

Юлия
Высоцкая

Юлия
Высоцкая
в Помисках
тирамису

Италия
кулинарное
путешествие

ИТАЛИЯ КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

РЕЦЕПТЫ • АДРЕСА • СЕКРЕТЫ

ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ в Помисках тирамису

Юлия
Высоцкая



Я тебя люблю!

Я закончила эту книгу совсем недавно, я закончила эту книгу, когда не знала, что счастье — это когда все, кого ты любишь, здоровы. Я говорю своей дочке каждый день, много раз в день: «Я тебя люблю!» — и волнуюсь так, как будто произношу это в самый первый раз. И это единственное, что наполняет мою жизнь смыслом.

ИТАЛИЯ
КУЛИНАРНОЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ

РЕЦЕПТЫ • АДРЕСА • СЕКРЕТЫ

В ПОДРОБНОСТЯХ
ИЗ ПРАВИЛ

ЮЛИЯ
ВЫСОЦКАЯ



ЭКСМО

2014



АНТИПАСТА ANTIPASTI

- 12 БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
14 БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ
16 БРУСКЕТТА С КРАБАМИ
18 БРУСКЕТТА С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ
20 ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ
21 ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
22 САЛЬСА ВЕРДЕ
22 ТОМАТНЫЙ СОУС
24 КАРПАЧЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
26 ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ
28 САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С КОЗЫМ СЫРОМ И МЯТОЙ
35 САЛАТ «БАШЕНКА»
36 ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ
38 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
39 САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ
40 САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ
45 САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
46 САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
48 ПЕРЕЦ ИЗ ПЬЕМОНТА
50 ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
54 ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО
56 ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО
58 ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЛОВКОЙ
60 ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
62 РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ
64 МОЙ РАТАТУЙ
65 ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ
66 ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ
72 ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ
74 ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
76 ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ

ХЛЕБ И ПИЦЦА PANE & PIZZA

- 82 ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
84 ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ
88 ФОКАЧЧА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ
90 ПИЦЦЕТТЫ С КОЗЫМ СЫРОМ, ОРЕШКАМИ И ПОМИДОРАМИ
92 МИНИ-ПИЦЦА С ГРУДИНКОЙ, ПОМИДОРАМИ И ОЛИВКАМИ
93 МИНИ-ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ОЛИВКАМИ
94 ХРУСТЯЩАЯ ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ, ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ
97 ПИЦЦА «МАРГАРИТА»
98 ПИЦЦА С ЯЙЦОМ И ШПИНАТОМ
100 ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ, СЫРОМ ТАЛЕДЖО И СПЕКОМ
102 ПИЦЦА БЬЯНКА
104 ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА

ПЕРВОЕ PRIMI

СУПЫ ZUPPE

- 110 СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
- 112 РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛИВОРНО
- 117 РИМСКИЙ ЗЕЛЕНЫЙ МИНЕСТРОНЕ
- 118 ТЫКВЕННЫЙ СУП С МИДИЯМИ
- 120 СУП ИЗ СПАРЖИ С ГРИБАМИ

ПОЛЕНТА POLENTA

- 126 ПОЛЕНТА
- 128 ПОЛЕНТА СО СПАРЖЕЙ
- 129 ПОЛЕНТА С ГОРГОНЗОЛОЙ
- 129 ПОЛЕНТА С ОЛИВКАМИ

РИЗОТТО RISOTTO

- 136 РИЗОТТО
- 137 МЯСНОЙ БУЛЬОН
- 137 РЫБНЫЙ БУЛЬОН
- 138 ЧЕРНОЕ РИЗОТТО
- 139 РИЗОТТО С ШАМПАНСКИМ
- 140 РИЗОТТО БАРОЛО
- 141 КУРИНЫЙ БУЛЬОН
- 142 РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ
- 144 РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ

ПАСТА PASTA

- 148 СПАГЕТТИ С БОТАРГОЙ
- 150 ПЕННЕ С РИКОТТОЙ И ВЕСЕННИМИ ОВОЩАМИ
- 152 СПАГЕТТИ С МИДИЯМИ, КАЛЬМАРАМИ И ПРОСЕККО
- 158 СПАГЕТТИ С ШАРИКАМИ ИЗ ТУНЦА
- 162 ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ТЫКВОЙ И ПЕКОРИНО
- 164 ПАККЕРИ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ
- 170 ПАПАРДЕЛЛЕ С ПОРРЕЕМ И ГРИБАМИ
- 172 ЛИНГВИНЕ С КРАБАМИ И ФЕНХЕЛЕМ
- 174 БУКАТИНИ СО СВЕЖИМ И СУХИМ ОРЕГАНО
- 176 СПАГЕТТИ АЛЬ АМАТРИЧИНА
- 180 ПЕННЕ В СОУСЕ КАРБОНАРА
- 182 НЬОККИ С МОРКОВЬЮ И ОЛИВКАМИ
- 184 РАВИОЛИ С СЕМГОЙ

ВТОРОЕ SECONDI

МЯСО, ПТИЦА CARNE

- 190 БАРАНИНА, ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ
195 РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА С ОЛИВКАМИ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ
198 БИФШТЕКС С ФАСОЛЬЮ И ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ
202 ТАЛЬЯТА НА ГРИЛЕ С РУКОЛОЙ
204 КОРЗИНКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТЕЛЯТИНОЙ
205 КРОЛИК ПО-ОХОТНИЧЬИ
206 ГОВЯДИНА С КАШТАНАМИ
210 ЦЫПЛЕНOK С СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА
212 ПЕРЕПЕЛКИ, МАРИНОВАННЫЕ С ПЕПЕРОНЧИНО
214 ПЕРЕПЕЛКИ С ВИСКИ И МАРМЕЛАДОМ
216 СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ
217 КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИНАТОМ
218 ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕСАРКА С СОУСОМ ИЗ ТАРХУНА
220 ГОЛУБИ В ВИНСАНТО С ИЗЮМОМ

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ PESCE, FRUTTI DI MARE

- 228 ФИЛЕ СИБАСА С БАЗИЛИКОМ, ОЛИВКАМИ И КАРТОШКОЙ
230 ОКУНЬ С БАКЛАЖАННЫМ ПЮРЕ
232 СЕМГА С СОУСОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА И ФУНДУКА
234 ФАРШИРОВАННЫЕ САРДИНЫ
236 КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ
239 МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

ДЕСЕРТЫ DOLCE

- 244 ТИРАМИСУ
246 ТИРАМИСУ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
247 ТИРАМИСУ С ТЫКВОЙ
252 КЛУБНИЧНОЕ ТИРАМИСУ
256 ЛИМОННИК С РИКОТТОЙ
258 ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ
261 ТОРТ С МАЛИНОЙ
264 ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ
268 ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ
273 СЛИВЫ В ВИНЕ
274 АПЕЛЬСИНОВЫЕ ФЛОРЕНТИНЫ
275 ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ С МАСКАРПОНЕ И МЕДОМ
278 ГРУШИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
280 ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
282 РУЛЕТ «АРЕЦЦО»
286 БИСКОТТИ С ФУНДУКОМ И ШОКОЛАДОМ
288 РОМОВЫЕ БАБЫ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ
292 ПАНФОРТЕ
295 ТОРТ МОККА
296 ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
297 СЛИВЫ ВО ФРИТЮРЕ
298 ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
302 ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ И МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ
304 ПАННА КОТТА С АБРИКОСОВЫМ МУССОМ
310 ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
311 МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО ЙОГУРТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
314 ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
314 МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
315 МОРОЖЕНОЕ «МАРГАРИТА»
316 ЦИТРУСОВОЕ СЕМИФРЕДДО
318 МОРОЖЕНОЕ С ИНЖИРОМ И ЯГОДАМИ ГОДЖИ
319 МОРОЖЕНОЕ «ТРЮФЕЛЬ»
319 СЛИВОВОЕ СОРБЕ
320 РИЧЧАРЕЛЛИ
321 МЕРЕНГИ
321 МЕРЕНГИ С ОРЕХАМИ



Если говорить языком цифр — книжка писалась чуть больше трех лет, если же говорить положа руку на сердце — она писалась около 17 лет, начиная с моей первой поездки в Италию. Мне кажется, все люди делятся на тех, кто любит итальянскую кухню, и тех, кто от нее быстро устает. Есть те, кто может сказать: «Надоели эти макароны! Когда же я вернусь домой и поем борща?» — и ни в коем случае я не придаю здесь слову «борщ» негативного смысла! В этой части человечества может оказаться и китаец, который тоскует по своей лапше из рисовой муки, и японец, которому хочется сырой рыбы, и англичанин, которому снятся фиш-н-чипс. Другая же часть человечества безоговорочно принимает бесконечное количество макарон в разных их проявлениях, бесконечное количество хлеба разной формы и качества и никогда от них не устанет. Пицца, грissини, фокачча, чиабатта, пульезе — эти слова звучат для меня, как поэзия Данте, потому что я как раз из вторых. Моя итальянская книжка — книжка моей жизни — начала складываться очень давно и, надеюсь, с выходом «В поисках тирамису» не закончится. Именно потому, что у итальянцев этот роман не заканчивается никогда. Итальянская кулинария вечна, а любовь к ней не имеет границ. В итальянской кулинарии главное — это продукт, и тут я, конечно, Америку не открываю. В отличие от французов, для которых на первом месте искусство обращения с продуктами, манипуляции с ними, для итальянцев главное предназначение повара — это помочь продукту метко выстрелить и попасть в десятку.

«В поисках тирамису» появилась опытным путем. Это такой опыт, когда ты сначала просто открываешь для себя страну, а потом понимаешь, что открытый набирается достаточное количество, чтобы ими можно было поделиться. Процесс этот так затягивает, что уже не можешь остановиться, и в результате появляется целая книга. Очень хочется, чтобы у вас после ее прочтения возникло желание написать такую же свою. И может быть, пройдя по тем местам, наводки на которые я дала, вы найдете еще большее количество своих вкусных мест, и вам тоже захочется с кем-то ими поделиться.

Юлия Высоцкая

САЛАТЫ

- | | |
|----|--|
| 12 | БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ |
| 14 | БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ |
| 16 | БРУСКЕТТА С КРАБАМИ |
| 18 | БРУСКЕТТА С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ |
| 20 | ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНОЕМ |
| 21 | ВАРЕНОЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ |
| 22 | САЛЬСА ВЕРДЕ |
| 22 | ТОМАТНЫЙ СОУС |
| 24 | КАРПАЧЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА |
| 26 | ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ |
| 28 | САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА С КОЗЫМ СЫРОМ И МЯТОЙ |
| 35 | САЛАТ «БАШЕНКА» |
| 36 | ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ |
| 38 | ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ |
| 39 | САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ |
| 40 | САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ |
| 45 | САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ |
| 46 | САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ |
| 48 | ПЕРЕЦ ИЗ ПЬЕМОНТА |
| 50 | ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ |
| 54 | ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО |
| 56 | ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО |
| 58 | ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЛОВКОЙ |
| 60 | ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ |
| 62 | РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ |
| 64 | МОЙ РАТАТУЙ |
| 65 | ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ |
| 66 | ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ |
| 72 | ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ |
| 74 | ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ |
| 76 | ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ |





КЛУБНИЧНОЕ ТИРАМИСУ

TIRAMISÙ CON FRAGOLE

Вместо клубники можно использовать малину, или ежевику, или любую ягодную смесь.

150 г свежей клубники
100 г печенья дамские пальчики
3–4 веточки мяты
1/2 ст. ложки сахарной пудры

Для крема:

500 г маскарпоне
3 яйца
2 ст. ложки сахарной пудры
1 ст. ложка граппы
щепотка морской соли

Для соуса:

150 г свежей клубники
150 мл красного вина
50 мл граппы
1 палочка корицы
4 гвоздики
2 звездочки бадьяна
1 ст. ложка сахарной пудры

- Приготовить соус: вымыть 150 г клубники, крупную разрезать пополам. Выложить ягоды в небольшую кастрюлю, влить вино и поставить на огонь.
- Добавить гвоздику, корицу и бадьян, 1 ст. ложку сахарной пудры, влить 50 мл граппы, все перемешать. Уваривать соус на медленном огне 15–20 минут.
- Отделить белки от желтков.
- Желтки соединить с 2 ст. ложками сахарной пудры, перемешать ложкой, затем взбивать миксером, пока масса не посветлеет.
- Белки слегка посолить и взбить миксером в крепкую пену.
- Половину маскарпоне выложить к желткам и все перемешать деревянной ложкой, добавить оставшийся сыр и еще раз вымешать.
- Влить 1 ст. ложку граппы и взбивать миксером на самой медленной скорости до получения однородной массы.
- Добавить в крем взбитые белки, перемешать и отправить в холодильник.
- Клубничный соус снять с огня, вынуть палочку корицы и все пряности и взбить ягоды погружным блендером, затем охладить.
- В остывший клубничный соус опустить печенье и дать пропитаться (можно разломить печеньица пополам).

11. Оставшуюся клубнику вымыть, если она крупная, разрезать на четыре части, посыпать сахарной пудрой.
12. На дно прозрачных бокалов выложить пропитанное соусом печенье, сверху крем из маскарпоне, а затем свежую клубнику с сахарной пудрой. Украсить листьями мяты.

