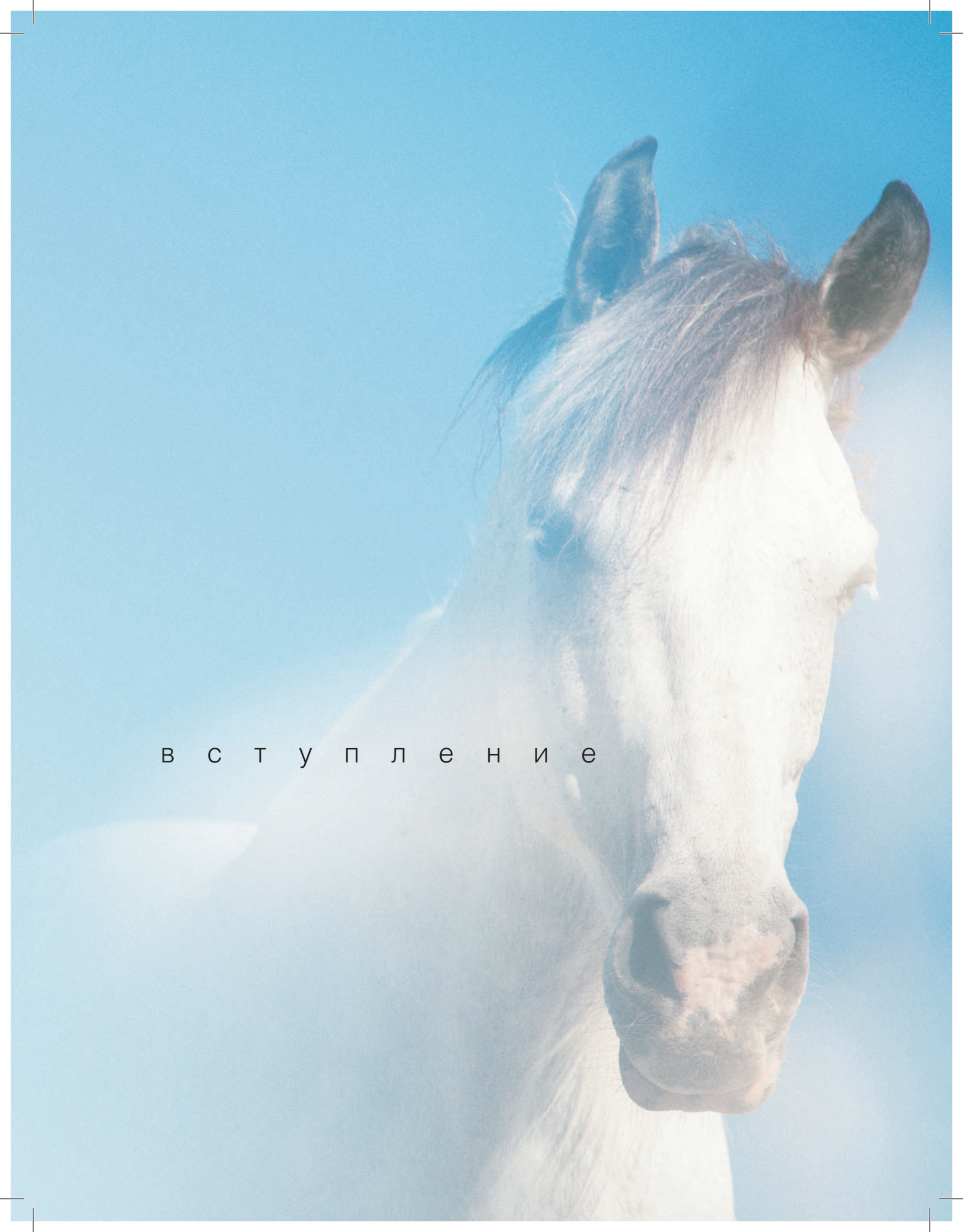
Спасибо невероятным профессионалам, имена которых знает вся гастрономическая Италия, – Анни Фиольди, Итало Баси, Джанни Д'Амато, Гаэтано Тривато, Романо Гордини, Габриэле Моссу.

Спасибо маме прекрасных «ковбоев» Орнелле Пассаванти и совсем не итальянцу замечательному Ванечке Жиларди, без которого уже жить не могут наши курсистки.

И, как обычно, благодарю всю команду школы Belonika & Les Chefs: шефы шефами, звезды звездами, но если бы мы все так не старались... Спасибо огромное!

Я очень надеюсь, что эта книга станет для вас источником вдохновения, таким же, каким мощным источником вдохновения для меня, гастроманьяка-фотографа, стала Италия. Навсегда.

Итак – готовим и поем!



в с т у п л е н и е





ПОМИДОР, ФАРШИРОВАННЫЙ МОЦАРЕЛЛОЙ, С ПЕСТО

от Сильвии Баракки

Pomo d'oro con
mozzarella e pesto
di basilico

~ В современной кулинарии есть прием декомпозиции, когда блюдо «разбирается» на составляющие элементы, которые переосмысливаются по-новому, как, например, яйцо алла карбонара на стр. 18 – получается что-то совсем необычное из привычных ингредиентов. А как назвать прием, когда привычный салат «капрезе» из нарезанного сыра и помидоров превращается в цельное блюдо, я не знаю, но Сильвия придумала прекрасную закуску, да и сюрпризы мы любим. Рецепт песто на следующем развороте.

На 4 порции:

некрупные спелые помидоры – 4 шт.

моцарелла, лучше буффало – 2 шт.

соус песто – 4–6 ст.л.

базилик зеленый

сухой орегано

оливковое масло

морская соль

молотый черный перец

Помидоры бланшировать, затем опустить в холодную воду и снять шкурку. Срезать дно и аккуратно вычистить все изнутри круглой ложечкой (если есть для дынных шариков – идеально).

Отдельно в миске приготовить начинку: моцареллу нарезать некрупными кубиками, добавить немного мелко нарубленных листьев базилика, щепотку сухого орегано, по вкусу приправить солью, перцем и оливковым маслом. Перемешать и заполнить смесью помидоры.

Столовой ложкой выложить песто посередине тарелки и размазать так, чтобы получилось красивая запятая из соуса. Если есть, нарежьте тонко цветные помидоры.

Сверху выложить ровненько начиненный помидор. Сбрызнуть оливковым маслом.



Остатки песто хранятся в холодильнике, но недолго: во-первых, в нем вареное яйцо, а во-вторых, он очень вкусный, и вы его быстро пристроите, гарантирую.



НЬОККИ С ГРИБАМИ

от Симоны

Gnocchi ai Funghi

~ Мята в Тоскане цветет как раз во время сезона белых, поэтому осенью ее используют довольно часто, особенно в блюдах с грибами. Приготовление ньокков описано на предыдущем развороте.

лисички и белые грибы – 1 кг
бекон – 150 г
овощной бульон
пармезан тертый – примерно ½ чашки
чеснок – 2 зубчика
томатная паста – 1 ст.л.
петрушка
мята
оливковое масло – 4 ст.л.
морская соль
молотый черный перец

Лисички перебрать, почистить и быстро, но тщательно промыть водой. Белые лучше вообще предварительно не мыть, а хорошо протереть влажной тряпочкой и, если нужно, зачистить ножом.

На глубокой сковороде разогреть оливковое масло с чесноком в шкурке. Добавить мелко нарезанный бекон, обжарить до прозрачности. Чеснок вынуть. В сковороду выложить лисички, свежую мяту.

Тушить без крышки, чтобы выпарить лишнюю влагу из грибов, периодически помешивая. Когда лисички станут мягкими и из них выйдет достаточно жидкости, добавить нарезанные белые грибы. Перемешать и еще обжарить. Мелко нарезать петрушку, добавить в грибы. Положить и обжарить томатную пасту.

Чтобы грибы не прилипали к сковороде, можно влить 1–2 половника овощного бульона. На этом этапе можно добавить 500 г пассаты, если готовить рагу для паппарделле. Готовить еще 30 минут.

Отварить ньокки в кипящей подсоленной воде 1–2 минуты, пока не всплывут. Переложить на сковороду с соусом, всыпать пармезан, все как следует перемешать, прогреть и подавать, по желанию натерев сверху еще пармезана.



Такое грибное рагу можно приготовить и для паппарделле, после добавления белых нужно ввести томатную пассату или протертые бланшированные помидоры, около 500 г.

